



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE

SERVIZIO SVILUPPO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI E DEI MERCATI

ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA
PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Amaretto
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ amarettos de mendula
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Dolci morbidi composto da mandorle dolci (circa il 70%) e mandorle amare (30%), zucchero, albume d'uovo e scorza di limone, dalle forme svariate.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La lavorazione risulta suddivisa nelle seguenti fasi: - pesatura degli ingredienti; - macinatura delle mandorle e amalgama degli ingredienti con impastatrice; - l'impasto viene modellato a forma rotonda o ovale e successivamente sistemato su teglie e infornato. - cottura nei forni elettrici a una temperatura di 200° per 20 minuti; - confezionamento del prodotto finito (vaschette di carta).		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Impastatrice, banco di lavoro, forno elettrico (o "rotor") e confezionatrice.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Laboratori artigianali rispondenti alla normativa igienico-sanitaria.		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Anicini
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Anicini di Sardegna
4	SINONIMI	→ Anicinus, Anicinus Sorresus
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
---	------------------------------------

Biscotto secco di forma allungata o romboidale, dello spessore di circa 2 cm, croccante, di colore dorato più o meno scuro a seconda del grado di tostatura a cui è stato sottoposto.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
---	--

Per la preparazione dell'impasto amalgamare i seguenti ingredienti:

- 600 gr farina di grano duro
- 4 uova
- 250 gr di zucchero
- 100 gr di strutto
- 1 bustina di lievito
- liquore di anice
- 1 cucchiaino colmo di semi di finocchio selvatico

Lavorare a lungo le uova con lo zucchero e il liquore, fino ad ottenere un impasto spumoso; aggiungere ora, poco per volta, la farina e lo strutto che deve essere morbido; unire all'impasto il lievito ed infine i semi di finocchio, precedentemente, lavati, asciugati e infarinati.

Lavorare bene l'impasto e, quando sarà ben omogeneo, lo si sistema in una teglia unta e, aiutandosi con le mani, dargli la forma di un pane allungato. Con questa dose si potranno ottenere diversi "pani allungati". Ora si cuoce nel forno alla temperatura di 200-220°C per 30 minuti. Ultimata la cottura, si lascia raffreddare, quindi si affetta formando delle fette di circa 2 cm di spessore, che si rimetteranno nel forno, per pochi minuti, affinché diventino più o meno dorate e croccanti.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
---	--

La lavorazione, manuale, prevede l'utilizzo degli utensili della cucina domestica.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
---	---

I locali tipici della cucina familiare oppure il laboratorio artigianale a norma di legge.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	---

Nella tradizione venivano preparati in occasione di matrimoni, battesimi e comunioni. Per le occasioni importanti venivano decorati e ricoperti, in parte, con la glassa bianca, oppure decorati con un disegno a zig zag.

La tradizione vuole che gli uomini prediligano questo dolce, in modo particolare, perchè poco zuccherino e secco così da poter essere bagnato nella malvasia o nel moscato.
Nel Montiferru si preparavano gli anicini per utilizzare il tuorlo, rimasto, dalle uova della ricetta dei bianchini o degli amaretti.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Aranzada – Scorza d'arancia candita e mandorle
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla provincia di Nuoro

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

Dolce d'arance candite nel miele e mandorle di circa 1 cm di altezza e porzionato in piccoli pezzi romboidali. Colore, aroma e gusto sono di agrume dolce. La consistenza è complessivamente gommosa e di compattezza variabile a seconda delle proporzioni e del taglio degli ingredienti.

Dopo l'eliminazione della polpa la scorza del frutto viene tagliata in grossi spicchi; si aggiungono le mandorle intere, pelate e tostate, che entrano nel composto durante la fase di canditura con miele o sciroppo di zucchero e miele; a cottura ultimata il composto viene rovesciato su un piano di legno e steso in una forma quadrata o rettangolare; una volta raffreddato il composto viene tagliato a piccoli pezzi romboidali; si conserva in frigorifero.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

Attrezzature: tegami, coltelli, mestoli, canovacci, tavolo, fornelli e frigoriferi.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

Il dolce in esame è considerato molto raffinato. Anche in questo caso la sua produzione, a livello familiare, era un tempo legata ai festeggiamenti in occasione di particolari ricorrenze. Oggigiorno il prodotto è commercializzato dai laboratori di pasticceria sarda ed è piuttosto noto.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
----------	--

10	RICHIEDA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO
-----------	--	-------------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Bianchittos
2	CATEGORIA	→	Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Nessuno
4	SINONIMI	→	Marigosos, Bianchini, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		
Dolce di forma piramidale irregolare, di colore bianco, friabile, talvolta, guarnito con mandorle e diavoletti colorati.			
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
A freddo, montare a neve gli albumi con lo zucchero (1kg per 12 albumi), incorporando a mano e molto delicatamente, le mandorle (tagliate a listarelle sottili e tostate) o le noccioline finemente macinate e la scorza del limone grattugiata. Ungere una teglia, o foderarne il fondo con la carta da forno, disporvi l'impasto in porzioni della dimensione di un cucchiaino, distanziandole tra loro e in modo da ottenere la classica forma. Si cuociono nel forno, a circa 150°C, con l'accortezza di non chiudere completamente lo sportello, per evitare che prendano colore.			
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO		
La lavorazione prevede l'uso del planetario e di contenitori in acciaio.			
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
Laboratori artigianali e la cucina domestica.			
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI		
Documentazione scritta e verbale			
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Biscotti di Fonni – Biscotto lungo e soffice
----------	-----------------------------------	---

2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
----------	------------------	---------------------

3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Fonni
----------	---------------------------------	---------

4	SINONIMI	→ Savoiaro, Pistoccu, Savoiarone morbido.
----------	-----------------	--

5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
----------	---	--

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

Il biscotto di Fonni si presenta morbido e friabile dalla colorazione dorata, la forma è simile a quella dei classici "savoiaardi", rispetto ai quali risulta di dimensioni più grandi, pesa circa 13 g, il suo gusto dolcissimo conserva la fragranza del biscotto appena sfornato, il profumo delle uova fresche addolcite con lo zucchero.

Materia Prima: uova, farina e zucchero.

Preparazione dell'impasto: si procede con la separazione dei tuorli dagli albumi, questi ultimi vengono montati a neve con lo zucchero, i tuorli vengono invece sbattuti con la frusta elettrica o con lo sbattiuova. Gli impasti così ottenuti vengono poi miscelati assieme alla farina.

Colatura del biscotto: la miscela ricavata viene versata nella colatrice, la quale attraverso particolari siringhe conferisce forma e dimensioni al biscotto.

Zuccheratura: può essere eseguita manualmente mediante un setaccio o mediante un zuccheratore elettrico.

Cottura: il biscotto viene messo in forno alla temperatura di 200 C.

Confezionamento: finito il ciclo di cottura il prodotto passa alla cosiddetta "camera di raffreddamento" per poi essere imbustato.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

Attrezzature: settacciatrici elettriche, sgusciauova, sbattiuova, colatrice, zuccheratore, forno elettrico, camera di raffreddamento, imbustatrice, saldatrice.

Per il confezionamento vengono impiegati contenitori per alimenti prodotti secondo le norme vigenti.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

La produzione del biscotto fonnese rimanda a una tradizione centenaria.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
----------	--

Vengono utilizzati tutti i materiali che possono essere sufficientemente disinfettati e igienizzati secondo le norme vigenti.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO
-----------	---	-------------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Brugnolusu de arrescotu
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Brugnoli di ricotta, Orrubioloso
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Dolci tipici a base di ricotta o formaggio fresco, che si presentano come dei piccoli bombolotti, delle dimensioni di una noce, una volta fritti di colore bruno-rossastro intenso, vengono serviti freddi, spolverati con lo zucchero semolato.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

Ingredienti (dose per 6 porzioni):
- 600 gr. di ricotta fresca di pecora (500 gr. di formaggio fresco grattugiato); - 300 gr. di zucchero semolato; - 200 gr. di farina bianca di semola di grano duro; - 1 bicchierino di acquavite sarda; - 2 uova intere e 2 tuorli; - 1 bustina di vaniglia dolce; - La scorza grattugiata di due arance o di due limoni; - Qualche filo di zafferano sardo, un pizzico di sale. - 1 lt. d'olio per la frittura;

In una terrina amalgamare la ricotta con lo zucchero servendosi di una spatola sino a che il composto non si presenta come una morbida crema, aggiungere i due tuorli e le uova intere sbattute, la scorza dell'arancio, l'acquavite, la vaniglia e lo zafferano, continuare a lavorare l'impasto sino a che tutti i componenti risultano ben amalgamati, a questo punto incorporare gradualmente la farina. Se si utilizza in alternativa alla ricotta il formaggio fresco grattugiato, si procede ad amalgamare tutti gli ingredienti contemporaneamente.

Una volta preparato l'impasto si lascia che questo riposi per circa ½ ora, poi si procede alla frittura, versando nell'olio caldo, i bombolotti delle dimensioni di una noce, con l'ausilio di un cucchiaino se l'impasto è a base di ricotta, formando delle palline con le mani se l'impasto è a base di formaggio e quindi più consistente.

I brugnoli vanno rivoltati nell'olio affinché cuociano uniformemente e tolti dalla padella una volta che hanno assunto la colorazione rosso-bruno intenso, fatti scolare e spolverati quando sono ancora caldi, con lo zucchero semolato.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Tegami per la frittura; altre normali attrezzature della cucina domestica.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

La preparazione di questo piatto avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe. Il piatto pronto può essere conservato per due giorni in luogo asciutto (dispensa).

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	---

È una frittura tipica della tradizione gastronomica sarda, conosciuta già dall'inizio del secolo scorso, consumata dalle nostre nonne nell'infanzia, della ricetta esistono testimonianze verbali e scritte, essa può essere reperita in testi di gastronomia sarda, editi da oltre 25 anni.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	---	---	-----------

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Bucconettes
2	CATEGORIA	→	Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Nessuno
4	SINONIMI	→	Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Il Territorio della Barbagia di Belvì
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		
Bocconcini di nocciole tostate, avvolti in carta stagnola e in foglietti di carta velina colorata in modo da sembrare caramelle.			
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
Per la preparazione di questo dolce si tostano le nocciole e le si tritano finemente. Fare sciogliere sul fuoco il miele con lo zucchero ed un pò d'acqua, mescolare fino ad ottenere uno sciroppo, aggiungere le nocciole, mescolando continuamente, e incorporare anche la scorza grattugiata di un limone e di un'arancia; amalgamare bene, togliere dal fuoco e, una volta che il composto si è intiepidito, formare delle piccole palline, rotolarle nello zucchero, lasciarle raffreddare e asciugare. Avvolgerle prima in foglietti di carta stagnola, poi in carta velina colorata, richiudendo come se fosse una caramella e sfrangiando i bordi con le forbici.			
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO		
Per la preparazione di questo dolce si utilizza la frusta, il frullatore o il planetario e contenitori per alimenti.			
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
I locali del laboratorio artigianale a norma di legge e la cucina domestica.			
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI		
Testimonianze scritte e verbali.			
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Candelaus
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Candelaus prenu
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento alla zona del Campidano.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Dolce tipico e antichissimo composto da una sottilissima sfoglia di pasta di mandorle, glassata, che ricopre un morbido impasto di mandorle fresche, tagliato a scaglie, dal sapore finissimo e aromatizzato con l'acqua di fiori d'arancio. Esiste una varietà di forme: dalla classica forma di cestino o scodellina a quella di tronco, cono o piccolo animale. La decorazione avviene con confettini colorati o foglie dorate. Ingredienti: mandorle, zucchero, acqua di fiori d'arancio.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La lavorazione risulta suddivisa nelle seguenti fasi: - pesatura ingredienti; - sfogliatura e macinatura delle mandorle; - amalgama degli ingredienti; - lavorazione delle forme; - cottura a fuoco lento per circa 30 minuti; - glassatura e decorazioni.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Impastatrice; macchina per la macinatura delle mandorle; forno sardo, elettrico o a vapore.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Laboratori artigianali nei quali vengono rispettate le norme igieniche-sanitarie vigenti.		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
Questo dolce è uno dei più prelibati e antichi della Sardegna, sempre presente in circostanze particolari: battesimi, fidanzamenti e matrimoni soprattutto presso le famiglie benestanti dei proprietari terrieri che coltivavano mandorleti.		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Canestrello di Carloforte – Canestréllu du Paize
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Carloforte
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il canestrello è un dolce di forma circolare e ricoperto con la "cappa". La stessa pasta utilizzata per la produzione dei Canestrelli era ed è tuttora usata per i dolci tradizionali dei bambini di Carloforte: i "cavagnetti" a Pasqua, la "luna" per la Domenica delle Palme, la "fantina" a Natale e i "piedi di porco" per i Santi. E' un dolce che risale a fine XVIII secolo ed è rimasto sempre lo stesso: un impasto di pasta frolla decorato con una cappa di zucchero glassato e, nel corso degli anni, con le codette "arcobaleno" (diavoletti). Gli ingredienti utilizzati sono semplici: farina 00, lievito per dolci, latte, uova, zucchero, burro, semi di anice o finocchietto, buccia di limone grattugiata e "diavoletti" colorati.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

La ricetta del canestrello è abbastanza semplice. Si impasta un chilo di farina 00 con 2 bustine di lievito, una bustina di vanillina, i tuorli di 6 uova e 50 grammi di zucchero. Si preparano delle piccole strisce cilindriche e si chiudono a forma di cerchio, si mettono in una teglia infarinata e vengono informati a 180°C per 15-20 minuti. Quando sono cotti e raffreddati, si prepara la cappa montando gli albumi delle uova a neve, aggiungendo scorza di limone grattugiata e unendo 50 grammi di zucchero a velo. Successivamente, si spennella la cappa sui canestrelli e si decorano con 100 grammi di diavoletti colorati. Si ripassano brevemente in forno a 150° per farli asciugare leggermente. Vengono serviti con vino moscato o girò. Il canestrello si conserva fuori frigo in contenitori con coperchio per 5/6 giorni.

6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

I materiali e le attrezzature utilizzate per i canestrelli sono le stoviglie normalmente presenti nelle cucine delle abitazioni: Ciotole, teglie, cucchiari, forno a gas/elettrico/a legna. Per la conservazione del prodotto è sufficiente una scatola per biscotti con coperchio.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

I locali per la preparazione del dolce sono le cucine domestiche di Carloforte, i panifici e le pasticcerie locali.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	--

Il canestrello di Carloforte è un dolce tramandato di generazione in generazione da quando la colonia ligure di corallari si è insediata a Tabarca (Tunisia) nel 1540 per poi trasferirsi nel 1738 sull'Isola di San Pietro a Carloforte. È il dolce "iconico" della cultura tabarchina che anticamente si preparava solo nel periodo natalizio e pasquale e le donne si recavano nel forno di quartiere per la cottura perché molte famiglie non possedevano un forno idoneo per la cottura di questo dolce. Sempre nella tradizione antica, la Domenica delle Palme si usava appendere un canestrello al rametto di ulivo e delle foglie di palma che si portavano a messa per la benedizione. Con l'avvento del forno a gas più recentemente, a partire dal 1950 - 1960 si perse

l'usanza di portare il canestrello a cuocere nei forni di quartiere e si poté produrlo più spesso, non solo in occasione delle ricorrenze natalizie e pasquali, ma anche nel corso di tutto l'anno.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
----	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Caombasa
2	CATEGORIA	→	Pasta fresca alimentare
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Nessuno
4	SINONIMI	→	Colombelle
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Marmilla, in particolare il comune di Masullas.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		
Pasta fresca alimentare dalla caratteristica forma di colomba delle dimensioni di 2-3 cm di larghezza, ottenuta con semola, acqua e sale. Si utilizza, specialmente durante le festività pasquali, nella preparazione di minestre a base di brodo di carne unitamente a dei crostini di pane coccoi sopra i quali è collocato un nido di finocchietto selvatico decorato con un tuorlo d'uovo aromatizzato con pistilli di zafferano.			
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
La preparazione della pasta é effettuata esclusivamente a mano. La pasta, stesa con il matterello, è tagliata in rettangoli aventi il lato lungo di 4 cm e quello corto di 2 cm. Al margine di uno dei due lati lunghi viene conferito un profilo ondulato che andrà a formare il bordo delle ali. Queste sono ottenute pizzicando i rettangoli al centro del lato lungo liscio ottenendo in tal modo sia la testa che le ali della colomba. Generalmente si procede all'essiccazione naturale del prodotto prima dell'utilizzo anche se il prodotto può essere consumato fresco.			
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO		
Recipienti per alimenti, utensili di uso comune in cucina e tavolati di legno per l'asciugatura del prodotto.			
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
La produzione avviene prevalentemente artigianalmente e nelle cucine dei ristoranti del comune di Masullas dove è destinata ai pasti da essi serviti.			
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI		
Tradizione tramandata oralmente da ben oltre 25 anni e ampiamente riscontrata tramite interviste alla popolazione locale.			
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Carapigna – Sorbetto al limone
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Astròre (in sardo: neve)
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento alla zona di Tuili.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Sorbetto al limone di colore bianchissimo e dalla caratteristica consistenza simile a quella della neve fresca. Si prepara una limonata con acqua, zucchero e limone. La limonata viene inserita in un contenitore d'acciaio (un tempo di piombo e poi di alluminio) detto sorbettiera, che viene chiuso ermeticamente con un coperchio d'acciaio e dei panni. La sorbettiera viene inserita in un altro contenitore di legno a forma di barilotto (in sardo: barrile). Sul fondo del barilotto e intorno alla sorbettiera viene inserito del ghiaccio a pezzi, che viene poi cosparso di sale. A questo punto si inizia a girare la sorbettiera molto velocemente e con energia, di modo che il contenuto cominci a ghiacciare. Dopo circa 40 min. la sorbettiera può essere aperta e il contenuto sminuzzato, con delle palette d'acciaio prima e poi di legno, affinché il prodotto sia il più soffice possibile, di consistenza simile a quelle della neve fresca.		
7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
La carapigna viene preparata e servita al momento (normalmente all'aperto, durante le feste paesane). La limonata può essere preparata all'interno di locali chiusi, e trasportata dentro contenitori sigillati, per essere lavorata vicino al punto vendita, spesso appunto in bancarella di una festa paesana.		
8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
La carapigna è sicuramente un prodotto molto antico. Questo fatto è testimoniato sia dagli anziani che dichiarano di averla conosciuta fin da bambini, sia dall'arcaicità della tecnica di lavorazione.		
9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→ SI
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Caschettas - Sfoglie di pasta sfoglia violata ripiene di miele, zafferano e mandorle.
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Tiliccas
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento alla Barbagia
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Presenta le forme più svariate (ferro di cavallo, ellisse, mezzaluna, cuore), il peso varia intorno ai 16/17 g, la superficie esterna è friabile e bianca, l'interno presenta una colorazione giallo-paglierino, conferita dalle modiche quantità di zafferano in esso contenute, profuma di mandorle. Materia prima: farina, acqua, zucchero, strutto, mandorle, miele, zafferano, buccia di limone grattugiato. La preparazione del ripieno rappresenta la prima fase della lavorazione del prodotto. Prima di procedere alla preparazione dell'impasto il miele, lo zucchero, lo zafferano e la buccia di limone vengono fatti bollire in un tegame. Per qualche minuto, prima di spegnere si aggiungono le mandorle. Si lavora l'impasto così ottenuto fino ad ottenere dei bastoncini di 6/7 mm di diametro, e della lunghezza di 10/12 cm. Preparazione della pasta: si impasta la farina con lo zucchero e lo strutto, si lavora accuratamente la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottilissima da cui si ricaveranno dei rettangoli con il bordo smerlato. In ogni rettangolo di pasta si sistema un bastoncino di ripieno e si chiudono gli estremi dando varie forme (ferro di cavallo, mezzaluna, ellisse); vanno quindi messi in forno alla temperatura di 160° C.		
7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
L'intero ciclo di lavorazione del prodotto viene eseguito manualmente. Mat. utilizzati: rotelline per tagliare la pasta, tegame, cucchiaio in legno, matterello in legno per stendere la pasta, tavolo in legno, forno.		
8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
Di tradizione antichissima, risalente al rito propiziatorio in onore di San Antonio Abate, nell'occasione era uso all'interno della comunità Mamoiadina preparare diversi dolci tra cui le caschettas per donarli alle famiglie in lutto.		
9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→ SI
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(L. 238/2016, art.12 - D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	CATALUFAS TZACARRAMANU
2.	CATEGORIA	→	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Il Comune di Sardara

4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----	------------------------------------

Pasta fresca alimentare, discoide con diametro variabile fra i 3 e i 7 centimetri e uno spessore di 0.2, 0.5 centimetri, ottenuta da un impasto di semola fine di grano duro, acqua tiepida e sale. L'aspetto rustico è caratterizzato dalla irregolarità dei dischetti per diametro e spessore. Il colore è giallo paglierino.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

La preparazione della pasta è effettuata esclusivamente a mano ed il suo consumo è immediato. Le quantità sono funzionali ad un nucleo familiare medio: 500 grammi di semola fine di grano duro, due cucchiaini di sale fino marino, due bicchieri di acqua tiepida, circa 35-40 cc. La quantità d'acqua è variabile in ragione della qualità della semola e da particolari condizioni ambientali. Si procede a formare l'impasto unendo lo sfarinato all'acqua e al sale in appositi contenitori per alimenti. Quando è amalgamato e ben lavorato, si creano immediatamente i dischetti asportando con le prime tre dita della mano destra (pollice, indice e medio) un piccolo pezzetto di pasta che appoggiato sul palmo della mano sinistra si modella a pallina tramite la rotazione simultanea delle mani. Successivamente la pallina viene schiacciata tramite l'uso delle dita e delle mani fino ad ottenere un dischetto. La velocità di esecuzione determina la produzione di dischetti di aspetto eterogeneo che vengono immediatamente immersi nell'acqua bollente opportunamente salata. La cottura dura dai 12 ai 15 minuti. La pasta viene successivamente condita con un semplice sugo di pomodoro chiamato "bagna burda".

6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	--

Per il prodotto vengono utilizzati semplici contenitori per le preparazioni alimentari.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

Il prodotto viene solitamente lavorato nelle cucine domestiche e nei ristoranti locali.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	---

Questo tipo di pasta anticamente era preparato dagli uomini nelle aie durante la trebbiatura e prima della fine della lavorazione del ciclo del grano (prima de "s'incungia") nel mese di luglio. Cotta e adagiata su una fetta di pane raffermo, condita con il caratteristico sugo semplice di pomodoro "bagna burda" e con formaggio pecorino in alternativa, posta all'interno di un contenitore fino a formare diversi strati.

In tempi più recenti, le catalufas sono eseguite anche utilizzando ritagli degli impasti del pane civraxiu o della pasta dei ravioli "tallutzas" e condite semplicemente con del formaggio fresco sciolto nell'acqua di

cottura della pasta "incasada".

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
----	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria.
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Civràxiu de Seddori – Pani de Seddori
4.	SINONIMI	→
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna, con particolare riferimento alla zona del Campidano di Cagliari (il comune di origine è Sanluri).

6. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.

Pane di grossa pezzatura, oltre 2000 grammi (anche se si possono trovare di pezzatura inferiore, ma non al di sotto dei 1000 grammi), ben lievitata, di colore giallo ambrato, rispecchiante il colore del grano duro maturo. Ingredienti: semolato di grano duro sardo, acqua, lievito naturale ("su fermentu" o "sa mamma") che deve essere rinnovato quotidianamente, sale. Attualmente nei panifici industriali vengono utilizzati anche lieviti chimici per poter ridurre i tempi di produzione.

7. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

la lavorazione avviene attraverso le seguenti fasi: - amalgama degli ingredienti: in questa fase, l'impasto composto da semolato di grano duro sardo, acqua, lievito naturale ("su fermentu" o "sa mamma"), viene costantemente inumidito in modo da ottenere la necessaria elasticità; - lievitazione dell'intero impasto all'interno di una grossa madia per circa 60/90; - pezzatura a mano della pasta che viene riposta dentro ai cestini, rivestiti di lino e cotone, che hanno la funzione di assorbire l'umidità della pasta e di dare, di conseguenza, il tipico colore dorato alla crosta del Civràxiu. Qui avviene la seconda e definitiva lievitazione della durata di circa quattro/sei ore; - la cottura (che dura circa 60 minuti a 300°C) conclude il ciclo di produzione.

8. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Impastatrice, madia di lievitazione, cestini con panni di cotone o lino e forno. Originariamente la cottura avveniva nel forno sardo, costruito con mattoni di cotto rosso capaci di non dispendere il calore, alimentato con fascine aromatiche tipiche della macchia mediterranea (cisto, lentischio, mirto). Inoltre, per evitare l'abbassamento della temperatura all'interno del forno, con una operazione rapidissima, le braci venivano asportate dall'interno, utilizzando una scopa di arbusti freschi, quali malva, ortiche, sambuco, lentischio e depositate all'imboccatura del forno. Attualmente si utilizzano i forni elettrici, a vapore o a ciclo termico.

9. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

LOCALI CHIUSI REALIZZATI E GESTITI NEL RISPETTO DELLE VIGENTI NORME IGIENICO
SANITARIE.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	--

Questo tipo di pane veniva consumato soprattutto da coloro che lavoravano in campagna, poiché era considerato il pane dei poveri e per il suo colore scuro era chiamato anche pane nero (pani nieddu) dal colore della farina scura.

L'archeologo Giovanni Lilliu, nella prefazione del libro "In nome del pane" – Carlo Delfini Editore, afferma che tale lavorazione già prima del '700 era fortemente connaturata nella realtà quotidiana.

L'archeologo Giovanni Lilliu, nella prefazione del libro "In nome del pane" – Carlo Delfini Editore, afferma che tale lavorazione già prima del '700 era fortemente connaturata nella realtà quotidiana.

Questo tipo di pane veniva consumato soprattutto da coloro che lavoravano in campagna, come storicamente citato nella pubblicazione del 1184 "topografia e statistica medico-storica" del Comune di Sanluri con note del Dott. Salvatorangelo Ledda (Pag.67, capoverso IV cita: "...il pane comune è il civraxiu – pani cibarius degli antichi romani – assai grosso, tuttavia ben coto, gustosissimo e preferibile al miglio pane lavorato con il processo dell'arte, quale è usato dai genovesi e dai francesi....");

"Non temo di essere contraddetto s'io asserisco, scrisse uno scrittore degno di fede, non esservi miglior pane del sardo (Il Bresciani);

In tutta la Sardegna è rinomato per grossezza, per bontà e grado di nutrizione il civraxiu di Sanluri; pag.68, capoverso I: di farina si hanno tre gradi, come l'avevano i romani: semolino – simbula, fior di farina; crusca – poddini.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI
-----	--

→ SI

12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
-----	---

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(L. 238/2016, art.12 - D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Coccoi a Pitzus (sinonimi: <i>Su scetti; Pasta dura; Coccoi de is sposus; Zampa di bue o Pei de boi</i>)
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna.

4.	Descrizione sintetica del prodotto
----	---

Pane di pasta dura, di forma tonda (corona) di diametro intorno ai 35-40 cm, dello spessore di 6-7 cm, con foro al centro di circa 20-25cm, o a semicerchio. Crosta croccante e di colore dorato, mollica compatta e di colore bianco. È un pane tipico caratterizzato dal suo gusto e profumo che ricorda quello del grano. Si contraddistingue per le tipiche decorazioni costituite da: triangolini con bordi seghettati (*pitzicorrus*) realizzati lungo tutto il perimetro inferiore del pane e da ulteriori sporgenze (*pitzus*) ricavate sulla parte superiore del pane. È un tipo di pane pregiato che in passato si preparava per le grandi ricorrenze. Nella zona del campidano di Oristano (Villaurbana) appare leggermente lucido sulla crosta superiore grazie alla tipica lavorazione che consiste nel bagnare con acqua i pani prima della fase finale della cottura. Gli intagli praticati sul pane ricordano vagamente la forma dello zoccolo di un bue (da qui il nome "pei de boi").

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

Le materie prime impiegate sono le semole di grano duro di ottima qualità derivanti da coltivazioni locali, spesso ottenute da molitura a pietra, acqua, sale marino alimentare prodotto in Sardegna, fermenti naturali – "*Su Fromentu*" (dal latino fermentu), ovvero la pasta acida conservata dalle precedenti lavorazioni (biga). Alcuni produttori panificano anche con l'aggiunta di una piccola quantità di lievito di birra.

Il pane tradizionalmente veniva preparato in casa – "*pani fattu in domu*", con l'ausilio di contenitori di terracotta "*civeddas*" per impastare gli ingredienti. La lavorazione degli impasti "*scaressa*" viene fatta su superfici di legno dedicate, dette "*mesa 'e fai pani*", e con l'utilizzo di contenitori per la lievitazione dall' detti "*crobi*" realizzati con erbe palustri e/o asfodelo dove gli impasti formati e intagliati venivano riposti all'interno di teli di cotone. Il pane, una volta formato e lievitato, veniva poi inserito nei forni artigianali a legna spesso realizzati in mattoni di terra cruda (*ladrini*) utilizzando pale in legno. Il fondo del forno viene pulito con fasci di erbe locali legate ad una pertica costruita artigianalmente.

Nell'oristanese (Villaurbana) i pani a pasta dura estratti dal forno quasi a fine cottura, si bagnano con un canovaccio immerso in acqua bollente, contenuta in una pentola posta sulla brace alla bocca del forno, in modo che sia sempre alla giusta temperatura, poi vengono rinfornati per ottenere la caratteristica "lucidatura".

Nella preparazione attuale si supporta il lavoro manuale con attrezzature moderne come impastatrice, macchina per eseguire la cilindratura della pasta e forni elettrici che consentono la produzione anche a panifici specializzati. La lavorazione prevede il dosaggio di tutti gli ingredienti nell'impastatrice. L'impasto che si ottiene deve essere lavorato lentamente fino ad ottenere una pasta non troppo elastica. In seguito il composto viene cilindrato per ottenere una pasta liscia. La lavorazione manuale viene eseguita su tavoli in legno: la pasta viene raccolta dall'impastatrice e poi adagiata sui tavoli da lavoro e poi allungata a mano.

Si procede poi alla formazione dei pani. Ogni pezzatura viene lavorata sino a farle assumere la forma circolare o semicircolare (con foro al centro e schiacciata alle estremità). La fase successiva di decorazione del Coccoi viene eseguita manualmente indipendentemente dalla lavorazione tradizionale o con ausilio di attrezzature richiede molta cura e abilità nell'uso degli attrezzi. Lungo il perimetro di base del coccoi vengono realizzati tanti triangolini, ricavati dalla stessa pasta. Le ulteriori decorazioni eseguite dal panificatore si ottengono mediante l'esclusivo utilizzo di due attrezzi: una serretta ed un coltellino (*arrasoyedda* o *gotteddu de pesai*). La serretta si utilizza per realizzare *is pitzus* lungo il perimetro, il coltellino (*arrasoyedda* o *gotteddu de pesai*) per intagliare la parte superiore. La pasta così decorata viene adagiata su dei ripiani scorrevoli costituiti da lunghi teli in cotone. Su questi telai la pasta viene fatta lievitare per 60-65 minuti. Dopo si procede alla cottura dei pani. E' necessario portare la temperatura del

forno a 200-220 °C per circa 50 minuti o anche con temperature più elevate, intorno ai 310 °C per 40 minuti, o più basse 180 °C per 40 minuti. Durante la cottura l'impatto con il calore fa sì che le parti intagliate si evidenzino facendo assumere al *Coccoi* l'aspetto tipico a *pitzus*.

Il pane *Coccoi* mantiene le caratteristiche di freschezza per alcuni giorni; quando rafferma può essere valorizzato con alcune preparazioni gastronomiche. Può essere adottata anche la conservazione del pane nel congelatore domestico, rendendolo così disponibile in momenti successivi.

5.1 RICETTE – ALTRO UTILIZZO

Il pane *Coccoi* si è da sempre utilizzato come base di alcune preparazioni gastronomiche già riconosciute come "Prodotti Agricoli della Tradizione", ovvero:

- Pani *arridau* pane abbrustolito. Il pane di due giorni viene posto su una graticola nel caminetto e fatto abbrustolire. Viene consumato con salsa di pomodoro, con olio e sale, o da solo.
- Pani *indorau* pane fritto. Il pane rafferma viene pastellato, dopo essere stato ammorbidito nel latte e nell'uovo, viene fritto nell'olio bollente. Successivamente può essere salato o dolcificato.
- Is *suppas* pasta al forno con il pane rafferma. Si prepara un sugo di pomodoro, si fanno scottare le fette di pane rafferma nel brodo o nell'acqua bollente, si mettono in una pirofila, alternando uno strato di sugo, uno di formaggio pecorino grattugiato uno di pane e così via. Si inforna brevemente per far amalgamare gli ingredienti e favorire la formazione della crosticina superficiale.

6. MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Nella lavorazione tradizionale vengono utilizzate delle conche di terracotta (*tianu*) o (*civeddas*) per la preparazione degli impasti e lievitazione, si utilizzano poi teli di cotone poggiati su cassette di legno o su ampi contenitori di asfodelo intrecciato (*crobisì*); coltelli per la formatura del pane, superfici in legno per la lavorazione, pale e scope artigianali, forno a legna per la cottura.

Le lavorazioni moderne utilizzano impastatrice in acciaio inox; macchina per eseguire la cilindratura della pasta (in acciaio inox), forno nelle varie versioni: polivalente (a gasolio e a legna), elettrico; Ripiani costituiti da lunghi teli in cotone scorrevoli (una sorta di nastro trasportatore), applicati a dei carrelli dotati di sistemi per l'aggancio di ciascuno dei ripiani ad un sistema di scorrimento, che azionato permette il trasporto il pane direttamente dentro il forno senza alcuna manipolazione. Per produzioni in quantità limitata per infornare su *Coccoi* viene utilizzata una sorta di pala allungata o ripiano in legno naturale.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il prodotto, viene lavorato negli ambienti domestici delle vecchie case dotate del forno a legna, mentre per le produzioni importanti si utilizzano gli ambienti dei panifici riconosciuti dalle normative igienico sanitarie per tali produzioni. La cottura finale garantisce la sanificazione del prodotto per via delle alte temperature raggiunte, ottenendo poi un prodotto con bassi tenori di umidità che non consentono lo sviluppo dei microrganismi.

8. ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI

Il *Coccoi* è un pane di qualità pregiata. In passato si preparava solo in occasione di particolari ricorrenze quali i matrimoni ("*Coccoi de is sposus*") e la Pasqua. Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio regionale, secondo regole tradizionali.

Il pane *Coccoi* prodotto nel paese di Villaurbana, in decine di forme diverse, è menzionato già in pubblicazioni risalenti agli anni 70 anche se la tradizione è certamente più antica. Negli anni '90 più di una pubblicazione ha sottolineato la vitalità della tradizione di panificazione a Villaurbana e la straordinaria varietà delle tipologie prodotte, promosse anche a carattere annuale nell'apprezzata "Sagra del pane fatto in casa di Villaurbana".

9. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

→ NO

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. L.gs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Coccoietto con uovo (sinonimi: <i>Anguglia; Coccoi de pasca; Coccoi de ou; Pani cerimoniali del ciclo pasquale</i>)
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

4. Descrizione sintetica del prodotto

Pane di pasta dura, tipo *Coccoietto*, dalle forme stilizzate che riproducono animali domestici (uccellini, pesci, ochette, coniglietti, tatarughe, ecc.), con una o due uova incastonate nel coccoietto e sostenuto da treccine di pasta incrociata. Crosta croccante e di colore dorato, mollica compatta e di colore bianco. E' un pane tipico caratterizzato dal suo gusto e profumo che ricorda quello del grano da cui è costituito. Si contraddistingue per le tipiche decorazioni spesso rappresentative delle grandi.

Nella zona del campidano di Oristano (Villaurbana) e nella Marmilla durante il periodo quaresimale vengono realizzati dei pani cultuali, votivi e cerimoniali, legati alla religione cristiana e rappresentativi del "ciclo pasquale". Essi sono su Pisci (il pesce), su Lazaru (Lazzaro), sa Prama o Pramixedda (la palma o palmetta) e sa Pudda o Puddixedda con s'ou (la gallina o gallinella con l'uovo). - Su Pisci è un pane a forma di pesce, decorato artisticamente, preparato quattro settimane prima la fine della Quaresima. Secondo alcuni studiosi indicherebbe la necessità di astenersi dalla carne e/o digiunare durante la Quaresima stessa. - Su Lazaru è un pane antropomorfo, preparato durante tre settimane prima di Pasqua, durante la Quaresima, raffigurante Lazzaro, personaggio del Vangelo, che secondo le credenze cristiane venne resuscitato da Gesù; viene composto e decorato con bende, vermi e talvolta il giaciglio stesso; ogni elemento è fatto di pane. - Sa Pramixedda è un pane a forma di palma, preparato nel periodo quaresimale, esattamente una settimana prima di Pasqua, in occasione della Domenica delle Palme, quando nelle chiese si benedicono appunto le palme intrecciate. Questa losanga con inserti di strisce di pane, ad imitazione delle palme, può anche essere decorata finemente con motivi floreali o mandorle confitte nella pasta. - Sa Puddixedda è un pane a forma di gallinella molto stilizzata, con un uovo incorporato nella pasta, che si prepara in occasione della domenica di Pasqua. Una variante è rappresentata dalla puddixedda priutza, sempre un pane a forma di gallina stilizzata, dove il termine "priutza" (spettinata), indica le piume arruffate della gallinella, poste quasi verticalmente, sempre con un uovo incorporato nella pasta.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le materie prime impiegate sono le semole di grano duro di ottima qualità derivanti da coltivazioni locali, spesso ottenute da molitura a pietra, acqua, sale marino alimentare prodotto in Sardegna, fermenti naturali - "*Su Fromentu*" (dal latino fermentu), ovvero la pasta acida, conservata dalle precedenti lavorazioni (biga). Altri ingredienti aggiunti in queste preparazioni decorative possono essere lo zafferano, ed il latte, oltre che le uova in guscio che diventano sode durante la cottura.

Il pane viene preparato a livello domestico - "*pani fattu in domu*", (pane fatto in casa) con l'ausilio di contenitori di terra cotta "*civeddas*" per formare gli impasti. La lavorazione degli impasti "*scaressa*" viene fatta su superfici di legno spesso dedicate, dette "*mesa e fai pani*", e con l'utilizzo di contenitori per la lievitazione ottenuti da asfodelo o erbe palustri chiamate "*crobis*" dove gli impasti formati e intagliati venivano riposti all'interno di teli di cotone. Il pane, una volta formato e lievitato, viene inserito nei forni artigianali a legna spesso realizzati in mattoni di terra cruda (*ladrini*), utilizzando pale in legno. Il fondo del forno viene pulito con fasci di erbe locali legate ad una pertica costruita artigianalmente.

Nell'oristanese (Villaurbana) i pani a pasta dura estratti dal forno quasi a fine cottura, si bagnano con un canovaccio immerso in acqua bollente, contenuta in una pentola posta sulla brace alla bocca del forno, in modo che sia sempre alla giusta temperatura, poi vengono rinfornati per ottenere la caratteristica "lucidatura".

Nella preparazione attuale si supporta il lavoro manuale con attrezzature moderne come impastatrice, macchina per eseguire la cilindratura della pasta e forni elettrici che consentono la produzione anche a panifici specializzati. La lavorazione prevede il dosaggio di tutti gli ingredienti nell'impastatrice. L'impasto che si ottiene deve essere lavorato lentamente fino ad ottenere una pasta non troppo elastica. In seguito, il composto viene cilindrato per ottenere una pasta liscia. La lavorazione manuale viene eseguita su tavoli

in legno: la pasta viene raccolta dall'impastatrice e poi adagiata sui tavoli da lavoro e poi allungata a mano.

Si procede poi alla formazione dei pani. Ogni pezzatura viene lavorata sino a farle assumere la forma artistica rappresentativa desiderata. La fase successiva di decorazione del Coccoi viene eseguita manualmente indipendentemente dalla lavorazione tradizionale o con ausilio di attrezzature richiede molta cura e abilità nell'uso degli attrezzi come la serretta ed un coltellino (*arrasoyedda* o *gotteddu*). La pasta così decorata viene adagiata su dei ripiani scorrevoli costituiti da lunghi teli in cotone. Su questi telai la pasta viene fatta lievitare per 60-65 minuti. Si procede alla cottura dei pani. È necessario portare la temperatura del forno a 200-220 °C per circa 50 minuti o temperature più elevate, intorno ai 310 °C per 40 minuti, o più basse 180 °C per 40 minuti. Durante la cottura l'impatto con il calore fa sì che le parti intagliate si evidenzino facendo assumere al *Coccoietto* l'aspetto tipico della lavorazione artigianale impostata inizialmente.

Il pane mantiene le caratteristiche di freschezza per alcuni giorni, se pure queste tipologie di pane possono essere conservate anche nel congelatore domestico, considerata la tipicità della forma artistica conferita al pane, viene consumato durante il periodo della ricorrenza.

6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
-----------	--

Nella lavorazione tradizionale gli impasti vengono preparati e lasciati a lievitare in conche di terracotta (*tianu*) o (*civeddas*); si utilizzano teli di cotone poggiati su cassette di legno o su ampi contenitori di asfodelo intrecciato (*crobisì*); e coltelli per la fase di formatura. Il pane viene lavorato su superfici in legno. Nella fase di cottura nel forno a legna sono utilizzate pale in legno e scope artigianali.

Nelle lavorazioni moderne si utilizzano: impastatrice in acciaio inox; macchina per eseguire la cilindratura della pasta (in acciaio inox), forno nelle varie versioni: (elettrico e a legna).

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
-----------	--

Il prodotto, viene lavorato negli ambienti domestici delle vecchie case dotate del forno a legna, mentre per le produzioni importanti si utilizzano gli ambienti dei panifici riconosciuti dalle normative igienico sanitarie per tali produzioni. La cottura finale garantisce la sanificazione del prodotto grazie alle alte temperature raggiunte, che permettono di ottenere un prodotto con basso tenore di umidità che impediscono lo sviluppo di microrganismi nocivi.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Il *Coccoi* è un pane di qualità pregiata. In passato si preparava solo in occasione di particolari ricorrenze quali i matrimoni ("*Coccoi de is sposus*") e la Pasqua. Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee in tutto il territorio regionale, secondo regole tradizionali.

Il pane *Coccoi* prodotto nel paese di Villaurbana, in decine di forme diverse, è menzionato già in pubblicazioni risalenti agli anni 70 anche se la tradizione è certamente più antica. Negli anni '90 più di una pubblicazione ha sottolineato la vitalità della tradizione di panificazione a Villaurbana e la straordinaria varietà delle tipologie prodotte, promosse anche a carattere annuale nell'apprezzata "Sagra del pane fatto in casa di Villaurbana"

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
-----------	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Coccoi Prena
2	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Coccoe Prena o Coccoi di patate
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Ogliastra con particolare riferimento ai Comuni di Sadali, Esterzili ed Escalaplano

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
---	------------------------------------

Coccoi Prena è un piatto antico, in passato considerato un piatto povero perché realizzato con la sfoglia di pasta, patate e formaggio, elementi presenti nel mondo agropastorale tipico isolano. Normalmente la Coccoi Prena, essendo un prodotto finito e dagli usi molteplici, viene consumata tal quale e non inglobata in altre ricette. Si tratta di un'eccellente specialità che vanta numerose occasioni di consumo, soprattutto a seconda delle dimensioni: come secondo piatto negli antipasti in accompagnamento all'aperitivo, come merenda o come piatto unico.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
---	--

La realizzazione si divide in tre momenti separati: la preparazione della sfoglia, la preparazione del ripieno, la cottura.

1) Preparazione sfoglia: Si impastano gli sfarinati con il lievito di birra - sciolto precedentemente in acqua tiepida e salata - e si lavora l'impasto per quindici minuti circa, fino a quando non diviene liscio e compatto. Va fatto riposare e lievitare per un'ora circa. A seguire la pasta è tirata a sfoglia e poi divisa con uno stampo in forme circolari e sottili, del diametro desiderato;

2) Preparazione ripieno: Si lessano le patate precedentemente sbucciate e poi si lasciano raffreddare per essere schiacciate con una forchetta o con lo schiaccia patate. Si prepara separatamente un soffritto con olio, aglio e cipolla tritati, a cui si aggiunge, una volta raffreddato, la menta fresca, le patate schiacciate e il formaggio.

3) Cottura: Dopo aver disposto il ripieno al centro di ogni forma e chiuso a pizzichi nei bordi, si inforna e si lascia cuocere per una ventina di minuti, sino a quando il prodotto non diventa dorato.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
---	--

Per la preparazione della sfoglia possono essere utili l'impastatrice e la sfogliatrice, ma la pasta può anche essere realizzata a mano (soprattutto se i quantitativi sono modesti) e poi tirata con un mattarello, in alternativa alla sfogliatrice. È altresì necessario un piano di lavoro dove operare. Per la preparazione del ripieno è necessario un coltello o un pelapatate, una forchetta o uno schiaccia patate o un utensile o un'impastatrice per contenere la farcia prima del dosaggio.

Nel caso in cui il prodotto venga realizzato a mano (soprattutto se i quantitativi sono modesti), è indispensabile un contenitore capiente.

Per le forme è utile uno stampo in acciaio o in rame, ma può essere utilizzato anche un bicchiere. Sono inoltre necessarie delle teglie che contengano il prodotto e per la cottura, e un forno (sia esso a legna, a gas o elettrico).

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

I locali sono quelli normalmente presenti nei laboratori artigianali dove si lavora la pasta, il pane o i prodotti di panetteria, in generale. Il prodotto è confezionato surgelato o fresco in atmosfera protettiva e pronto ad essere cotto.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Si tratta di un prodotto tradizionale e tipico che caratterizza l'Ogliastro, così come possono caratterizzarla i più rinomati Culurgionis d'Ogliastro IGP. Numerosi anziani, che ancora oggi preparano e consumano il "coccoi prena", hanno dichiarato di conoscere questo prodotto fin dalla tenera età perché era consuetudine realizzarlo e degustarlo in casa perché lo preparavano le loro mamme e le loro nonne.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI
-----------	--

→ **SI**

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA
-----------	---

→ **NO**

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. L.gs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Copuletas – Sas Copulettas – Copuletta – Dolci di pan di Spagna alle mandorle.
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento al comune di Ozieri ed Orgosolo.
4.	Descrizione sintetica del prodotto	
Il dolce ha forma tronco conica con le basi ovali (più piccola quella inferiore e maggiore quella superiore), alto cm. 2,5 e lungo cm. 7/9, di colore bianco ghiaccio bordo zigrinato. La superficie è ricoperta di glassa.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Le dosi per ottenere kg.1 di ripieno sono: dieci uova; 150g di farina 00, e/o “granito”); 150g di zucchero; mandorle e scorza di limone in proporzione variabile. Si monta l’albume, quest’ultimo va ad incorporare lo zucchero la farina le mandorle e la scorza di limone grattugiata. Si procede quindi alla lavorazione de “guscio” grazie ad un composto costituito da farina 00 e strutto, sale ed acqua, viene “steso” e fatto aderire alla formina in acciaio. Si procede con l’inserimento del ripieno. Si continua con la cottura in forno a 200°C per 15 minuti, e successivo raffreddamento. La “<i>Copuletas</i>” viene ultimata con della sottilissima glassa ottenuta con albume, acqua e zucchero, fatta asciugare per 2 minuti al forno per consentirne la solidificazione e nuovamente raffreddata per oltre 2 ore. Il prodotto che si ottiene ha un aspetto compatto ma al tatto friabilissimo e morbido grazie al ripieno che ha la consistenza simile ad un pan di Spagna.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Oltre alle normali attrezzature come posate, tegami e contenitori, per realizzare le “ <i>Copuletas</i> ” vengono utilizzati degli stampini caratteristici a forma di fiore o di mezzaluna ma dai bordi ondulati. Anticamente per realizzarle veniva utilizzata una rotella taglia pasta che però rendeva la preparazione molto più lunga e laboriosa.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Il prodotto di tipica lavorazione casalinga si tramanda da generazioni conservandone dosi degli ingredienti e metodi di preparazione. Pare che la lavorazione particolarmente attenta e meticolosa fosse a totale carico delle donne anziane. Da qualche anno una pasticceria di Ozieri ha recuperato la ricetta reintroducendo la produzione sul mercato, stimolando così la produzione anche da parte di altre pasticcerie locali, ritroviamo pertanto, anche le lavorazioni con le attrezzature moderne tipiche della pasticceria (frullatore, impastatrice, forno mentre viene evitato l’uso del frigo in quanto l’umidità reidrata la glassa perdendo la caratteristica friabilità. Si osserva, nelle preparazioni moderne ed organizzate, la sostituzione dello strutto con la margarina vegetale. È un prodotto che va consumato in giornata per gustarlo meglio e che può durare massimo tre giorni.		
8.	Elementi che comprovano che le metodiche sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo inferiore ai 25 anni	
Noto da almeno 100 anni, la lavorazione è rimasta sostanzialmente invariata salvo per l’utilizzo di prodotti industriali nei laboratori pasticceri. Da qualche anno è tornato in auge ed è spesso presente nelle cerimonie nuziali accompagnato alla classica torta degli sposi.		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Crogoristasa
2	CATEGORIA	→ Pasta fresca alimentare
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Creste di gallo e di gallina
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Marmilla, in particolare il comune di Masullas.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Pasta fresca alimentare dal duplice formato: a “cresta di gallo” e a “cresta di gallina”. Entrambe hanno una forma assimilabile ad un trapezio rettangolo recante il lato obliquo frastagliato (cresta), un'altezza di circa 5 cm e la somma delle due basi anch'essa di 5 cm circa. La versione a “cresta di gallo” presenta un incavo sul lato retto assente in quella a “cresta di gallina”. Tale particolarità consente di raccogliere una maggiore quantità di condimento il cui assorbimento, altrimenti, sarebbe limitato alla sola cresta. Gli ingredienti base sono la semola, l'acqua e il sale a cui possono essere aggiunti lo zafferano e il concentrato di pomodoro. In questi casi il colore della pasta vira rispettivamente dal bianco al giallo o al rosso.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

La preparazione di questa pasta è artigianale. L'impasto, steso con il mattarello, viene tagliato prima in quadrati di 5 cm di lato e successivamente, seguendo approssimativamente la diagonale, in trapezi rettangoli. Quest'ultima incisione è eseguita con una rotella ondulata al fine di ottenere la cresta. Nelle creste di gallo si realizza un incavo sul lato retto mediante la pressione del pollice. La pasta è successivamente essicata.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Recepienti per alimenti, utensili di uso comune in cucina e tavolati di legno per l'asciugatura del prodotto.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

La produzione avviene prevalentemente artigianalmente e nelle cucine dei ristoranti del comune di Masullas dove è destinata ai pasti da essi serviti.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Tradizione tramandata oralmente da ben oltre 25 anni e ampiamente riscontrata tramite interviste alla popolazione locale.

11	C OSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	R ICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Cruxionneddu de mindua
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Dolci costituiti da ravioletti di pasta sfoglia, ripieni di mandorle, di colore giallo paglierino una volta fritti, ricoperti di un leggero strato di zucchero a velo. Varianti al ripieno di mandorle, sono la crema pasticciera o la ricotta.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

Pasta sfoglia, ingredienti:	Ripieno, ingredienti:
- 500 g. di farina di grano duro - acqua (quanto basta per impastare); - strutto suino (quanto basta per ammorbidire l'impasto).	- 500 g. di mandorle; - 300 g. di zucchero; - 1 cucchiaino di acqua fior d'arancio; - ½ bicchiere d'acqua.

Preparazione del ripieno: sbollentare le mandorle per pochi minuti in acqua calda; scolarle e sgusciarle rapidamente prima che si raffreddino; tritare le mandorle finemente con un coltello; in un tegame versare il mezzo bicchiere d'acqua con l'acqua fior d'arancio e lo zucchero, passare su fiamma molto bassa per far sciogliere lo zucchero, quando questo è completamente sciolto (non deve imbiondire), aggiungere le mandorle tritate, rimestare e continuare una leggera cottura sempre a fiamma molto bassa sino a che il composto non si è ben amalgamato.

Per la preparazione della sfoglia si dispone la farina di grano duro a fontana, all'interno si aggiunge l'acqua tiepida e si lavora sino ad ottenere un impasto duro; quindi, si aggiunge gradualmente lo strutto per ammorbidire l'impasto; la pasta ottenuta si stende in una sfoglia sottile e si taglia a strisce larghe circa 10-12 cm..

Sulle strisce di sfoglia si dispone il ripieno, ormai freddo, lavorato a pallina delle dimensioni massime di una noce, distanziandolo di circa 10 cm.; quindi si richiude la sfoglia su se stessa e si procede alla formatura dei ravioletti esercitando una leggera pressione con le dita sulla pasta, poi si esegue il taglio con l'apposito strumento.

I ravioletti così ottenuti vanno immersi nell'olio da frittura temperatura moderata, appena vengono a galla rivoltati e scolati, disposti su carta assorbente ed una volta freddi spolverati con lo zucchero a velo.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Tegami per la cottura e frittura; “*sa sarreta o rosonetta*” (rotella a sperone, utensile da taglio per le paste fresche, costituito da una lama tonda in acciaio, rotante, con margine ondulato); altre normali attrezzature della cucina domestica.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

La preparazione di questo piatto avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe, o nelle pasticcerie artigiane autorizzate. Il piatto pronto può essere conservato per due o tre giorni in luogo asciutto (dispensa); nella variante con il ripieno di crema pasticciera o di ricotta la conservazione deve avvenire in frigorifero.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	---

È una frittura tipica delle feste di carnevale e nel passato anche della festa di San Giuseppe, della ricetta esistono testimonianze verbali e scritte, essa può essere reperita in testi di gastronomia sarda, editi da oltre 25 anni.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. L.gs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Culurgiones (Culingionis - Culurzones de patata e cazzau)
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Il "Culurgiones" è una pasta fresca ripiena di patate e formaggio racchiusi in una sfoglia di semola di grano duro e strutto. La forma del "Culurgiones" è oblunga a forma di un grosso chicco di grano dai 4 ai 10 cm di lunghezza e dai 3 ai 5 cm di larghezza massima. La sfoglia, principalmente composta da: semola, acqua strutto e sale, può prevedere anche delle varianti con aggiunta di farina, uova, o altri grassi come olio d'oliva. Il ripieno è composto da patate lessate e macinate, pecorino sardo fresco, stagionato o semi stagionato, grassi animali, aglio, olio d'oliva extravergine e foglie di menta. Nel comune di Tiana, al ripieno che ha sempre con base principale patate bollite e schiacciate, viene aggiunto il cagliato di pecora precedentemente messo a mollo per essere dissalato, asciugato e ridotto in crema. I "Culurgiones" sono destinati ad essere consumati previa cottura, sia con la tecnica della bollitura, della frittura ma anche in piastra o griglia sulla brace.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La sfoglia viene preparata impastando semola acqua e strutto, alcune ricette prevedono anche l'aggiunta di uova e/o farina. L'impasto per la sfoglia può essere preparato in delle conche di terracotta, oppure con ausilio di macchine impastatrici. La pasta viene poi stesa con il mattarello sul tavolo di lavoro o con la macchina sfogliatrice. In altra conca di terracotta si prepara il ripieno miscelando gli ingredienti manualmente o con l'ausilio di un'impastatrice. Il ripieno viene messo in piccole quantità nei dischetti di pasta ottenuti incidendo la sfoglia con una formina di forma circolare; quindi, si procede con la chiusura manuale del "Culurgiones", pizzicando i due estremi della sfoglia fino ad ottenere una cucitura dorsale che rappresenta una spiga. Questa fase richiede esperienza e abilità da parte dell'operatore.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
L'impasto della sfoglia nell'antica tradizione ma ancora in alcune preparazioni domestiche viene lavorato a mano all'interno di un recipiente di terracotta. Nei laboratori di produzione vengono utilizzate comuni impastatrici meccaniche del tipo planetarie con forcella, vite o pala. Per l'assottigliamento dell'impasto in sfoglia, per piccole quantità e a livello casareccio si procede su un piano di legno, per poi tirarlo con l'ausilio di un matterello, mentre per laboratori di pasta fresca si utilizzano delle sfogliatrici meccaniche. I dischi di pasta vengono ottenuti con ausilio di formine di metallo o se in strutture più meccanizzate con stampi rotativi. Il ripieno viene inserito con l'utilizzo di un cucchiaino o altri sistemi di dosaggio manuali o automatici. Per la cottura vengono utilizzate normali attrezzature da cucina domestica o dei ristoranti. Per la conservazione a bassa temperatura (refrigerazione o congelamento) si utilizzano le attrezzature domestiche o abbattitori di temperatura. Le conservazioni con atmosfera modificata prevedono l'utilizzo di apparecchiature e materiali di confezionamento dedicati.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
I locali di lavorazione sono gli ambienti casalinghi e le cucine dei ristoranti. Il prodotto viene frequentemente prodotto anche in laboratori di pasta fresca autorizzati. I "Culurgiones" possono essere consumati freschi nell'arco di qualche giorno purché conservati in frigorifero. Nei laboratori di pasta fresca autorizzati possono essere confezionati in vassoi e film di plastica con ausilio delle atmosfere modificate che ne aumenta la conservazione in frigorifero sino anche a 40 giorni. Può essere prevista anche la conservazione del prodotto congelato per tempi ideali non superiori ai 18 mesi.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	

La tradizionalità dei “*Culurgiones*” si evince dal metodo di lavorazione, dagli ingredienti utilizzati e dalla ricetta, rimasti immutati nel corso dei secoli. La tipicità e storicità del prodotto è garantita anche dalla costante presenza del prodotto nei ricettari di cucina sarda

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
----	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Dolci in croce, Cappa in croce, Druccis descroccia
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Campidano di Cagliari con particolare riferimento al Comune di Quartucciu
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

I Dolci in croce, detti anche Druccis de scroccia, sono tra i più diffusi dolci festivi e delle ricorrenze della tradizione dolciaria del Campidano di Cagliari e, in particolare, del Comune di Quartucciu. Sono facilmente identificabili per le caratteristiche forme legate a elementi naturali come frutta, animali o altri oggetti della tradizione rurale, sempre finemente decorati a mano dalle artigiane.

Probabilmente *Is druccis de scróccia* prendono il nome dalla particolare fattura che prevede che il ripieno di pasta di mandorle sia avvolto dentro ad un guscio come se fosse quello di un uovo. Da qui il richiamo al guscio (*scroccia o scróccia*) nel nome *Is druccis de scroccia* che, tradotto in italiano, significa I dolci nel guscio o anche in camicia (probabilmente per il fatto che l'involucro di pasta è di un colore bianco candido come una camicia tradizionale).

Sono dolci di zucchero con ripieno di pasta di mandorle e zucchero. Hanno piccole dimensioni con un peso che varia da 15 a 30 grammi il pezzo; le forme sono variabili, impresse da multiformi stampi in legno intagliato con l'ausilio dei quali viene formata la pasta; sono di colore bianco e recano decori colorati spesso con foglia oro. Le forme dei decori sono numerosissime e difficilmente classificabili in quanto sono il frutto della creatività dell'artigiano che li realizza manualmente.

Data la particolarità della preparazione e la necessità di un'elevata manualità, ormai solo poche maestre dolciarie, con abile maestria, li preparano ancora, secondo le antiche metodiche artigianali. La produzione avviene su ordinazione e per ricorrenze speciali ed importanti quali battesimi e matrimoni.

Una volta confezionati, vanno a comporre artistici cestini regalo o a costituire pezzi unici, come dei veri e propri gioielli riposti in micro-confezioni regalo; talvolta vengono fatti essiccare per scopi espositivi o per essere utilizzati come bomboniere, a lungo commestibili, perché gli ingredienti base della decorazione sono semplicemente zucchero, acqua e aromi naturali.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

I Dolci in croce o Cappa in croce sono dolci tradizionali di zucchero con ripieno di pasta di mandorla. Gli ingredienti per la glassa sono la gomma dragante, l'acqua di fior d'arancio, lo zucchero a velo, e i foglietti di lamina oro per pasticceria. Il ripieno è costituito dalla classica pasta di mandorle e zucchero aromatizzata con aggiunta di acqua di fior d'arancio, scorza di limone grattugiata e liquore tipo Anice o Villacidro.

La lavorazione della cappa in croce è preceduta dalla fase di ammolamento, per un paio di giorni, in acqua di fior d'arancio con zucchero a velo, della gomma dragante (in passato acquistata a pezzo e detta denti de becciu – dente di vecchio per la caratteristica forma). Trascorso questo tempo, si pone in una pentola d'acciaio lo zucchero con l'acqua, la vanillina (a seconda della ricetta familiare), la scorza del limone, l'acqua di fior d'arancio, le mandorle triturate (consistenza simile alla semola grossa o alla fregola fine) e il liquore scelto, mescolando accuratamente il tutto a fuoco moderato per una

leggera asciugatura dell'impasto così ottenuto. Si allontana, quindi, il recipiente dalla fiamma, fino al raffreddamento del composto. Nel frattempo, si prepara la pasta di zucchero, precedentemente ottenuta con l'ammollamento della gomma dragante nell'acqua di fior d'arancio, stendendola a sfoglia con un mattarello piccolo, affinché la sfoglia ottenuta possa essere utilizzata per foderare lo stampo di legno, *Su mollu*, aderendo ad esso delicatamente ed in strato uniforme (per evitare che lo zucchero della glassa si incolli allo stampo, si spolvera preventivamente su di esso un leggero velo di fecola). Si adagia, quindi, sullo stampo foderato di pasta di zucchero la giusta quantità della pasta di mandorle aromatizzata e ormai fredda e modellabile, facendola ben aderire all'incavo dello stampo foderato che, in ultimo, viene ricoperto con un'altra porzione della sfoglia di glassa stesa. Terminata questa operazione, si capovolge lo stampo delicatamente sul piano di lavoro e, con l'aiuto di una rotella merlata, si ritaglia il dolce tutt'intorno, evitando gesti bruschi e maldestri affinché la glassa non si laceri. Una volta che i dolci si saranno asciugati, si passerà alla loro decorazione con *s'indoru*, operazione che prevede l'applicazione di lamine o polvere d'oro per alimenti.

Sulla glassatura ancora non completamente raffreddata, e prima della sua completa asciugatura per favorirne l'adesione, vengono applicati i decori, realizzati a mano, di colore bianco e foglia oro. Tali decori rappresentano l'elemento di maggiore caratterizzazione e distintività dei dolci in croce rispetto ad altri dolci cerimoniali della tradizione dolciaria dell'Isola.

6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

L'elemento base per la realizzazione dei dolci in croce è la tavoletta di legno "Su mollu", forma intagliata su assi di legno di castagno o ciliegio, su cui viene modellata la glassa o cappa e su cui viene adagiato e formato il caratteristico ripieno in pasta di mandorle. Forme ormai rare da trovare sul mercato, chi ancora le possiede le custodisce gelosamente come una reliquia, tenendole ben pulite e sempre pronte all'uso poiché, sostengono le maestre dolciarie, con gli stampi più utilizzati si ottengono dolci in croce migliori per aspetto, traslucidi e di un colore bianco quasi abbagliante. Anticamente facevano parte del corredo di nozze delle giovani spose.

Fino agli anni '60 i falegnami avevano la propria personale base per la realizzazione della tavoletta di legno e nei diversi paesi del Campidano di Cagliari era possibile riconoscere e distinguere tra i diversi artigiani locali, dalle fattezze della tavoletta, chi l'avesse prodotta. In genere venivano realizzate con delle forme a richiesta che richiama gli elementi base dell'agricoltura: l'uva nei paesi a tradizione viticola piuttosto che le spighe nei paesi a più spiccata tradizione cerealicola piuttosto che le conchiglie o le noci. Nella tradizione produttiva dei dolci in croce per il decoro, a supporto ed esaltazione della manualità dell'artigiano, è possibile completare e arricchire la forma base del dolce con segni e disegni impressi con diversi attrezzi: forbicine, rotelle dentate con svariati passi, mattarelli, formine di metallo o plastica, sgubbe e punteruoli di forme diverse.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

I locali sono quelli normalmente presenti nei laboratori artigiani dei panifici e pasticcerie e nelle cucine casalinghe ad uso domestico.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	--

Da secoli i dolci in croce scandiscono gli eventi festivi dei paesi del Campidano di Cagliari: le nascite e i battesimi, il compimento del primo anno di vita del primo figlio maschio, i matrimoni, la Pasqua, il Natale, Ognissanti, la festa del Patrono, il Priorato.

La storicità e tradizionalità vengono raccontate soprattutto oralmente da anziane artigiane da anni impegnate a tramandare i saperi legati a queste produzioni. I dolci in croce vengono da anni citati in testi specifici sulle tradizioni sarde, nelle locandine di manifestazioni di promozione dell'arte dolciaria campidanese, come la Mostra del pane e del dolce di Quartucciu e in numerosi articoli di quotidiani locali

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→	NO
----	---	---	----

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Fainè
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria.
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Sassarese
4.	SINONIMI	→ Abbrusgenti - Abbrusgenti
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Sassari, Porto Torres, Sorso, Alghero
6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO. Impasto cotto al forno di farina di ceci, acqua, olio e sale, di forma circolare e di spessore compreso fra 0,5 ed 1 centimetro, di diametro variabile fra i 32 cm ed il metro, si presenta con una crosticina superficiale dorata con zone di colore più scuro. Viene consumata calda direttamente nei locali di produzione o incartata per l'asporto. Si può consumare con aggiunta di pepe nero in polvere.	
7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA Le dosi degli ingredienti sono puramente indicative, in quanto ogni produttore custodisce gelosamente la propria ricetta. Infatti, la riuscita dell'impasto in molti casi è il frutto di una sapiente maestria legata all'abilità dell'artigiano che la produce. Per questo ogni forno diventato "bottega" si contende ancora oggi il primato della fainé più buona. Agli ingredienti di base: farina di ceci, acqua, olio extravergine di oliva e sale, negli ultimi anni sono state aggiunte le farciture con cipolla, salsiccia, acciughe, zucchine, funghi etc., che rendono la pietanza ancora più saporita. La lavorazione prevede che l'acqua venga aggiunta alla farina di ceci, poco per volta per evitare che si formino grumi. Quando il composto è ben amalgamato si aggiunge un pizzico di sale, si mescola ancora e si copre con un telo. Il composto deve riposare per almeno 4 - 6 ore. Successivamente si eliminerà, con un mestolo forato la schiuma formata sulla superficie della pastella. A questo punto si versa in una teglia ben unta con olio extravergine di oliva, avendo cura di rimestare in modo leggero per garantire una distribuzione uniforme di tutto il composto. Si inforna facendo ruotare leggermente la teglia, su due appositi binari, si lascia cuocere per circa 15– 20 minuti.	

Per ottenere una buona fainè è necessario che il forno sia ben caldo e preferibilmente a legna. Le teglie devono essere in rame, basse, rotonde e opportunamente stagnate, di diametro variabile dai 32 cm ad 1 metro. A cottura ultimata sulla superficie si dovrà presentare una crosticina dorata con zone di colore più scuro. Sforata, viene immediatamente tagliata a rombi e consumata calda.

8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

Recipiente per l'impasto, mestolo in legno, mestolo forato, teglia bassa e rotonda in rame e ben stagnata, e forno a legna.

Il forno è in genere provvisto di due "binari" in metallo sui quali viene poggiata e fatta ruotare la teglia durante la cottura.

9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

Laboratori artigianali, locali provvisti di forni a legna, rivendite destinate al consumo di fainè; pizzerie da asporto

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	--

Gli anni Cinquanta e sessanta sono gli anni della definitiva affermazione della fainé, con l'apertura di numerose rivendite in tutto il centro storico sassarese. Accanto ai forni storici, con tavolate che permettevano agli avventori di consumare la fainé direttamente all'interno del locale, molti nuovi esercizi scelgono la formula della sola vendita. Si innesca così una dinamica che permetterà alla fainé di legarsi ad un altro settore della ristorazione in ascesa, quello delle pizzerie da asporto e delle consegne a domicilio, che le permetterà di espandersi parallelamente allo sviluppo urbanistico di Sassari in tutti i nuovi quartieri residenziali di più recente costruzione. Attualmente, oltre le rivendite specializzate solo in fainè, gelose custodi della tradizione, anche la quasi totalità delle pizzerie da asporto offre, tra i prodotti a disposizione del cliente la fainé. La stagionalità rimane ancora un elemento caratterizzante la quasi totalità delle rivendite.

La ricetta è rimasta sempre uguale, l'innovazione, datata anch'essa ormai più di 25 anni, è rappresentata dalla possibilità a scelta del cliente, di aggiungere cipolla o salsiccia, e in epoca più recente anche funghi, zucchine, peperoni, acciughe.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI
-----	--

→ SI

12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
-----	---

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Farinata in crosta di Carloforte/Fainò inta crusta du Paize
2.	CATEGORIA	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	Comune di Carloforte
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Si tratta di un antico prodotto dolciario che viene preparato utilizzando la semola di ceci, la farina di grano 00, l'olio EVO, il sale, l'acqua, la sapa e l'uva sultanina (zibibbo). Si tratta, più precisamente, di una pasta brisé che contiene l'impasto fatto con la semola di ceci, l'acqua, il sale, l'olio e l'uva sultanina; prima della cottura il dolce viene cosperso di sapa e olio. Il sapore è un contrasto di dolce e salato.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Le fasi di preparazione del piatto "farinata in crosta" sono le seguenti: la sera prima si mettono in ammollo in acqua tiepida circa 300 grammi di semola di ceci; Il giorno dopo si impastano 300 gr di farina 00 con acqua q.b., mezzo bicchiere di olio EVO e un pizzico di sale fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Separatamente si fanno ammolare in acqua calda 300 grammi di uva sultanina che successivamente deve essere strizzata ed aggiunta all'impasto di semola. Si stende l'impasto di farina su una teglia rotonda infarinata su cui si dispone la semola con l'uvetta in maniera uniforme. Si ripiegano poi gli angoli della pasta, si condisce con la sapa e si inforna per circa 20 minuti.		
6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
I materiali e le attrezzature utilizzate sono quelle normalmente presenti nelle cucine casalinghe e nei panifici, quindi teglie tonde, forchette, mestoli, ciotole e il forno.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
I locali per la preparazione della farinata sono le cucine delle abitazioni di Carloforte e qualche panificio storico che la commercializza. La farinata in crosta si mangia a temperatura ambiente e deve essere conservata fuori frigo per alcuni giorni. Non può essere congelata.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	

La farinata in crosta di Carloforte è un piatto antichissimo che viene tramandato fin dal 1738 quando i coloni pegliesi partiti da Tabarca (Tunisia) sbarcarono sull'Isola di San Pietro e fondarono Carloforte. Per la presenza della semola di ceci, della sapa e dello zibibbo (uvetta sultanina), può essere definito come la risultanza di un incontro tra più culture. È un unicum, infatti, della tradizione culinaria tabarchina che non trova tracce neanche nella cucina tradizionale ligure, perché la semola di ceci e la sapa in Liguria non vengono utilizzati. Anticamente veniva preparata nelle abitazioni di Carloforte e talvolta veniva venduto a piccoli pezzi e ancora negli anni 50/60 veniva venduto per strada dai garzonetti dei panifici. In tempi più recenti, viene per lo più preparata dai panificatori locali; uno dei panifici storici, ad esempio, tramanda di

generazione in generazione, fin dal 1928 (data di apertura del forno), la sua ricetta della farinata in crosta che peraltro nel tempo non è mutata.

9.

**RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA
IGIENICO SANITARIA**

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Filindeu – Pasta secca di semola di grano duro
2	CATEGORIA	→ Paste alimentari fresche, secche e farcite
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento alla provincia di Nuoro
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Si prepara l'impasto costituito da semola di grano duro e acqua. E' importante la scelta della qualità della semola, che influisce sulla bontà del prodotto. L'impasto viene lavorato manualmente (per preparare 3 kg. di filindeu è necessaria un'ora di lavoro, solo per l'impasto) finché la pasta non acquista una consistenza tale da essere in grado di produrre i fili sopra descritti. Durante la lavorazione si idrata la pasta con una soluzione di acqua e sale per raggiungere la consistenza ottimale (all'interno di una ciotola vi versa un'abbondante manciata di sale grosso e si copre interamente il sale con dell'acqua). Una volta impastata, la pasta viene tagliata a pezzi di circa 100 g. di peso; con le mani, su una superficie di legno, arrotolata a formare dei cilindri allungati e sempre con le mani "tirata" per ottenere le serie di fili su menzionati. Le numerose fasi di "allungamento" della pasta tra le mani sono determinanti per il raggiungimento dello spessore dei fili desiderato. Importante è anche il piano dove la pasta viene messa ad essiccare. Questo è costituito, per tradizione ma anche per la bontà del prodotto, da piani tondi costruiti da foglie di asfodelo essiccate ed intrecciate a costituire dei cerchi concentrici. La superficie irregolare consente un maggiore passaggio dell'aria necessaria per l'essiccazione e la natura del materiale consente un maggiore allontanamento dell'umidità. Il filindeu viene adoperato per la preparazione di una speciale minestra fatta con brodo di pecora. A questo dopo l'ebollizione viene aggiunta la pasta tagliuzzata a pezzi di 5 cm di diametro e poi vi si aggiunge del formaggio fresco acidificato. Il piatto è pronto per il consumo.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

Ingredienti: semola di grano duro, acqua e sale. Materiali: piano di lavoro in legno, piani di fogli di asfodelo per l'essiccazione, contenitori in acciaio inox.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

Testimonianze orali fanno risalire questa pasta al secolo scorso, di sicuro esistente dapprima del 1890.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→ NO
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Focaccedi ricotta Cozzulas de regottu - pane con ricotta -
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Pani cun arrescottu
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Pane di forma triangolare, basso, gusto tendente al dolce, di colore chiaro dorato, con mollica chiara, in media del peso di 300/350gr.

Il pane con ricotta si ottiene dalla lavorazione dei seguenti ingredienti: farina di grano tenero 00, condimento (ricotta ovina), acqua potabile, sale marino alimentare prodotto in Sardegna, fermenti naturali (su Framentu cioè la pasta acida dal latino Fermentum) e lievito di birra (in modiche dosi).

Preparazione de "Su Fromentu ": si ottiene da una base costituita da un pezzo di pasta acida avanzata dalla panificazione del giorno precedente, a cui si aggiunge della farina di grano tenero tipo 00, si lavora per circa 30 minuti e poi lo si lascia riposare per 5/6 ore prima di esser inglobato nell'impasto.

Ogni panettiere conserva "gelosamente" una parte dell'impasto del giorno del giorno per poterlo utilizzare il giorno seguente come fermento per la successiva panificazione. Qualora malauguratamente dovesse restarne privo ricorre agli altri panettieri per ottenerne un poco.

Dovendo realizzare "su Framentu " ex novo, si rende necessario eseguire la seguente procedura: prima di tutto si impasta la farina tipo 00 con il lievito di birra, l'acqua ed il sale marino, in seguito, il composto così ottenuto viene lavorato per circa 30 minuti e poi lo si lascia riposare per 5/6 ore prima di essere inglobato nell'impasto per la panificazione.

Lavorazione degli ingredienti: il composto ottenuto dall'impasto dei citati ingredienti deve essere lavorato nell'impastatrice per un periodo di tempo variabile a seconda delle quantità e delle condizioni climatiche. Prima lievitazione: la pasta viene raccolta a mano dall'impastatrice e adagiata sui tavoli da lavoro per una prima fermentazione della durata di circa 1 ora. Tornitura: in questa fase la pasta viene suddivisa in tanti pani all'incirca della stessa dimensione (la tornitura viene realizzata a mano). Seconda lievitazione: ogni pezzatura così ottenuta viene adagiata, per la seconda lievitazione della durata di 1 ora e 30 minuti, sulle teglie in acciaio siliconato. Cottura: quando la pasta ha raggiunto la giusta lievitazione, si passa alla cottura dei pani, che richiede dei tempi più brevi rispetto alle altre tipologie anche per via delle pezzature più ridotte. Per una buona cottura si richiede una temperatura del forno pari a 230/240 gradi, per circa quaranta minuti.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

Gli ingredienti impiegati nel processo di panificazione si acquistano normalmente sul mercato locale, ad eccezione della farina di grano tenero 00, che spesso non proviene da coltivazioni realizzate in Sardegna. Alcuni produttori fanno ricorso a farine prodotte localmente e macinate in mulini sardi, ma si tratta sempre di quantità minime.

L'attività di panificazione viene espletata nei locali dei laboratori artigianali del luogo, tutti quanti dotati di strutture idonee che garantiscono adeguate condizioni igienico-sanitarie, ricambio dell'aria, adeguata illuminazione, agevole pulizia delle superfici.

Durante il ciclo produttivo, le fasi di raccolta dell'impasto dall'impastatrice e la tornitura richiedono un intervento manuale da parte dell'operatore.

Nella lavorazione del pane si impiegano i seguenti macchinari ed attrezzature:

impastatrice in acciaio inox;

forno nelle varie versioni: polivamente (legna-gasolio), elettrico;

tavoli da lavoro in acciaio inox, marmo o faggio evaporato.

Gli operatori prima e durante la fase della panificazione si attengono ad una corretta prassi di pulizia delle mani e, in genere, di tutto ciò che viene a contatto con il prodotto (attenta pulizia dei macchinari, delle attrezzature impiegate) oltre agli stessi locali nel pieno rispetto di tutte le condizioni igienico-sanitarie.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

In passato il pane con la ricotta (arrescottu), si preparava mediante l'impasto della semola di grano duro con acqua, fermento naturale e sale, si lasciava riposare il composto a cui in seguito si univa la ricotta prima della lievitazione. La pasta veniva prima tornita (formazione dei pani) e in seguito ogni pezzatura si riponeva in cesti (is crobis) per la lievitazione, ricoperti da canovacci in cotone, e disposti in modo tale da creare delle pieghe che assicurassero una netta separazione delle varie pezzature l'una dall'altra. La cottura si effettuava con il forno a legna.

Questo pane si confezionava in modiche quantità solo in certi periodi dell'anno quando era possibile reperire la materia prima, cioè la ricotta prodotta artigianalmente.

Attualmente il pane con la ricotta lo si può trovare nei panifici artigianali tutte le settimane come specialità.

Fonti: interviste ai panificatori; pubblicazioni sul periodico locale L'Altra Provincia dei mesi di luglio, agosto, settembre, novembre anno 1998; testimonianze autorevoli sulle tradizioni locali.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
----------	--

Per poter panificare si rende necessario ricorrere anche alla lavorazione manuale della pasta nella fase della tornitura, ma questo non comporta nessun rischio per la sicurezza alimentare in quanto i panificatori seguono sempre una corretta prassi di pulizia delle manie, in genere, di tutto ciò che viene a contatto con il prodotto (pulizia dei macchinari, delle attrezzature impiegate nel ciclo produttivo, dei tavoli e degli stessi locali nel pieno rispetto di tutte le condizioni igienico-sanitarie).

Per quanto concerne il condimento (ricotta) utilizzato nella panificazione, gli operatori acquistano alla fonte un prodotto sicuro che in ogni caso viene sottoposto a cottura ad alte temperature e quindi in tal modo si garantisce ulteriormente la sicurezza alimentare del pane.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	----------	-----------

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Focaccia Portoscutese
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Il Comune di Portoscuto e zone limitrofe del Sulcis Iglesiente della Regione Autonoma della Sardegna.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Focaccia rotonda, a base di farina e patate lievitate, si presenta come una pizza condita con pomodori, pecorino fresco, burro, latte, cipolla e olio.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Lessare le patate in acqua salata, passarle e amalgamarle con la farina; incorporare all'impasto il latte e il lievito, lavorare sino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo, far lievitare e lasciare riposare per qualche ora. In una padella far sciogliere una noce di burro, aggiungere l'olio e far soffriggere la cipolla, aggiungere quindi il pomodoro a pezzi e lasciar cuocere fino a quando il condimento diventa denso. Stendere l'impasto sino a formare una sfoglia di un centimetro; disporre sopra il condimento, cospargere con abbondante pecorino grattugiato e cuocere in forno ben caldo per circa mezz'ora e poi servire la focaccia ancora calda.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
La preparazione di questo piatto non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La preparazione di questo piatto avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe. Il piatto va consumato subito dopo la preparazione.		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
Le metodiche di lavorazione sono praticate in maniera omogenea sulla base degli usi locali, protratti nel tempo e conosciute da diverse generazioni.		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. L.gs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO→ **Fregola sarda - Fregula****2. CATEGORIA**

→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

→ Tutto il territorio della Regione Sardegna.

4. Descrizione sintetica del prodotto

La fregola sarda si presenta come un insieme di piccole sfere irregolari di semola di grano duro e acqua, con forma rustica, dal sapore caratteristico che, dopo la naturale essiccazione e tostatura, assume un colore dorato.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le fasi di produzione della fregola sarda sono le seguenti:

- Plastificazione: la semola, impastata a lungo con acqua, viene lavorata sino ad ottenere un impasto di scarsa intensità che viene poi leggermente pressato. Successivamente il prodotto viene differenziato per dimensione, assumendo una forma caratteristica di piccole sfere irregolari (fregola e fragolone);
- Essiccazione;
- Tostatura nel forno;
- Insilaggio e confezionamento;
- Immagazzinaggio prodotto finito.

5.1 RICETTE – ALTRO UTILIZZO

A Neoneli (OR) viene preparata una ricetta tipica a base di fregula, chiamata "Fregula istuvada". Questa ricetta prevede la cottura della fregula in acqua bollente salata per circa 10-12 minuti e la preparazione di un soffritto, di un sugo, o di un ragù di carne suina/bovina. Successivamente si scola la fregula e si mette in una pirofila o in una teglia di alluminio formando degli strati alternati con il soffritto/sugo e il pecorino grattugiato. Nell'ultimo strato si mettono solo la fregula con il pecorino e il tutto viene condito con strutto suino ben riscaldato (deve essere fumante). Si lascia riposare e poi viene tagliata a fette con una paletta e viene servita come una pasta al forno.

6. MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Tutte le attrezzature necessarie per la produzione, l'essiccazione e tostatura della pasta sono: l'impastatrice, i forni di essiccazione rotanti, i silos e l'imbustatrice.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La fregula viene prodotta in una zona di pastificazione ed essiccazione per passare poi ad un'area di confezionamento e immagazzinaggio del prodotto finito.

8. ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI

Il termine fregola/fregula deriva dal latino frigare, nel senso di sminuzzare e fregola in lingua italiana significa piccolo frammento, frantumato, briciola. Nell'Isola è ancora viva nei piccoli e nei grandi centri la tradizione e il culto della pasta di semola di grano duro, nelle numerose forme che la fantasia popolare ha saputo elaborare nel corso dei secoli.

9. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Frisjoli longhi – Frittelle lunghe
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Frisjolas
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Diffuse soprattutto nella zona della Gallura.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

L'aspetto visivo del prodotto è quello di dolci cilindrici di lunghezza e diametro variabile intorno ai 3-4 cm. La lunghezza in particolare dipende dalla capacità del contenitore nel quale la pasta appena lavorata viene contenuta per essere gettata nelle padelle in cui si friggono. A volte si raggiungono in particolari condizioni anche dimensioni fino a 2 metri. La consistenza al tatto è assai soffice, la parte superficiale appena preparata è tendente al croccante. Per quanto concerne gli ingredienti essi sono: farina di grano tenero, zucchero, uova, scorza di arancia e limone grattugiata, lievito, acqua tiepida e sale. La procedura di lavorazione consiste nel preparare un impasto (rigorosamente a mano) amalgamando le uova con lo zucchero e le scorze grattugiate. Quindi si scioglie il lievito nell'acqua tiepida e si aggiungono le uova sbattute. A questo punto si unisce la farina e si lavora l'impasto per parecchio tempo e che poi verrà lasciato a lievitare naturalmente. La friggitura è la fase finale della preparazione. L'impasto viene versato sull'olio bollente mediante appositi contenitori che ne conferisce la tipica forma e la cui capienza ne determina la lunghezza finale. Il colorito e l'aspetto passa da un bianco sporco ad un giallo dorato scuro tipico dei prodotti di pasta fritti. Nel servire le Frisjoli si dispongono le stesse a spirale su un piatto anche in virtù della forma acquisita durante la fase di cottura nell'olio bollente. Si completa la presentazione per la degustazione aggiungendo sul piatto di portata del miele amaro fuso. Si tratta di un prodotto destinato al consumo immediato che ne esalta i sapori caratteristici. Vale la pena notare che su questo sarebbe opportuno studiare tecniche di lavorazione che ne allunghino il periodo di consumo.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

Per quanto attiene ai materiali di preparazione, merita attenzione il contenitore che serve per immergere l'impasto nell'olio bollente. Esso è tradizionalmente costruito con tela, della capacità di 1,5 Kg., di forma conica con un foro all'apice il cui diametro determina quello della frittella finale. Gli ambienti di preparazione di cui si sono raccolte le presenti informazioni sono quelli tipici delle cucine. Tali locali sembrano in regola per quanto concerne le prescrizioni strutturali previste dal D.P.R 327/80.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

Le Frisjoli sono il dolce carnevalizio del territorio gallurese per eccellenza. Nel tempo la tradizionale frittellata si è estesa anche al periodo estivo in particolare nelle sagre paesane che intendono valorizzare presso il pubblico estivo costiero le consuetudini alimentari della Gallura.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	SI
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA		

Non si evidenziano nel processo produttivo particolari aspetti di deroga.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Fruttinas
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Tiana e tutto il territorio regionale

4. Descrizione sintetica del prodotto

Is Fruttinas sono dolci a base di pasta di mandorle che riproducono la forma della frutta.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Gli ingredienti utilizzati per preparare Is Fruttinas sono: le mandorle sgusciate, la scorza di limone grattugiata, lo zucchero e i coloranti alimentari. La preparazione inizia con la bollitura delle mandorle, l'eliminazione della pellicina, l'asciugatura e la macinatura finale.

Si fa poi bollire l'acqua e lo zucchero, mescolando in continuazione, fino a formare uno sciroppo che abbia una consistenza quasi collosa, al quale si aggiungono le mandorle e la scorza di limone.

Si continua a girare fino a formare una palla di impasto che si distacca dalle pareti della pentola.

Il composto si lascia quindi intiepidire in modo che sia possibile lavorarlo con le mani, ricoprendolo con un canovaccio. Raggiunta la giusta temperatura, con l'impasto vengono formate delle palline con le quali si iniziano a modellare i vari tipi di frutta. Le forme tipiche sono quelle della frutta locale (pera, mela, cachi, ghianda, limone, uva, nocciola, mandorla, fichi d'india). Venivano realizzati anche piccoli uccelli detti "puzzoneddos".

In tempi moderni, l'estro delle donne ha contribuito ad inserire nuove forme di frutti non realizzati in precedenza (es. fragola, kiwi, anguria, banana, ...)

Una volta realizzate le forme, queste vengono lasciate asciugare alcuni giorni, che variano in base alla temperatura dell'ambiente, dopo di che inizia la fase della colorazione con i coloranti naturali (pigmenti mescolati con una piccola quantità di acqua).

Terminata la colorazione, si lascia asciugare il colore e si conclude immergendo is fruttinas in un cumulo di zucchero semolato e roteandole per assicurarsi che tutta la superficie sia coperta uniformemente dallo zucchero.

Per completare la guarnizione della frutta si usano spesso elementi naturali quali piccioli di ciliegie o chiodi di garofano.

I coloranti possono essere anche naturali quali lo zafferano, il caffè o il cioccolato.

6. MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Per la preparazione de "*is fruttinas*" vengono utilizzati recipienti di alluminio, posate e cucchiari di legno. In passato, considerata la scarsità di reperimento di utensili di precisione (pennelli da pittura, etc.), venivano utilizzati utensili naturali quali rametti e piume di uccello: i rametti venivano utilizzati per guarnire *is fruttinas* e simulare i piccioli della frutta, le piume d'uccello venivano utilizzate per spennellarle e colorarle finemente.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Questo dolce generalmente viene preparato nelle cucine domestiche e nei laboratori artigianali.

8. ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI

Diversi documenti storici attestano l'esistenza e la tradizionalità di questo dolce da decenni inoltre il prodotto, tipico di Tiana, si è diffuso, negli anni in tutto il territorio regionale.

9. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Galletta di Carloforte/Galétta du Paize
2.	CATEGORIA	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	Comune di Carloforte
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

La galletta di Carloforte è un prodotto da forno di consistenza dura e asciutta e di forma solitamente rotonda. Viene anche definito “pane dei marinai e dei pescatori” perché rappresentava la derrata della gente di mare, vista la possibilità di conservazione del prodotto per lunghi periodi. La ricetta, che si tramanda di generazione in generazione, viene creata con gli avanzi di ogni singolo impasto di pane (pane di pasta soda, pane di semola, pane all'olio etc.) poiché anticamente la galletta veniva fatta come ultimo impasto del giorno.

Può essere definito anche come un “pane duro” che per essere consumato deve essere reidratato o ammorbidito. Oltre ai diversi impasti, per la produzione delle gallette vengono utilizzati anche strutto e farina.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

A fine giornata gli avanzi di ogni singolo impasto di pane e cioè l'impasto del pane di semola, del pane a pasta soda e del pane all'olio vengono reimpastati tutti insieme con l'aggiunta di strutto e farina. L'impasto ottenuto viene lavorato a forma di cilindro per poi essere passato o in una sfogliatrice con l'apposito stampo per due o tre volte, oppure fatto a mano, con gli appositi stampi a forma tonda, forzando lo stampo sulla striscia di pasta, alta circa un cm e mezzo, posta su una tavola in legno e lasciata lievitare ancora per circa mezz'ora. Viene cotta in forno a 200° per circa 20 minuti e una volta raffreddata, conservata in sacchetti di plastica trasparenti una sull'altra. Si conserva in luogo asciutto per circa sei mesi. Costituisce inoltre uno degli ingredienti principali di un altro piatto tipico di Carloforte, ovvero la “Capunadda”.

6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

Le attrezzature usate sono quelle comuni nei forni artigianali e cioè: l'impastatrice, la sfogliatrice, degli stampi tondi e il forno.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

I locali per la preparazione della galletta sono i panifici di Carloforte.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	--

La Galletta di Carloforte è uno tra i più antichi e tipici prodotti della gastronomia tabarchina, in quanto deleva sua presenza sull'isola proprio per la storia della sua comunità. Nel 1540, infatti, l'isola di Tabarca in Tunisia, prospiciente la città omonima, venne data dal “Bey di Tunisi” in concessione alla famiglia genovese dei Lomellini. L'isola di Tabarca era ricca di banchi coralliferi, e la concessione venne data come riscatto per la liberazione del corsaro Dragut, catturato dai Doria quello stesso anno. Dal 1540 per ben due secoli Tabarca

rimase colonia di Genova. I Lomellini facevano parte dell'entourage di Andrea Doria che governava Genova ed erano legati per parentela alla famiglia Grimaldi. I Lomellini per colonizzare Tabarca invitarono alcuni gruppi di abitanti pegliesi (pescatori di corallo e commercianti) a stabilirsi sull'isola promettendo guadagni elevati e condizioni di vita migliori. Ed è fin dal 1500 che la galletta veniva usata come sostituto del pane a bordo delle barche da pesca perché durava a lungo e già da allora costituiva uno degli ingredienti della antica pietanza dei corallari, la "Capunadda". Nel 1738, a causa dell'esaurimento dei banchi corallini e del deterioramento dei rapporti con le popolazioni arabe, Carlo Emanuele III regnante di Sardegna invitò i coloni a stabilirsi sull'Isola di San Pietro, allora disabitata, per fondare un nuovo comune, Carloforte, nome scelto in onore del sovrano. I coloni portarono con sé sull'Isola di San Pietro quel bagaglio di conoscenze ed esperienze legate anche alla cultura ligure. La galletta di Carloforte ancora oggi viene proposta dai panifici di Carloforte seguendo la ricetta che si tramanda di generazione in generazione.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
----	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Gallettinās - Biscotto friabile al gusto di limone
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Gallettinās, Pistoccheddus grussus
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento al Monte Linas.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Biscotti di forma ovale e allungata, zuccherati sopra (senza glassa), molto friabili, leggeri e dorati, con intenso gusto di limone e medesimo aroma.

Si ottengono da zucchero semolato locale, uova fresche locali, scorza di limoni, strutto vegetale, latte a lunga conservazione, ammoniaca in polvere, farina tipo 00.

In passato era considerato il biscotto tipico da mangiare imbevuto con il latte.

Nello specifico per ottenere i biscotti si rende necessario procedere alle seguenti fasi di lavorazione:

Lavorazione: in un contenitore in acciaio inox si lavorano le uova con lo zucchero mediante il frullatore. Nel mentre si fa scaldare il latte in un tegame in acciaio senza portarlo ad ebollizione, si scioglie lo strutto in un altro tegame. Successivamente la scorza grattugiata dei limoni viene unita alle uova precedentemente lavorate con lo zucchero, si versa lo strutto nell'impasto. In contemporanea si versa l'ammoniaca nel latte intiepidito (ma non troppo caldo) e poi il tutto nell'impasto e si attende per alcuni minuti rimstando lentamente sempre a freddo. In seguito, si unisce la farina all'impasto nel contenitore in acciaio, si rimasta con la macchina che funge sia da frullatore che da impastatrice per circa 10-15 minuti sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico (consistenza media). A fine lavorazione l'impasto viene prelevato manualmente con l'ausilio di una spatola in plastica, e riposto su di un ripiano in acciaio inox precedentemente infarinato.

Tornitura: Si tornisce l'impasto a mano formando delle grosse palline che vengono adagiate sulla sfogliatrice elettrica per stendere e assottigliare la pasta, operazione ripetuta meccanicamente per due volte e poi ultimata a mano con un mattarello in legno naturale per raggiungere lo spessore desiderato e per evitare che la sfoglia, se troppo sottile, si attacchi alla macchina.

Taglio della sfoglia: La sfoglia viene poi adagiata sul ripiano, tagliata con una rotellina apposita per la pasta, dando la tipica forma ai biscotti.

Cottura: I biscotti, prima di essere infornati, vengono spennellati con del liquore (es. Maraschino). Poi si prende un biscotto per volta, si passa nello zucchero, contenuto in un recipiente, viene riposto in apposite teglie e poi infornato per circa 15 minuti alla temperatura di 220 C. Una volta raffreddati, i biscotti vengono tolti dalle teglie e riposti in apposite confezioni trasparenti per alimenti per evitare che gli stessi si induriscano.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

Le materie prime si acquistano normalmente sul mercato locale.

Tutte le fasi di lavorazione si sviluppano negli stessi laboratori locali costituiti da: in genere dalla sala adibita alla vendita dei prodotti (di regola trattasi della pasticceria), dal laboratorio artigianale, in cui si effettuano le fasi di manipolazione del prodotto, e dai servizi igienici.

Si tratta di locali posti a norma, dotati di ampie finestre e porte che garantiscono il ricambio dell'aria, e

l'illuminazione degli ambienti, la pavimentazione e tutte le superfici risultano facilmente lavabili ed in cui si segue una corretta prassi di pulizia adottata da tutti i pasticceri.

Le attrezzature adoperate per la lavorazione consistono in:

impastatrice in acciaio inossidabile;
sfogliatrice in acciaio inossidabile;
contenitori vari in acciaio inossidabile;
confezioni trasparenti per uso alimentare;
mattarello in legno naturale, non trattato;
Forno elettrico tipo industriale.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

I biscotti denominati Gallettine sono il prodotto di una lavorazione in parte ancora artigianale, tradizione familiare nella produzione da oltre 30 anni. In passato tutta la lavorazione avveniva a mano, solo di recente si fa ricorso all'ausilio di alcuni macchinari (per l'impasto e per la sfoglia) che comunque non incidono sulle caratteristiche del prodotto. La ricetta è quella tradizionale.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
----------	--

E' importante sottolineare che sia il prodotto di cui trattasi, che il processo produttivo inerente la lavorazione ed i vari trattamenti a cui la materia prima è sottoposta compresa la conservazione, e la vendita, non presentano pericoli di particolare rilievo sotto il profilo igienico- sanitario.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Gateau
2	CATEGORIA	→	Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Nessuno
4	SINONIMI	→	Su gattò de mendula
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		
Croccante di mandorle che possono essere tostate intere o tagliate a filetti. Ingredienti: mandorle nazionali tagliate a filetti e tostate, zucchero semolato. In alcuni centri dell'isola vengono aromatizzati con scorza d'arance.			
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
Per la preparazione vengono amalgamati i filetti di mandorle con lo zucchero già sciolto in precedenza. Il tutto viene cucinato in un paiolo di rame al fornello per 20 minuti. A fine cottura, l'impasto viene tagliato manualmente conferendogli così, la caratteristica forma di rombo. Dopo che il prodotto si è raffreddato sul banco di lavoro, viene confezionato nei pirottini.			
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO		
Paiolo di rame, fornello, banco di lavoro, coltelli specifici, pirottini e confezionatrice.			
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
Laboratorio rispondente alla normativa vigente.			
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI		
Si tratta di un dolce tradizionale citato anche nei romanzi di Grazia Deledda.			
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Gnocchetti sardi
2	CATEGORIA	→ Pasta secca corta di semola di grano duro
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Sardi
4	SINONIMI	→ Maccarones in dialetto campidanese, Cravoas in nuorese, Cigiones o Cigioni in sassarese.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

I gnocchetti sardi sono una pasta a forma di conchiglia ovale vuota con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli composta da semola di grano duro, acqua ed eventualmente con l'aggiunta di puro zafferano.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

- Pastificazione: l'impasto di farina di semola, acqua salata ed eventuale zafferano viene lavorato fino ad ottenere una pasta priva di rugosità, alla quale si dà la forma di bastoncino sottile, tagliato a piccoli tocchi che, fatti rotolare sul fondo di un canestro, assumono la forma ovale di conchiglia vuota con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli. Nella tradizione l'impasto di Gnocchetti veniva aromatizzato con lo zafferano. Oggi si trovano in commercio anche in altre due versioni: al pomodoro e allo spinacio.
- Essiccazione nei forni rotanti.
- Insilaggio prodotto finito.
- Confezionamento e immagazzinaggio.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Tutte le attrezzature necessarie per la produzione e l'essiccazione della pasta: pressa, forni di essiccazione rotanti, silos e imbustatrici.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

Zona pastificazione ed essiccazione, area imbustaggio e magazzinaggio prodotto finito.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

I gnocchetti sardi costituiscono un prodotto collaudato da secoli, considerato dagli intenditori della cucina tradizionale sarda come il più prestigioso piatto tradizionale dei sardi, imitati poi dalle altre regioni. Riferimenti bibliografici: Fernando Pilia, Nino Solinas, "I sapori di Sardegna", Alfa editrice, 1999.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
-----------	--	-------------

12**R**ICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA

→

SI

Viene richiesta la deroga alle norme vigenti relativamente alle versioni allo zafferano e ai 4 sapori (tradizionale, pomodoro, spinacio e zafferano).

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Gueffus
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Guelfos, Guelfus
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO Piccolo dolce di forma rotonda composto da zucchero semolato, mandorle e limone.	
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA Preparazione manuale delle materie prime, pesatura, amalgamatura e cottura delle stesse nell'impastatrice. Dopodiché l'impasto viene lasciato raffreddare e, successivamente, si passa alla modellatura manuale del prodotto. Si ottengono tante palline che vengono inzuccherate e confezionate con carta colorata.	
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO Impastatrice, banco di lavoro e confezionatrice.	
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA Laboratorio rispondente alla normativa vigente.	
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.	
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Il Dolce Dei Poveri - Su Druci De Is Poberus, SuSiddini
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Quartu Sant'Elena
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Su Siddini, nella tradizione dolce "accessibile" anche per i meno abbienti, ha una forma rettangolare, conferita dallo stampo a forma di mattone (su mollu) nel quale viene versata la miscela di ingredienti utilizzati; ultimata la cottura viene tagliato a fette e così servito.

Presenta un'altezza variabile da 1,5 a 5 cm, lunghezza di circa 20 cm e larghezza di circa 10 cm; il suo colore è marrone e l'aspetto ricorda un blocco compatto simile ad un mattone. Per quanto attiene alle caratteristiche organolettiche, alla vista si presenta di una consistenza solida, poco resistente al taglio, adesivo alle dita e soffice alla masticazione. E' un dolce senza lievitazione ma dai gusti nitidi, semplici, diretti e marcati dalla sapa di mosto d'uva (nella tradizione anche sapa di fico d'india) e dal dolce del miele; la sensazione tattile pastosa del pane ammollato è interrotta a tratti solamente dalla croccantezza della mandorla, il cui aroma casareccio della tostatura si armonizza perfettamente con il sentore agrumato della scorza di arancia.

La decorazione di questo antico dolce "dei poveri" era riservata ai pochi che potevano permettersi di decorarne la superficie con piccole sfere colorate (tragera) e qualche listellina di buccia d'arancia.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

Su Siddini è un dolce dalla preparazione semplice che trova la sua esaltazione nelle materie prime locali necessarie alla produzione: la sapa di mosto d'uva con una piccola aggiunta di zucchero, il pane della tradizione raffermo, grattugiato e tostato e poi ridotto in briciole sottili pestandolo col mattarello, le mandorle tagliate finemente in parti uguali e tostate, gli aromi di stagione: buccia d'arancia e mandarancio con aggiunta di cannella.

La sapa di mosto viene portata ad ebollizione con l'aggiunta di zucchero, vengono poi aggiunte le mandorle, dopo averle tostate e tagliate finemente. Prima che il composto diventi troppo denso si uniscono gli altri ingredienti rimestando con il mestolo per dare omogeneità alla pasta.

Tolto dal fuoco, il composto viene versato in una forma di legno, denominata "su mollu", della grandezza di un mattone cotto, quello utilizzato per la costruzione dei forni a legna. Su mollu viene preventivamente ammollato nell'acqua per evitare che il composto ancora caldo, una volta versato, si incolli al legno e poi appoggiato su una foglia vegetale, oggi anche sulla comune

carta forno. L'impasto nello stampo viene poi pressato con le mani bagnate prestando particolare attenzione agli angoli della pasta, in modo da far aderire il composto perfettamente alla forma. Il dolce si lascia poi riposare e raffreddare a temperatura ambiente per consumarlo il giorno successivo.

Tradizionalmente su siddini non veniva confezionato ma solo protetto con carta oleata, posta sulla superficie del dolce per evitare che si asciugasse nei giorni successivi. La sua durata è di qualche settimana e, per intenerire un poco la parte esterna, esso viene unto con la sapa qualche minuto prima del consumo.

6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

La preparazione tradizionale di Su Siddini prevedeva l'utilizzazione di attrezzature quali pentola di rame, mestoli di legno e la specifica forma di legno "su mollu". Attualmente il prodotto viene preparato in laboratori artigiani nei quali le attrezzature tradizionali sono sostituite da strumenti in acciaio.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

I locali sono quelli normalmente presenti nei laboratori artigiani dei panifici e pasticcerie e nelle cucine casalinghe ad uso domestico.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	--

Su siddini è oggigiorno un dolce raro, potremmo dire “di nicchia”, anche se ancora preparato in ambito familiare e in alcune pasticcerie locali. Diverse citazioni bibliografiche e numerose interviste realizzate tra i cittadini di Quartu rivelano come “Su Siddini” sia un dolce che affonda le sue radici e la sua storia proprio nella antica tradizione dolciaria quartese.

Sempre vivo nella memoria dei più anziani, nasce come dolce autunnale, giacché due fra gli ingredienti indispensabili ai fini della sua preparazione, la sapa di mosto d'uva e le mandorle, erano disponibili solo a vendemmia ultimata e dopo la raccolta delle mandorle.

Si può affermare che Su Siddini fosse un dolce inventato dai poveri col poco che trovavano senza spendere nulla. I poveri potevano, infatti, produrre la sapa andando a raccogliere il frutto del ficod'india oppure recuperando i racimoli "su scrichilloni" e qualche acino rimasti sui ceppi al termine di ogni vendemmia.

Stessa cosa accadeva per le mandorle e, spesso, gli stessi raccoglitori lasciavano qualche frutto sulle piante per i poveri. Lo zucchero granulare era disponibile nelle famiglie un poco più agiate, mentre le famiglie meno abbienti utilizzavano il miele come dolcificante per la preparazione del dolce.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
----	---

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Is Angules
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Il Territorio del Comune di Ortueri
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Dolce dalla forma tonda, con un diametro di 15-20 cm, di colore ambrato, presenta decorazioni con disegni, realizzati con la momperiglia, di frutta, di fiori, di animali.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

Per la preparazione di questo dolce si procede preparando, inizialmente, la pasta impastando la semola di grano duro, il lievito acido e l'acqua. Quindi, allungare la pasta "a fune" e arrotolarla su se stessa fino a formare un cerchio che diventa il fondo in cui viene versato il contenuto dolce "su pistiddau". Il fondo viene messo a cuocere in forno a calore moderato, punzecchiandolo perché la pasta non gonfi e rimanga bianca e compatta.

Il contenuto dolce, "su pistiddau" viene ottenuto amalgamando il miele millefiori, l'acqua, la buccia di arancia grattugiata, la semola a grana grossa, lo zafferano e facendo cuocere il tutto fino ad ottenere un composto denso come la polenta. Quindi si spalma sulla pasta del fondo cotto, si lascia raffreddare e si decora con la momperiglia colorata, eseguendo dei disegni di frutta, fiori, etc.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Per la preparazione di questo dolce si utilizzano contenitori in acciaio ed il forno elettrico.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

I locali della cucina domestica.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Si tratta di un dolce sacro di origine Bizantina. Un comitato di giovani del posto ha avviato una ricerca storico-culturale sul prodotto.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Is Coccoisi de casu
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Il Territorio del comune di Tonara
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Questo prodotto ha la forma di semiluna, di colore dorato, dal tenue odore di menta selvatica, con un ripieno di formaggio ovino fresco.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
<u>Preparazione del ripieno:</u> amalgamare il formaggio fresco e leggermente acido, precedentemente macinato, con la menta ed il sale. <u>Preparazione della pasta:</u> impastare la farina con l'acqua ed un pizzico di sale, lavorare il composto fino ad ottenere una pasta compatta ma morbida. Tagliare la pasta a tronchetti e stenderla con il matarello fino ad ottenere una sfoglia dallo spessore di 1 cm. Quindi, si procede riempiendo metà della sfoglia con il ripieno precedentemente preparato, si ricopre con l'altra metà in modo da ottenere la forma di una semiluna. Chiudere i bordi con la rotella seghettata e friggere nell'olio bollente.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Si utilizzano contenitori in acciaio inossidabile e altri utensili descritti nel punto 7.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
I locali della cucina casalinga.		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
Testimonianze verbali.		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Is Tziddinis – Su Ziddini
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Sinnai

4.	Descrizione sintetica del prodotto
-----------	---

Is Tziddinis sono dei dolci di forma variabile: romboidale, di carruba (carrubedda), di palmetta (pramitteddas), di coccoetti (coccoeddas), di fiori (froris), di colombe (piccioneddas) e di gioielli sardi (prendas). I colori del dolce sono ambrati con tonalità color oro antico e sulla superficie ci sono dei decori con la carta foglia oro (indoru) e alcuni granelli di palline colorate di zucchero (tragera). Ogni monoporzione viene adagiata su una foglia verde di agrume o alloro. La dimensione è di circa 8-10 cm di lunghezza e 3/4 cm di larghezza. Le dimensioni sono strettamente legate alla forma realizzata dall'artista dolciario. Il peso orientativo è di circa 35 gr a pezzo. Il dolce, al taglio e alla masticazione risulta piacevolmente croccante data la presenza delle mandorle e del miele cotto. Il gusto è agrumato, dolce e di frutta secca, fortemente aromatico con una ventata di freschezza; nonostante la presenza del miele il retrogusto dolce non è intenso, ma risulta equilibrato e quasi con sentori floreali.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
-----------	---

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione di questi dolci sono: miele, mandorle, semola, buccia di limone, buccia di arancia fresca e tostata, cannella e decori commestibili. Per iniziare si pelano le mandorle e si lasciano asciugare per almeno due giorni, verranno successivamente sfogliate per formare delle listarelle e tostate fino a quando viene raggiunta una colorazione dorata. Viene poi tostata la semola, parte della buccia d'arancia. Si predispone poi una padella bassa e larga per riscaldare il miele fino alla formazione di bolle per poi aggiungere la buccia grattugiata del limone, la scorza d'arancia fresca e tostata e la cannella. Si prosegue poi aggiungendo le mandorle sfilettate e tostate e si continua a mescolare. Infine, la semola tostata viene versata a pioggia sull'intero composto. Una volta terminata la cottura, il composto ancora caldo viene versato sul piano da lavoro e steso con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 2 cm; viene poi tagliato con un coltello e decorato a mano secondo la creatività artistica delle maestre dolciarie. I prodotti finiti vengono adagiati sulla foglia di agrume o alloro e hanno una durata di diverse settimane perché si conservano bene a temperatura ambiente.

6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
-----------	--

Per la preparazione di questi dolci si utilizzano: un tegame per la cottura del miele, un cucchiaino di legno, la grattugia, il mattarello, un coltello, una piuma di gallina oppure uno stelo di grano per l'applicazione dei decori, un vassoio o un cesto di paglia di grano per posizionare il prodotto finito, foglie fresche di agrumi o alloro, decori vari (es. tragera palline di zucchero colorate o argentate) e foglia oro chiamata "su indoru".

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
-----------	--

Questo dolce generalmente viene preparato nelle cucine domestiche e nei laboratori artigianali.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

In passato Is Tziddinis - Su Ziddini era un dolce ricco che veniva realizzato esclusivamente dalle famiglie benestanti che potevano disporre di miele raffinato e puro, le migliori mandorle di alta qualità ben mature, semola pura di grano duro, la cannella e la scorza degli agrumi. Nella tradizione del paese, tra le famiglie benestanti, in occasione della ritualità del fidanzamento, i suoceri arrivavano dalla famiglia della fidanzata con due cestini con coperchio in paglia di grano e giunco ("coffinus") che contenevano: uno i gioielli in oro e argento e l'altro is tziddinis realizzati con la stessa forma dei gioielli e che alla vista splendevano e luccicavano. Mentre con il gioiello dorato si simboleggiava lo stato sociale della famiglia, con il gioiello dolciario si simboleggiava la stima e il valore prezioso della futura nuora. I numerosi documenti storici presentati dimostrano l'esistenza di questo prodotto tradizionale da decenni e viene tutt'ora consumato in particolari occasioni come i battesimi, i fidanzamenti e i matrimoni.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
----	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ La Panada di Cuglieri – Sa Panada Cuglieridana – Panadas (plurale)
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Cuglieri (OR), Santu Lussurgiu, Scano di Montiferru, Bonarcado, Sennariolo, Seneghe.
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Nella forma originaria si presenta come una morbida pentola di pasta di semola rimacinata (violata), tappata con un coperchio di pasta al cui interno, tradizionalmente, si trovano i seguenti ingredienti: carne di maiale, carne di vitello locale o del territorio, lardo fresco, carciofi, favette, piselli, olive denocciolate e altri condimenti quali l'olio di oliva, lo strutto, il pomodoro secco, l'aglio, il prezzemolo, il sale, lo zafferano, la noce moscata ed il vino bianco. La forma delle Panadas di Cuglieri è cilindrica e presenta, lungo la circonferenza superiore, una chiusura a cordoncino intrecciato, ottenuto con "sa cosidura" ossia la cucitura ornamentale che, come un ricamo, unisce sapientemente a mano i due dischi di pasta che formano il contenitore, quasi a formare una coroncina. Sa Panada ha un colore dorato e leggeri riflessi dal beige al marrone scuro, la sua consistenza è compatta e friabile all'esterno e morbida all'interno. Emana un profumo intenso dovuto agli sfarinati e alla presenza gradevole delle spezie. Il gusto è sapido, leggermente stemperato dal gusto delle verdure, intenso e gradevole; in esso prevale, infatti, il sapore intenso della carne, tenera e aromatizzata con aglio e spezie. Le dimensioni variano a seconda della produzione richiesta, piccola o grande con un diametro compreso fra gli 8-10 centimetri e i 20-30 centimetri e un' altezza compresa fra i 5-6 centimetri e i 7-8 centimetri. La pasta è ottenuta dalla semola rimacinata, strutto, olio di oliva e sale.

Anche il peso varia in relazione alle dimensioni della forma partendo da 100 grammi fino ad un chilo e mezzo. Le tecniche di preparazione del ripieno prevedono la cottura degli ingredienti prima del loro inserimento nell'involucro di pasta.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

La pasta "violada" si ottiene amalgamando insieme la semola rimacinata, l'acqua, lo strutto di maiale, il sale e l'olio extravergine di oliva, sia manualmente che meccanicamente, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo che viene lasciato riposare per qualche minuto a temperatura ambiente, proteggendolo con un panno dall'umidità esterna, oppure con la pellicola per alimenti. La preparazione del ripieno prevede la cottura degli ingredienti che, dopo essere stati lavati, sono tagliati in piccoli pezzettini, ad eccezione delle fave e dei piselli lasciati interi. L'impasto della pasta violada viene adagiato, come da tradizione, su un tavolo da lavoro e lavorato con il mattarello a mano oppure con l'ausilio di una sfogliatrice, fino ad ottenere dei dischi dal diametro oscillante fra gli otto e i dieci centimetri, con uno spessore oscillante fra i due e tre millimetri. Si ottengono in tal modo i dischi base che serviranno a formare il fondo e le pareti dell'involucro a forma di pentola. Il restante impasto viene lavorato con le stesse modalità descritte fino a ricavare ulteriori dischi di sfoglia, di diametro fra i quattro-cinque centimetri e due-tre millimetri di spessore. Posizionati quindi i dischi grandi sul tavolo, vi si adagia il ripieno precedentemente cotto; si posiziona quindi sopra il disco con diametro inferiore e si procede sollevando il disco inferiore unendo manualmente i bordi inferiore e superiore, con un movimento tra pollice e indice, spingendo, per unire le parti, fino alla

chiusura perfetta dell'involucro. La panada ben sigillata viene capovolta e ruotata fra le mani per conferire nuova rotondità. Si passa a questo punto all'arricciatura del bordo, caratteristica della Panada di Cuglieri, ottenuta stringendo i lembi dei due dischi fra pollice e indice fino a formare un cordoncino intrecciato lungo la circonferenza superiore della panada. Si procede quindi alla cottura in forno alla temperatura di 220 gradi per un tempo variabile fra i quaranta e i cinquanta minuti in ragione delle dimensioni e del peso.

Attualmente la Panada di Cuglieri è prodotta tutto l'anno, anche con l'inserimento di alcune variabili dettate dalla disponibilità di materie prime, come il carciofo, le fave e i piselli che conferiscono al prodotto caratteristiche di stagionalità. La durata, una volta cotta, può variare da un minimo di tre giorni ad un massimo di cinque giorni, mentre con l'utilizzo di abbattitore di temperatura e surgelazione il prodotto può essere conservato fino a qualche mese.

6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

La panada viene prodotta con utensili e recipienti il cui materiale viene utilizzato solo per uso alimentare. Questo prodotto può essere preparato sia manualmente che con l'aiuto di utensili quali il mattarello (su canneddu), oppure con la sfogliatrice elettrica; inoltre, le formine per alimenti aiutano nella preparazione dei dischi di pasta violada. La cucitura ornamentale è, ancora oggi, rigorosamente eseguita a mano, quasi sempre dalle abili mani delle donne cuglieritane. Le panade sono poi disposte in vassoi idonei per l'asporto di prodotti da forno e da pasticceria.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

La panada viene realizzata prevalentemente nelle cucine domestiche, per uso familiare, e nelle cucine autorizzate dei laboratori artigianali, fornai, gastronomie, agriturismo e ristoranti.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	--

La Panada di Cuglieri ha una storia antica che la lega al suo popolo, al territorio, alla terra, alle proprie case. Storicamente si faceva in casa seguendo vecchie ricette di famiglia; veniva preparata utilizzando tutto ciò che vi era di disponibile e di fresco nel territorio. Il rito de "sa panada", in questo senso, misura appieno quel senso di appartenenza che è definibile come "inculturazione alimentare". Fonti scritte e testi specialistici di oltre 30 anni ne attestano la tradizionalità nel territorio del Montiferru. L'evoluzione della ricetta con le sue piccole innovazioni o modifiche avvenute nel corso del tempo viene raccontata in diverse interviste di "memoria storica" del prodotto, raccolte in un'opera di recente pubblicazione.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
----	---

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Li Chiusoni - Gnocchi
2	CATEGORIA	→ Paste alimentari fresche, secche e farcite
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Ciusòni
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla Gallura.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

L'aspetto del prodotto è di piccoli cilindretti dalla forma irregolare e dalla superficie piuttosto ruvida ed irregolare anch'essa. Le dimensioni dei "Chiusoni" (al maschile) sono di circa 3 -4 cm. La loro consistenza al tatto è elevata da momento che l'impasto con acqua abbondantemente salata ne aumenta la resistenza durante l'essiccazione. Gli ingredienti base di questo prodotto sono: la tipica farina di grano duro "Trigu saldu o rui" e l'abbondante uso di acqua bollente e salata. Durante la fase lavorativa si dispone la farina "a fontana" vale a dire a forma conica bucata, si versa l'acqua bollente e salata; quindi, si procede alla fase della impastatura. Occorre parecchio lavoro interamente fatto a mano per far sì che la consistenza dell'impasto arrivi a formare dei cilindri lunghi dai quali si ricavano dei piccoli pezzetti della lunghezza definitiva di circa 3-4 cm. I dadini così ottenuti si sfregano contro un canestro o una grattugia apposita che con la sua superficie ruvida ne conferisce una uguale al prodotto. Tale procedimento viene ovviamente eseguito ad uno ad uno, lavoro che appare essere piuttosto minuzioso. Nei tempi antichi risulta che lo stesso cesto che veniva usato sul retro per la loro preparazione servisse, opportunamente lavato, alla loro conservazione per la fase di essiccazione. Il colorito e l'aspetto finale non si discostano molto da quelli della parte iniziale a parte un naturale indurimento della pasta dovuto alla perdita dell'acqua durante l'essiccazione e ad una conseguente colorazione più intensa.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

La lavorazione a mano e su una superficie in legno sono le uniche indicazioni che abbiamo sulla lavorazione di questo prodotto. L'ambiente di cui si sono raccolte le presenti informazioni sono quelli tipici delle cucine. Tali locali sembrano in regola per quanto concerne le prescrizioni strutturali previste dal D.P.R. 327/80. Quanto ai materiali di lavorazione, il cesto di vimini è la unica reale difformità dalla lavorazione delle altre paste alimentari galluresi.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
----------	--

Le notizie in nostro possesso sull'utilizzo in tempi passati della pasta alimentare Chiusoni ci indicano un uso della stessa in diversi periodi dell'anno anche se la data principale o quella per antonomasia della sua preparazione è la prima sera di agosto. Ciò è testimoniato, anche da una tradizione che in alcune parti dell'isola resta ancora viva. Questo tipo di pasta veniva condito con un particolare sugo preparato con il pomodoro e le pernici.

Il prodotto è destinato alla cottura in acqua bollente e quindi subisce un trattamento di sterilizzazione naturale tramite calore. Complessivamente presenta, rischi igienico sanitari piuttosto modesti. Da tener presente che anche l'acqua usata per la lavorazione è, oltre che salta, anche bollente ed ha subito da prima un trattamento di sterilizzazione. L'intero processo di lavorazione risulta essere una continua manipolazione di ingredienti e di semiprodotti. Una corretta procedura di lavaggio delle mani e del tavolo di lavoro in legno assicura ottime garanzie igienico sanitarie nell'intero processo di fabbricazione.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
----	--	---	----

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Lorighittas -Pasta secca di semola di grano duro, a forma di anello
2	CATEGORIA	→ Paste alimentari fresche, secche e farcite
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento al Comune di Morgongiori che risulta il territorio maggiormente vocato.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

La pasta "Lorighittas" è un prodotto unico e territorialmente limitato nel solo comune di Morgongiori. Non possiamo pensare quindi ad un prodotto che si distingue da altri prodotti simili, si tratta infatti un prodotto unico in assoluto. Qualcosa di simile si trova a Meana Sardo in Barbagia e solo a Meana; qualcuno ha voluto pensare ad un antico stanziamento di pastori barbaricini sul Monte Arci.

Il prodotto presenta forma simile ad un orecchino e consistenza dura al tatto. La peculiarità di questa produzione è sostanzialmente riconducibile alle modalità di manipolazione e lavorazione della pasta fresca ed in particolare nella particolare manualità e bravura di persone che hanno acquistato esperienza nel tempo. L'intera lavorazione viene realizzata manualmente senza alcuna attrezzatura agevolatrice.

Gli ingredienti utilizzati sono: semola di grano duro di media grandezza, sale e acqua. La semola di grano duro non deriva specificatamente da coltivazioni locali: è questa l'unica differenza tra il prodotto attuale e quello che veniva realizzato in passato.

Una possibile variante del prodotto prevede l'utilizzo delle uova per la realizzazione dell'impasto. Gli ingredienti precedentemente elencati vengono prima assemblati dall'operatore e di seguito lungamente manipolati fino all'ottenimento del cosiddetto "spaghetto" di pasta. A questo punto inizia il porzionamento e la creazione delle tipiche figure di pasta fresca riportate. Lo spaghetti viene infatti fatto avvolgere per due giri intorno a tre dita (indice, anulare e medio) della mano destra, poi spezzandone il capo e comprimendo i due fili recisi tra l'indice e il pollice della stessa mano, con un rapido movimento simile a quello compiuto per dar la corda all'orologio, i due fili si attorcigliano acquistando la forma di un anello oblungo.

Il prodotto finito, dopo l'asciugatura in canestro della durata media di 3 giorni, può essere quindi posto in contenitori per la vendita diretta oppure esposto in cestini di vimini. Le lorighittas sparse sul fondo del canestro formano un vero motivo ornamentale rassomigliante ad un artistico lavoro di filet.

Il prodotto viene preparato e condito generalmente con sugo di galletto ruspante e pomodori stagionati o con sugo semplice di pomodoro; gli abbinamenti più caratteristici sono gli arrosti di cinghiale e porchettone.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

Il locale di preparazione è rappresentato da una cucina tradizionale senza particolari connotazioni strutturali. Per la lavorazione si utilizza solo una conca in terracotta smaltata per

l'assemblamento degli ingredienti e un tavolo di legno per la lavorazione e creazione delle figure di pasta.

Gli ingredienti e i materiali utilizzati nella lavorazione (tavolo legno) sono considerati importanti per la tipicità del prodotto, costruzione delle caratteristiche gustative e per la immagine tradizionale del prodotto stesso.

8

TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE

La pasta "Lorighittas" viene prodotta tutto l'anno, anche se si tratta di una preparazione alimentare tipica della festa d'Ognisanti (1° novembre). I fattori che ne limitano la produzione sono riconducibili alla mancanza di tempo: sono infatti necessarie 4/5 ore di lavoro interamente manuale per produrre 1 Kg, di prodotto. Le leggende legate alla pasta "Lorighittas" sono due: la prima narra di una ragazza innamorata e non corrisposta, la quale aveva appunto inventato questa particolare forma di pasta, simile a gioielli al fine di conquistare l'amato, la seconda narra di "Maria pungi pungi", una sorta di strega che aveva l'abitudine di vagare sui tetti delle case, armata di un forchettone, spiando il comportamento dei bambini la notte d'Ognisanti. Se si accorgeva che uno aveva mangiato per ghiottoneria "lorighittas" più del necessario, durante la notte avrebbe bucato il pancino dei bambini per cavarne le "lorighittas" superflue. Si trattava di un freno alla ghiottoneria, importante dal punto di vista dietetico ma anche importante dal punto di vista morale: quello, cioè di saper limitare i desideri, e non solo quelli, suggeriti dalla gola.

L'attuale promozione del prodotto è limitata alla sagra "Sa lorighitta" che si tiene a Morgongiori la prima domenica di agosto.

9

SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO

Il prodotto è destinato alla cottura e quindi subirà un trattamento di bonifica mediante il calore (bollitura in acqua): presenta quindi complessivamente, rischi igienico sanitari inferiori rispetto a preparazioni alimentari "crude" o da consumarsi tal quali.

L'intero processo di lavorazione è una continua manipolazione sia degli ingredienti, sia dei semiprodotti. Una corretta procedura di lavaggio delle mani assicura ottime garanzie igienico sanitarie nel processo di produzione della pasta "Lorighittas".

Allo stesso modo una corretta detergenza del tavolo in legno assicura l'igienicità dei materiali di contatto con il prodotto durante la lavorazione.

10

RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA

Le contestazioni recentemente mosse (ma non verbalizzate) al processo di produzione della pasta "Lorighittas" sono riconducibili ai materiali delle superfici di contatto (tavolo di legno). Si tratta in entrambi i casi di aspetti caratterizzanti il prodotto.

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Malloreddus
2	CATEGORIA	→ Pasta secca corta di semola di grano duro
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento alla zona del Campidano di cui costituiscono un prodotto tipico.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
I malloreddus sono una pasta secca corta composta da semola di grano duro, acqua ed eventualmente con l'aggiunta di puro zafferano, dalla forma allungata di bastoncino vuoto con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
- Pastificazione: l'impasto di farina di semola, acqua salata ed eventuale zafferano viene lavorato fino ad ottenere una pasta priva di rugosità, alla quale si dà la forma di bastoncino sottile, tagliato a piccoli tocchi che, fatti rotolare sul fondo di un canestro, assumono la forma allungata di bastoncino vuoto con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli (rigati). Nella tradizione l'impasto di malloreddus veniva aromatizzato con lo zafferano. Oggi si trovano in commercio anche in altre due versioni: al pomodoro e allo spinacio. - Essiccazione nei forni rotanti. - Insilaggio prodotto finito. - Confezionamento e immagazzinaggio.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Tutte le attrezzature necessarie per la produzione e l'essiccazione della pasta: pressa, forni di essiccazione rotanti, silos e imbustatici		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Zona pastificazione ed essiccazione, area confezionamento e magazzino prodotto finito.		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
La semola di grano duro sarda produce da sempre pasta di qualità: Benedetto Croce nelle note ad un testo napoletano del '500 il "Pentamerone" spiega come nella Campania e a Napoli in special modo la pasta venisse chiamata "pasta di Cagliari".		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI

12**R**ICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA

→

NO

Viene richiesta la deroga alle norme vigenti relativamente alle versioni allo zafferano e ai 4 sapori (tradizionale, pomodoro, spinacio e zafferano).

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Mandagadas - Dolce di pasta intrecciata frita e lavorata nel miele
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Mendegadas, Trizzas, Acciuleddi, Azzuleddhi
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Dolce di pasta intrecciata, impregnato di miele, costituito da un lungo spaghetti di pasta che viene ripiegato su sé stesso e arrotolato fino a farle assumere la forma di una treccia della lunghezza di 8-9 cm. Si ottiene da semola di grano duro, strutto di maiale uova, acqua e miele sardo. L'impasto va preparato amalgamando la semola con le uova. Questo va lavorato per bene e addizionato con lo strutto, fino ad ottenere un prodotto liscio ed omogeneo; in seguito viene tagliato in piccole parti e lavorato con le mani, ricavando delle strisce sottili simili a degli spaghetti di 30 cm di lunghezza; questi vengono piegati in due e fatti rotolare fra di loro fino ad ottenere una treccia; questa viene ulteriormente piegata in due e, con lo stesso procedimento già visto, viene ricavata una treccia più spessa. Il prodotto così ottenuto viene riposto su un vassoio ricoperto da un telo e fatto asciugare. Queste andranno in seguito fritte nell'olio fino a farle assumere una colorazione dorata. L'ultimo passaggio consiste nel passare il prodotto nel miele bollente e di riporle in un contenitore di vetro o di terracotta.		
7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
I locali sono quelli di una cucina tradizionale. Altri materiali sono: piano in legno per la preparazione della pasta, vari contenitori metallici per la cottura.		
8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
Sas mandagadas sono dei particolari dolci che vengono prodotti specie nel periodo di Carnevale.		
9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	
La preparazione della pasta avviene su un piano di legno su cui viene lavorata manualmente. Questa viene successivamente frita e quindi bonificata con l'olio bollente. Il processo successivo consiste nel passare il prodotto nel miele bollente. Viene rispettata la corretta procedura igienica quale il lavaggio delle mani prima della lavorazione e la detergenza dei contenitori e piani di lavoro; ciò assicura ottime garanzie sulla sanità del prodotto.		
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Michitus Nieddus
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria, e della confetteria
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→
4.	SINONIMI	→ Tagliatelle nere; tagliatelle integrali nere
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Campidano di Cagliari, prevalentemente la sub regione del Parteolla e in particolare il comune di Dolianova

6. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.

Pasta fresca alimentare tipo "tagliatella", con spessore di 2/3 mm, larghezza di circa 1,2 / 1,5 cm e lunghezza di circa 12 / 13 cm e una colorazione tendente al marrone chiaro dovuto al colore della materia prima. La stessa materia prima conferisce alle tagliatelle una superficie leggermente porosa che permette un facile assorbimento del condimento. Gli ingredienti base sono la semola integrale o semi integrale di grano duro locale, acqua e sale.

7. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La preparazione è di tipo artigianale.

L'impasto, preparato in contenitori per alimenti, si ottiene miscelando lo sfarinato, l'acqua e il sale e, successivamente, viene steso su un piano con l'ausilio di un mattarello, in modo da ottenere una sfoglia non troppo sottile di circa 2 / 3 mm.

Ottenuta la sfoglia, si procede con il taglio per formare le tagliatelle, taglio generalmente praticato con una lama di un coltello, come si faceva in antichità, oppure con la rotella dentata. L'utilizzo della stessa non era previsto anticamente ma oggi viene spesso utilizzato per una questione pratica e in modo da conferire un aspetto frastagliato all'intero perimetro della tagliatella. Come detto, Le dimensioni della tagliatella sono di circa 1,2 / 1,5 cm. di larghezza e di 12/13 cm. di lunghezza.

Dopo il taglio le tagliatelle vengono poste in un luogo asciutto per l'essiccazione, sistemate su apposito graticcio fatto di canne.

L'essiccazione fa sì che la pasta possa essere conservata per un lasso di tempo non troppo lungo, ma può essere consumata anche subito dopo la preparazione, procedendo ad una ulteriore stiratura delle tagliatelle.

8. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Tavoli per la lavorazione del pane e della pasta, mattarello, rotella dentata, coltello.

9. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La produzione avviene prevalentemente in locali artigianali, cucine locali, e nei ristoranti del territorio.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA
	OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI

Piatto tipico di Dolianova, facente parte dei primi piatti tradizionali della zona e risalente, secondo le testimonianze scritte di alcuni anziani del paese, alla fine dell'Ottocento. Questa pasta veniva cucinata prevalentemente la domenica e per le feste comandate.

La tradizione vuole che venisse condita con salsa di pomodoro fresco e basilico, il tutto cosparso da una grattugiata di buon pecorino sardo o da ricotta salata.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Moddizzosus
2	CATEGORIA	→	Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Nessuno
4	SINONIMI	→	Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		
Grossa pezzatura, di circa 500/1000 grammi ben lievitata, grigiastra, con mollica consistente e crosta bruna. Ingredienti: farina di grano tenero, sale, acqua e lievito naturale o chimico.			
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
La lavorazione avviene attraverso le seguenti fasi: - amalgama degli ingredienti: in questa fase l'impasto viene costantemente inumidito in modo da mantenere la necessaria elasticità; - lievitazione dell'intero impasto all'interno di una grossa madia per circa 60/90 minuti; - pezzatura a mano della pasta; - la cottura (che dura circa 60 minuti a 300° C) conclude il ciclo di produzione.			
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO		
- Impastatrice; - madia di lievitazione; - forno sardo o elettrico o a vapore o a ciclo termico.			
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI		
Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.			
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Morettus
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Morettu di Vallermosa
4.	SINONIMI	→ Moretto, Is Morettus
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Vallermosa

6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.
Il Moretto è un dolce ripieno tipico di Vallermosa. Si presenta con forma rettangolare, con angoli smussati. L'aspetto bombato è dovuto al ripieno, le dimensioni del dolce variano intorno ai 6 centimetri di lunghezza ed una larghezza di 2 centimetri. Ha un colore bruno lucido, cangiante con tendenza a riflessi chiari. Le particolari caratteristiche organolettiche, seppur tipiche dei dolci sardi, differiscono per la croccantezza dell'involucro e dal gradevole gusto speziato del suo ripieno umido, dato dalla cannella e da altri ingredienti che conferiscono un sapore rotondo e dolce con un retrogusto fruttato dovuto all'impiego di uva passa. Il Moretto è prodotto a Vallermosa, prevalentemente da una pasticceria artigiana che detiene l'antica ricetta.	

7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
Per la preparazione dell'involucro esterno si utilizza la farina, uova e zucchero. Per il ripieno sono impiegati il liquore marsala, l'uva passa, mandorle, acqua e aromi vari in proporzione variabile, così come da una ricetta tramandata da generazioni. Il dolce viene poi infornato, in forno elettrico ventilato per 20 minuti ad una temperatura di 180 gradi, fino a completa doratura. L'utilizzo di materie prime locali e una particolare lavorazione e amalgama degli ingredienti conferiscono un sapore unico e particolare al prodotto.	

8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	--

le attrezzature impiegate sono generalmente: impastatrice, mattarello, pennelli da cucina, sfogliatrice, planetaria, forno, cella frigorifera. La lavorazione del prodotto è artigianale.

9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

Laboratorio artigianale, laboratorio della pasticceria.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	---

Tale prodotto nasce dall'ingegno di una signora di Vallermosa, antenata dei proprietari della pasticceria artigiana sopracitata che, avendo a disposizione diverse materie prime, creò il Moretto; sostanzialmente si tratta di un dolce considerato "povero" in quanto composto da prodotti come la farina, uova e mandorle presenti nelle case degli agricoltori di Vallermosa.

In origine il dolce nasce con forma circolare, simile ad una crostata e preparato per le feste, in particolare

per Pasqua. Per semplicità di preparazione, praticità e ragioni commerciali, da oltre un trentennio, il Moretto ha assunto dimensioni tali da essere considerato “monoporzione” facile al consumo, ma mantenendo costante la lavorazione e gli ingredienti utilizzati.

Il nome probabilmente deriva dalla sua colorazione tendente al brunastro. La denominazione Moretto, o Su Morettu o Morettus è associata sempre come “di Vallermosa”.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Mostaccioli
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Mustazzolos
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Il Territorio dell'Oristanese
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Sono dei dolci a forma di losanga del peso di circa 25 grammi, aromatizzati al limone, alla cannella, con una leggera glassa di zucchero nella parte superiore.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Per la preparazione dell'impasto, amalgamare la farina con l'acqua, il lievito di birra o naturale (su farmentu), lo zucchero, il bicarbonato di sodio, l'essenza di limone e la cannella. Quando l'impasto ha ultimato la lunga lievitazione, si stende e, utilizzando degli stampi di legno, si dà la forma di rombo e si infornano per la cottura. Quindi lasciare sfreddare, parzialmente, ricoprirli con una leggera glassa fatta di acqua e zucchero, lasciare asciugare e prepararli in confezioni di plastica della capienza di 10 pezzi per un peso di 250 gr. Si conservano per alcuni mesi.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Per il confezionamento si utilizzano attrezzature della pasticceria, mentre la preparazione dell'impasto viene fatta a mano, oppure con un'impastatrice.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Per la preparazione di questo prodotto non si utilizzano locali specifici.		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
Testimonianze storiche, scritte e verbali.		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Orilletas – sfoglia di pasta fritta ricoperta di miele
2	CATEGORIA	→ Paste alimentari fresche, secche e farcite
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla Baronia.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Dolce tipico prodotto in particolare nel periodo di carnevale. Ingredienti: uova, farina di grano duro, strutto, acqua, miele sardo. Uova, farina e strutto vanno miscelati insieme con l'aggiunta di un pò d'acqua e lavorati fino ad ottenere un impasto omogeneo da cui si ricava una sfoglia molto sottile. La stessa viene poi tagliata in strisce della larghezza di circa cm. 2 con l'ausilio di una rotella per pasticcere. La pasta così tagliata viene lavorata in modo tale da dare al dolce la caratteristica forma. Il dolce viene poi fritto nell'olio e lasciato raffreddare. Una volta raffreddatosi lo si ripassa con il miele secondo il seguente procedimento: in un recipiente dalle pareti basse viene sciolto a fuoco lento il miele con l'aggiunta di un pò d'acqua. In detto recipiente con il miele, tenuto sempre sulla fiamma per impedirne la condensazione, vengono adagiate le orilletas che andranno girate in modo tale che vengano ricoperte da tutti i lati da uno strato sottile di miele. Il dolce viene lasciato raffreddare prima della consumazione. È consigliabile ripassare le orilletas con il miele pochi giorni prima della consumazione in quanto il miele tende a scivolare lentamente dal dolce. La pasta fritta, non ancora ripassata con il miele, ha lunghi tempi di conservazione. Il sapore delle orilletas, quando ancora non sono state ripassate con il miele, è simile a quello dei tradizionali dolci preparati nel periodo di carnevale denominati chiacchiere. Il gusto caratteristico viene conferito al dolce dal miele.		
7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
Attrezzature: tegami in acciaio, sfogliatrice in acciaio, tavolo in legno o in acciaio, fornelli, rotella da pasticcere in acciaio. Il locale è una normale cucina.		
8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
Oggigiorno il prodotto è commercializzato dai laboratori di pasticceria sarda oltre che per autoconsumo ed è piuttosto noto. Le metodiche di preparazione sono le stesse di un tempo ad esclusione dell'uso della sfogliatrice.		
9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→ SI
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Panadas – Involtini con ripieno di carne di agnello, vitello o maiale.
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Empanada (pl. Empandas)
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento ai comuni di Oschiri (comune capofila e di origine), Berchidda e Pattada.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

La panada si presenta di forma cilindrica alta cm. 4/5, dal raggio di circa cm. 5, ornata da un "cordoncino". sul disco superiore e dal peso di circa gr. 150.

La pasta che racchiude il ripieno della panada è fatta con le seguenti porzioni: Kg. 1 di semola di granorimacinata, gr. 250 di strutto animale impastati ad acqua e un pizzico di sale. L'impasto viene lavorato fino a quando diviene liscio e viene fatto "riposare" per circa due ore.

Durante tale arco di tempo viene preparato il ripieno che nella sua composta più diffuso è costituito da Kg. 1 di carne di agnello oppure da gr. 500 di carne di vitella egr. 500 di carne di maiale. La carne viene tagliata a dadini e ad essa si aggiunge gr. 400 di lardo macinato e pulito dal sale, un pizzico di pepe (particolarità sottolineata con vigore nella produzione casalinga oschirese della panada è che il pizzico è preso con tre dita -indice pollice e anulare -a significare un "pizzico abbondante"), prezzemolo a piacere e un particolare composto prodotto dall'acqua (due dita in un bicchiere) nella quale vengono fatti macerare per 30 minuti gr.27 di sale e uno spicchio d'aglio tagliato finissimo. Amalgamato per bene il ripieno si passa alla lavorazione della pasta che viene stesa e ritagliata in tanti "dischi" di due differenti dimensioni: grande per la "base" e piccola per il "coperchio".

Il disco grande viene lavorato in forma di tazza e nella sua cavità si aggiunge il ripieno di carne e si chiude con il coperchio, ossia il disco di pasta più piccolo. Le dosi sopra indicate consentono di ottenere circa 20 panadas. La chiusura è operazione particolarmente delicata oltre che dimostrazione dell'abilità della massaia che infatti unisce con l'indice ed il pollice i bordi della pasta in modo funzionale e decorativo al tempo stesso a forma di cordoncino. Una panada ben chiusa non si aprirà in fase di cottura e manterrà un aspetto quasi di dolce. La panada va cotta in forno elettrico alla temperatura di 200 per circa 20 minuti. Il prodotto va consumato caldo o tiepido ed è commercializzato in confezioni (generalmente da due panadas in vaschette coperte da cellophane) precotto da riscaldare a cura del consumatore.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

Il prodotto viene tradizionalmente lavorato sul legno relativamente alla pasta mentre il ripieno di carne a volte in "sa conca" (recipiente in legno) oppure in "su conculu" (recipiente in terracotta). Nei pasticcerie vengono utilizzate le attrezzature che normalmente si usano per la pasta mentre non è stata trovata alcuna soluzione per la "chiusura" della panada la cui elevata laboriosità manuale viene in qualche caso sostituita con la rotella tagliapasta sicuramente efficace ma esteticamente meno decorativa.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

Prodotto arcaico noto dai tempi di Pietro IV d'Aragona nel XV secolo che ne parlava come "empanadas", il prodotto ha subito qualche trasformazione nel tempo relativamente al ripieno. Pare che le panadas originali fossero ripiene di anguilla, pesce particolarmente grosso che abbondava nel vicino fiume Coghinas. Il ripieno era composto da un'unica fetta di anguilla di cm. 4 condita con un cucchiaino d'olio, prezzemolo, un pizzico di pepe ed aglio. Successivamente si diffuse il ripieno di agnello tagliato a "tocchi" con le ossa la cui presenza pare donasse un sapore più intenso e completo al tutto. Attualmente la panada è mediamente diffusa nel Monte Acuto: è presente nelle feste religiose (in particolare alla festa di Madonna di Castro in primavera nelle campagne di Oschiri) e nei banchetti nuziali oltre che nelle proposte dei menù agrituristiche dove viene presentata a volte come antipasto a volte come secondo. Molti bar propongono la panada come break o pratico e veloce spuntino. Le problematiche legate alla mancata esportazione del prodotto sono relative alla durata limitata del prodotto per il quale non è stata efficacemente applicata nessuna tecnologia conservativa.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
----------	--

Vengono poste in essere tutte le normative legate all'attività dei laboratori di pasta fresca. La lavorazione non presenta rischi dal punto di vista igienico sanitario e la cottura ad alta temperatura bonifica il prodotto da tutta la manipolazione legata alla forgiatura dello stesso.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Panada asseminesa
2.	CATEGORIA	→	Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Panada di Assemini
4.	SINONIMI	→	IMPANADAS
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Assemini
6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.		

“Sa panada” è un piatto a base di pesce, solitamente anguille, o di carne di agnello, condito con patate o piselli, oppure carciofi. Nei mesi primaverili si può preparare con favette e/o piselli. Il termine culinario “Panada” viene associato, spesso, alla comunità di Assemini da tutto il territorio regionale.

La panada ha forma rotonda, simile ad una pentola a pressione. È composta da una grande sfoglia di pasta rotonda lavorata come un recipiente, con bordi alti dai 5 ai 10 centimetri ed un diametro variabile dai 20 ai 40 centimetri, che contiene il ripieno - tassativamente crudo, richiusa poi da una sfoglia di pasta, idonea per dimensione a fungere da coperchio, con una chiusura eseguita manualmente simile ad un cordoncino che decora il bordo. A cottura ultimata, la panada assume un colore dorato ed un profumo intenso che rimanda agli ingredienti del ripieno come le anguille o l’agnello. Si serve ben calda, con porzione abbondante, dov’è presente sia il profumato e sostanzioso ripieno che la sfoglia di pasta con la tipica forma bombata della pentola. La sua altezza è in funzione della quantità di ripieno che si vuole usare o del numero di persone che la consumeranno: normalmente la panada ha una pezzatura variabile per il consumo da 2 a 3 persone o da 6 a 7 persone, ossia un nucleo familiare, anche perché, per tradizione, il giorno in cui si prepara la panada, essendo un piatto completo, sulla tavola non compare altro, neanche il pane.

7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

La lavorazione della pasta, composta da farina, semola, strutto, olio di oliva, acqua e sale, prevede un tempo di riposo di almeno 30 minuti. È seguita quindi dalla stesura compiuta con un mattarello al fine di ricavare due dischi di sfoglia: uno con diametro voluminoso per la base ed uno proporzionalmente più piccolo per il coperchio, considerando che la grandezza dei dischi è funzionale alla quantità di ripieno da inserire.

Anticamente, la preparazione della panada prevedeva l’utilizzo del forno a legna per la cottura. Attualmente, con i nuovi forni, si procede in questa maniera: si pone il disco grande di pasta sfoglia all’interno di una teglia per creare la base, sollevando quindi i bordi come un contenitore e si aggiungono i condimenti quali olio di oliva, sale, pepe, pomodori secchi, prezzemolo e aglio. Sopra questi si posiziona quindi uno strato formato dalle patate o altre verdure e sopra esso lo strato di anguille o di carne di agnello. Si procede a perfezionare i bordi della pasta sfoglia creando delle piccole pieghe al fine modellare quasi una pentola, che per essere completamente riempita, può necessitare di ulteriori strati dei predetti ingredienti e condimenti fino allo strato che aderirà al coperchio di pasta sfoglia, generalmente composto dallo strutto

per la carne di agnello oppure da un bicchiere di olio di oliva per le anguille. Si procede quindi alla chiusura dell'involucro, posizionando il coperchio di pasta. L'abilità tipica delle donne asseminesi nell'operazione di chiusura ermetica della panada prevede che con le due dita della mano sinistra si assottigli la pasta che unisce i due dischi mentre con indice e pollice della mano destra la si arrotoli creando un sottile cordoncino che chiude i due lembi di pasta che, oltre a sigillare la preparazione, funge da elemento decorativo della panada. Il prodotto si informa a 180 /190 gradi per almeno 90 minuti, verificando costantemente la temperatura. Al termine della cottura, per migliorare l'aspetto estetico si stende sopra la pasta dorata un velo di strutto di maiale per conferire lucentezza alla panada. La panada, lasciata riposare per almeno un'ora, è poi servita ben calda. L'esperienza degli anziani è in un detto "sa panada deppiri mattii "cioè deve riposare per meglio valorizzare i sapori.

La panada è un piatto versatile. Infatti, gli ingredienti quali l'agnello e le anguille possono essere variati, per esempio, con altre combinazioni di verdure di stagione, oltre le sempre presenti patate, come piselli, carciofi, fave, conferendo al prodotto caratteristiche di stagionalità.

8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

La panada si realizza nelle cucine delle abitazioni o nelle cucine autorizzate di agriturismi e/o locali o ristoranti e gastronomie.

Il prodotto pasta é lavorato artigianalmente su un tavolo di legno, mentre per stendere la pasta si usa "su tuturu" (mattarello), gli ingredienti usati per il condimento sono posti singolarmente in piccole conche di terracotta locale dette scivededdas. Il contenitore più grande e capiente è detto scivedda.

9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

La lavorazione e/o manipolazione del prodotto panada, segue le norme igieniche sia nei locali della cucina di casa che nei locali autorizzati, se destinato alla vendita dove si applicano tutte le procedure per una corretta manipolazione delle paste secondo le direttive delle ASL.

La lavorazione non presenta particolari rischi sia per gli operatori che per la sicurezza del prodotto perché prevede la cottura in forno ad alte temperature per oltre un'ora.

La panada può essere consumata entro uno o due giorni dalla sua cottura mediante la conservazione a temperature idonee. Non è d'uso la sua refrigerazione o conservazione sottovuoto, ma si consuma sempre come prodotto fresco di giornata.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	--

Risalire alle origini di questa peculiarità' culinaria è praticamente impossibile per mancanza di dati precisi. Nella memoria delle asseminesi è sempre stata una costante, si pensi ai modi di dire che ne dimostrano l'appartenenza alla comunità. Ecco alcuni modi di dire asseminesi: Asseminesu papa panada - *asseminese mangiatore di panada*; Potara una facci cumentu una de panada - *ha la faccia tonda come una panada*; pezza a mazza è panada – *carne preparate con la stessa modalità del ripieno della panada*; in sa ia su guaddu ha lasau is panadas – *per strada il cavallo ha lasciato escrementi grandi e tondi come se fossero panade*; è a facci de panada – *è dorata come se fosse una panada* .

"Sa panada" nasce come piatto di un popolo semplice di pescatori e agricoltori che viveva nell'agro di Assemini, da cui traevano pescato, in particolare anguille nello stagno di S. Gilla, e carni di agnello o capretto dai pascoli circostanti. Tutto ciò faceva sì che questi prodotti costituissero il cibo principe per gli Asseminesi. "Sa panada" è un piatto molto saporito, un primo e secondo completo e appetitoso che riesce a rivelare i sapori del territorio. Le donne di Assemini il giorno che facevano il pane in casa approfittavano della accensione del forno a legna e oltre al pane, preparavano anche la panada.

La consuetudine delle famiglie di Assemini per la preparazione della panada in ragione dell'arrivo di ospiti è sempre stata ben radicata. Infatti, oltre alla produzione destinata al consumo domestico, è possibile trovare la panada su prenotazione negli agriturismi locali, ristoranti e diversi negozi di gastronomia.

La tradizione vuole anche che la panada sia presentata a tavola intatta, con la sopracitata forma di contenitore chiuso e sia quindi aperta davanti ai commensali per assaporare il profumo e, solo dopo, sia suddivisa in porzioni.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pane ammodigadu
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Pane tundu, Tintura.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Osilo e alcune aree della Nurra e del Sassarese.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Pane di forma rotonda e pezzatura generalmente intorno al chilogrammo, con crosta spessa di colore dorato-brunito. Attualmente, per soddisfare le esigenze dei nuclei familiari meno numerosi, è prodotta anche in pezzatura intorno ai 500gr. In questo caso i pani hanno un'altezza di 8-9 cm e un diametro di 15 cm. Per contro nel formato da 1 kg, le pagnotte raggiungono un diametro di 19 cm mantenendo la stessa altezza. In entrambi i casi la mollica è compatta, con alveolatura di ridotte dimensioni e una colorazione dal giallo paglierino al giallo intenso. Sapido con lieve retrogusto dolciastro.

Il termine "ammodigadu" (imbevuto-ammorbidito) deriva dalla elevata quantità di acqua utilizzata per la preparazione dell'impasto.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

Le fasi di produzione si svolgono a partire dalla preparazione del lievito madre, detto "madrighe" secondo la procedura di seguito descritta. Un pezzo di pasta della panificazione precedente, chiamato "frammentalzdu", è prima immerso in acqua tiepida e quindi lavorato con farina per ottenere una pasta, che dopo aver riposato per circa 24 ore, è utilizzata come lievito per la successiva panificazione.

In seguito, con l'ausilio di una impastatrice meccanica, si prepara un impasto di farina, sale e acqua abbondante, in ragione del 70-80%, al quale si aggiunge la "madrighe". Attualmente, vista la crescente richiesta di questo pane, in aggiunta alla "madrighe" è utilizzato, in piccole quantità, anche il lievito di birra, al fine di diminuire i tempi di lievitazione. Questi hanno una durata di 4-6 ore nel caso di utilizzo della sola "madrighe", mentre si riducono a solo 2 ore nel caso si utilizzi una miscela contenente anche il lievito di birra. Successivamente si procede con la formatura manuale dell'impasto che viene porzionato e collocato in recipienti circolari di acciaio inox, simili a tortiere del diametro di 70-80 cm e altezza di 10 cm, denominati "aladolza". Dopo essere stati rimossi dalle aladolza i pani sono cotti a circa 280°C per 60 minuti.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

La lavorazione avviene nei laboratori artigianali e nelle case, utilizzando impastatrici meccaniche, recipienti per la lievitazione, le "aladolza", pale per infornare ed estrarre le pagnotte, teli di cotone, forni a legna (preferibilmente alimentati con sarmenti di vite) e ciclotermici.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

L'origine, la produzione ed il consumo hanno radici antiche nel comune di Osilo e nei comuni limitrofi. A Sassari questa tipologia di pane è conosciuta con il nome di "tintura". La lavorazione attualmente avviene in alcuni panifici della zona e nelle case private in occasione di feste e manifestazioni locali.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Tradizione tramandata oralmente da ben oltre 25 anni e ampiamente riscontrata tramite interviste alla popolazione locale.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pane carasau
2	CATEGORIA	→ Pane
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Carta da musica, Pane carasatu
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Provincia di Nuoro. Negli ultimi anni si è assistito alla comparsa di nuove realtà produttive anche nelle altre province.

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
---	------------------------------------

Pane a grandi sfoglie simili a delle sottili cialde croccanti, senza mollica, di forma discoidale, di diametro variabile fra i 15 e i 40 cm e pochi mm di spessore, dal colore dorato, odore e gusto caratteristici che ricordano il profumo di cereale e di granaio e non sappiano di altri elementi estranei alle materie prime.

Si ottiene da farine e semole di ottima qualità derivanti da grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna, fermenti naturali, sale marino alimentare estratto in Sardegna, acqua potabile decolorata e senza aggiunta alcuna di prodotti chimici e/o biologici.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
---	--

La lavorazione risulta suddivisa nelle seguenti fasi :

- Preparazione dell'impasto di semolato rimacinato di grano duro, acqua tiepida, sale marino, fermenti naturali: il composto deve essere lavorato fino ad ottenere una pasta elastica e liscia.
- Lievitazione dell'impasto per circa mezz'ora. Successivamente dalla massa di pasta vengono ricavate delle sfoglie che devono essere poste a lievitare su teli di lino, cotone o canapa sino per circa due ore.
- Cottura: è necessario portare la temperatura del forno dai 450 ai 550°C; in queste condizioni il disco di pane viene introdotto nel forno e si deve subito gonfiare a "palla", viene poi estratto dal forno e, ancora caldo, viene separato in due sfoglie. Queste devono essere impilate e pressate leggermente con un piano per evitare l'arricciamento dei bordi.
- Carasatura: i fogli di pane devono essere nuovamente infornati fino a quando assumono una colorazione dorata e devono essere nuovamente impilati e pressati leggermente con un piano, onde favorire una corretta disposizione che eviterà sbriciolamenti del pane durante le successive fasi di confezionamento.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
---	--

L'impasto viene fatto nell'impastatrice. I dischi di pane vengono ottenuti dalla sfogliatrice e successivamente assottigliati nella spianatrice, fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Per il confezionamento devono essere impiegati contenitori per alimenti prodotti secondo le normative vigenti, ovvero confezioni sigillate costituenti una barriera fisica impermeabile agli agenti atmosferici - fisici ed inquinanti.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

Le operazioni di lavorazione e di condizionamento devono avvenire in stabilimenti siti nel territorio regionale, soltanto con processi meccanici e fisici atti a garantire al prodotto le migliori qualità organolettiche, in ogni caso dotati di idonee strutture per quanto riguarda il ricambio d'aria, l'illuminazione, la pavimentazione, con adeguate condizioni igienico - sanitarie.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	---

Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	---	---	-----------

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	SI
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(L. 238/2016, art.12 - D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf - 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pane cicci - Pane di Desulo
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Desulo
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
È un pane a sfoglia di forma rotonda, di colore dorato; il diametro è variabile (9-20 cm), lo spessore è di circa 1 cm.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Per la preparazione del "pane cicci" si amalgamano: farina, semolato, lievito naturale (su frammentu), sale e acqua tiepida; quindi, si lavora il tutto utilizzando un'impastatrice elettrica. Quando la pasta si presenta morbida ed omogenea, la si taglia in porzioni di circa 5 kg che vengono lavorate a macchina fino ad ottenere sfoglie di circa 2/3 cm di spessore che, successivamente, vengono ulteriormente tagliate. Una volta eseguita la pezzatura, il prodotto viene adagiato su dei panni di cotone in attesa che venga completata la lievitazione, che dura circa 30 minuti. Il prodotto viene cotto in forno preriscaldato, alla temperatura di 320°C, per 3 minuti, durante i quali il pane cicci si gonfia come una palla. Ultimata la cottura viene adagiato su degli scaffali in legno perché raffreddi e, successivamente, viene confezionato in sacchetti di plastica.		
5.1	RICETTE - ALTRO UTILIZZO	
Il pane Cicci secco non viene scartato ma utilizzato in cucina in sostituzione della pasta alimentare. Si è soliti tagliarlo a pezzi delle dimensioni di un gnocchetto e quindi condirlo con sughi rossi o in bianco; il prodotto finale viene chiamato "Fitt'e pani".		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Per la preparazione del "pane cicci" si utilizzano: l'impastatrice, il cilindro, la sfogliatrice e il forno elettrico.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Il prodotto viene realizzato solitamente nei laboratori artigianali e, nelle cucine domestiche, viene preparata la ricetta "Fitt'e pani".		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
Numerose testimonianze degli anziani del paese attestano la presenza del prodotto "Pane cicci" nella tradizione culinaria del paese di Desulo. La "fitta e pane", invece, era ed è considerata la pasta di Desulo, retaggio di un periodo storico in cui le paste prodotte industrialmente non avevano ampia diffusione. Viene spesso cucinata con patate, condita con sugo di carne o lardo e arricchita con abbondante formaggio "Fiore sardo" grattugiato. In alternativa viene utilizzato come condimento un sugo bianco di funghi gallinacci (cardulino 'e pezza o antunna).		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pani cun edra - Pane con gerda (ciccioli di lardo)
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Pani cun erda
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Pane di forma triangolare, di colore chiaro dorato, con mollica, in media del peso di 300-350 g., con un gusto particolare conferitogli dalla presenza dei ciccioli (gerde=lardo del maiale a pezzetti) nella mollica.

Ingredienti: il pane con le gerde viene confezionato con: farina di grano tenero tipo 00, acqua potabile, ciccioli, sale marino alimentare prodotto in Sardegna, fermenti naturali e lievito di birra (in piccola quantità).

Preparazione delle gerde (ciccioli): Prima di tutto si taglia il lardo del maiale a pezzettini, si fa cuocere in pentola per circa 1 ora senza l'aggiunta di alcun ingrediente (niente sale) sino a totale scioglimento del grasso. La parte in superficie (strutto) viene spillato, mentre per la preparazione del pane si utilizza solo la parte solida (gerde);

Preparazione dell'impasto: Nell'impastatrice si versano i seguenti ingredienti in ordine di quantità: farina di grano tenero tipo 00, condimento (gerde), acqua tiepida, fermenti naturali, lievito di birra e sale marino.

Lavorazione: Nell'impastatrice il composto viene lavorato per un periodo di tempo variabile a seconda delle condizioni climatiche e della quantità di impasto ottenuto.

Prima lievitazione: la pasta viene poi raccolta manualmente dall'impastatrice ed adagiata sui tavoli da lavoro per una prima fermentazione della durata di circa 1 ora.

Tornitura: Successivamente si passa alla formazione dei pani (la tornitura viene realizzata a mano).

Seconda lievitazione: ogni pezzatura così ottenuta viene adagiata, per la seconda lievitazione della durata di un'ora e trenta minuti, sulle teglie in acciaio silconato. Dopo si procede alla cottura dei pani.

Cottura: Per una cottura ottimale è necessario portare la temperatura del forno a 230-240 C per circa quaranta minuti.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

Gli ingredienti impiegati nel processo di panificazione si acquistano normalmente sul mercato.

L'unica materia prima che non sempre risulta di produzione locale è la farina di grano tenero tipo OO. Alcuni produttori fanno ricorso a farine prodotte localmente e macinate in mulini sardi.

La lavorazione si realizza nei locali del laboratorio artigianale del luogo, dotati di idonee strutture che garantiscono adeguate condizioni igienico – sanitarie, ricambio dell'aria, adeguata illuminazione, agevole pulizia delle superfici.

Durante tutto il ciclo produttivo solo una parte della lavorazione viene eseguita manualmente (raccolta dell'impasto dall'impastatrice, tornitura).

Per effettuare la lavorazione del pane si impiegano i seguenti macchinari e attrezzature:

Impastatrice in acciaio inox;

Forno nelle varie versioni: polivalente (a gasolio e a legna), elettrico;

Tavoli da lavoro in acciaio inox, marmo o faggio evaporato;

Pentola in acciaio inox per l'ottenimento dei ciccioli.

Gli operatori prima e durante la fase della panificazione si attengono ad una corretta prassi di pulizia delle mani e, in genere, di tutto ciò che viene a contatto con il prodotto (attenta pulizia dei macchinari, delle attrezzature impiegate) oltre agli stessi locali nel pieno rispetto di tutte le condizioni igienico – sanitarie.

8

TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE

Il pane con la gerda anticamente si preparava mediante l'impasto della semola di grano duro con acqua, fermento naturale e sale, si lasciava riposare il composto a cui in seguito si aggiungevano le gerde prima della lievitazione. La pasta veniva prima tornita (formazione dei pani) e in seguito ogni pezzatura si riponeva in cesti (is crobis) per la lievitazione, ricoperti da tovaglioli disposti in modo da evitare che ogni pane aderisse all'altro. La cottura si effettuava con il forno a legna.

Per ottenere il condimento (ciccioli) da unire all'impasto, si tagliava il lardo in tocchettini si cuoceva sino a completo scioglimento. A cottura ultimata si spillava lo strutto (parte fusa) e si conservava in recipienti in terracotta smaltata anche per anni, mentre la parte solida che si depositava sul fondo della pentola (gerde), veniva impiegata per la preparazione del pane.

In passato era un tipico pane che si confezionava in modiche quantità solo in occasione dell'uccisione del maiale allevato in casa, visto e considerato che dal lardo si cercava di ottenere la massima quantità di strutto da utilizzare come sostituto dell'olio di oliva (prodotto scarsamente reperibile sul mercato o del tutto inesistente). Per ottenere una maggiore quantità di grasso l'animale veniva alimentato con fave, piselli e ceci nell'ultimo periodo, prima della macellazione. Attualmente il pane con le gerde si trova di frequente nei panifici artigianali come specialità.

Fonti: Interviste ai panificatori; Pubblicazioni sul periodico locale L'Altra Provincia dei mesi luglio, agosto, settembre, novembre anno 1998; Testimonianze autorevoli sulle tradizioni locali.

9

SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO

Per poter panificare si rende necessario ricorrere anche alla lavorazione manuale della pasta nella fase della tornitura, ma questo non comporta nessun rischio per la sicurezza alimentare in quanto i panificatori si attengono ad una corretta prassi di pulizia delle mani e, in genere, di tutto ciò che viene a contatto con il prodotto (pulizia dei macchinari, delle attrezzature impiegate nel ciclo produttivo, dei tavoli e degli stessi locali nel pieno rispetto di tutte le condizioni igienico – sanitarie).

Per quanto concerne il condimento (gerde) utilizzato nella panificazione, gli operatori eseguono una corretta procedura di cottura dello stesso, in pentola, per almeno 1 ora, in grado di garantire, anche in questo caso, la sicurezza alimentare del prodotto.

10

RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA

→

NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(L. 238/2016, art.12 - D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	PANE CON IL POMODORO, FOGAZZA CUN TAMATICA, MUSTAZZEDDUS, MUSTATZEDDUS DE TAMATIGA, FOCACCIA RIPIENA DI POMODORO
2.	CATEGORIA	→	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	
4.	SINONIMI	→	
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Tutta la regione Sardegna ed, in particolare, il comune di Iglesias e la sub regione del Sulcis-iglesiente.

6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----	---

La focaccia Mustazzeddu è una pasta ripiena, cotta in forno, tipicamente estiva e ha una origine probabilmente iberica. Di forma tondeggiante, più raramente a mezzaluna, di colore dorato e rosso al centro, ha diametro variabile fra i 10 e i 25 centimetri, è caratterizzata dai lembi di pasta della circonferenza ripiegati su se stessi, lasciando una apertura centrale, come un piccolo foro, ricordando la forma di un vulcano, ove è possibile vedere il ripieno di pomodori. La particolare forma consente una cottura uniforme della crosta esterna e conferisce al ripieno il giusto grado di umidità. Essendo un piatto legato alla tradizione contadina del territorio sulcitano, conosciuto per le produzioni di grano e i pomodori, consta di pochi e semplici ingredienti che, nel corso del tempo hanno avuto diverse integrazioni.

7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

La preparazione avviene in due fasi differenti: l'impasto per la base della focaccia e la marinatura del ripieno. Per la focaccia sono impiegati gli sfarinati di grano duro quali la semola ed il semolato rimacinato, ma anche la farina di grano tenero. Gli sfarinati possono avere quantità variabili in ragione del risultato atteso ossia la focaccia più o meno croccante. Si procede quindi a creare una fontana con 500 grammi di farina di grano duro e stessa quantità di farina di grano tenero, aggiungendo un pizzico di sale – circa 20 grammi, poco alla volta circa mezzo litro di acqua tiepida, unendo una modesta quantità di olio di oliva o in alternativa di strutto sciolto. L'impasto viene lavorato fino a diventare omogeneo e senza grumi. Si aggiunge quindi il lievito di birra (circa 10 grammi), precedentemente attivato con una piccola quantità di acqua calda. Una ulteriore lavorazione manuale rende l'impasto pronto per il suo riposo, in un recipiente coperto, a temperatura ambiente e fino al raddoppio della dimensione che avviene in circa due o tre ore. Quindi, si stende la pasta con un mattarello, si posiziona nella teglia, avendo cura di lasciare lungo il perimetro abbondante pasta da ripiegare sopra il ripieno. Il ripieno, preferibilmente marinato per almeno una notte, è composto da pomodori tagliati finemente, con o senza la buccia, olio di oliva extravergine, aglio, basilico, sale e talvolta anche pepe nero. E' frequente anche l'utilizzo dei pomodori e degli aromi a crudo, quindi

inseriti sul momento nella pasta. Il ripieno, incorporato nella pasta, è quasi interamente ricoperto dalla pasta stessa, con un piccolo foro centrale. Prima di essere informata, la parte esterna della focaccia viene unta con le dita. Il tempo di cottura, fra i 30 ed i 40 minuti, ad una temperatura di 200 gradi si effettua in forno statico, oppure, ove presente, nel forno a legna. A cottura finita, la focaccia ha una colorazione dorata e aromi fortissimi sprigionati dalla pasta e dall'invitante ripieno.

8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

La semplicità del piatto riconduce la sua preparazione alle cucine domestiche e, chiaramente, nei laboratori artigianali preposti.

9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

Piani di lavoro, recipienti in materiale per alimenti destinati al contenimento degli impasti e per la conservazione del ripieno, scodelle, attrezzi da cucina quali coltelli e mattarello. La lavorazione dell'impasto può essere effettuata anche mediante impastatrice elettrica. Cottura in forni da cucina in modalità statica, forni a legna.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	--

La focaccia Mustazzeddu, molto probabilmente pietanza importata dalle regioni iberiche, ha subito una evoluzione del corso del tempo. L'impasto veniva originariamente preparato nella conca di terracotta (civedda), e la focaccia veniva cotta al forno utilizzando il cisto, lentischio e olivastro. Come detto, la zona sulcitana, rinomata per le produzioni di grano duro, sposava l'impiego del lievito madre da esso derivato per la realizzazione della pasta. In epoca più recente, l'impiego di farine di grano tenero in proporzione variabile, ha reso necessario l'impiego del lievito di birra come agente lievitante. L'utilizzo dell'olio di oliva extravergine è invece da ritenersi storicamente corretto dal momento che l'introduzione ad Iglesias di miscele con olio di semi è attestata solo fra il 1927/28. Ulteriore dubbio, lo sbucciare i pomodori, risulta sfatato da esigenze alimentari proprie delle classi meno agiate e soprattutto dalla mancanza di tempo. Per quanto, i riferimenti storico bibliografici, tratti dall'archivio storico di Iglesias, riguardano le "statistiche militari del distretto di Cagliari" rispettivamente per il 1882 e per il 1885.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
-----	--	------

12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
-----	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pane con olive di Villamassargia - <i>Pani cun oria de Biddamattzraxia</i>
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Villamassargia
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Piccole forme di pane del peso di circa 250 grammi, di colore scuro, nel quale sono visibili esteriormente le olive		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La prima fase della preparazione consiste nell'addolcimento delle olive da aggiungere al composto. Due le modalità che è possibile seguire: la prima consiste nel cospargere le olive con sale per qualche giorno in modo che perdano l'amaro; la seconda nel metterle a bagno nell'acqua salata che deve essere cambiata due volte al giorno, fino a quando raggiungono un gusto gradevole al palato. In una conca in terracotta smaltata si impastano la semola di grano duro e il fiore della farina di grano duro (su scetti) con l'acqua; si aggiungono poi l'olio e il sale sciolto nell'acqua. In questa fase il composto viene lavorato anche con le nocche delle mani (si spòngiara). Quindi si passa alla lavorazione al tavolo in modo da rendere l'impasto morbido e vellutato (ciuexèndu sa pasta). Si aggiunge il lievito madre e si continua a lavorare fino a quando non viene incorporato completamente. Alla fine della lavorazione al tavolo, la pasta morbida e bianca viene posizionata di nuovo nella conca; vengono aggiunte le olive in modo che la pasta le includa tutte. Durante la lievitazione l'impasto viene coperto con un telo bianco e una coperta per tenerlo al caldo. La durata di questa fase dipende dalla temperatura esterna. Terminata la prima lievitazione si fanno le pezzature delle pagnottelle, che vengono poste in un canestro sopra una tovaglia, si coprono per la seconda lievitazione, al termine della quale vengono infornate.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Gli strumenti che vengono utilizzati nella preparazione del pane con olive sono i seguenti: un tavolo per la lavorazione del pane, una conca in terracotta smaltata per l'impasto (scifedda); un piccolo recipiente in terracotta per contenere il lievito; una caraffa per l'acqua; un canestro in paglia e fieno per posizionarvi le pagnottelle (canisteddu).		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Il prodotto viene realizzato nelle cucine delle abitazioni per le fasi di lavorazione dell'impasto e nei locali in cui è posizionato il forno a legna per la cottura.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
La grande estensione di oliveti nelle campagne di Villamassargia ha favorito la nascita e la diffusione di questo pane tradizionale che viene preparato dalle donne di Villamassargia secondo i dettami di una lunga tradizione.		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pane d'orzo – Pane casereccio di farina d'orzo
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Pane 'e oxiu, Pane 'e oxru
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Ingredienti: farina d'orzo, semola di grano duro, sale, lievito naturale (su framentu), acqua.

Preparazione:

Rinnovo del lievito: nel sistema tradizionale occorre rinnovare il lievito naturale circa sei ore prima dell'impasto. Il lievito viene conservato in una ciotola di terracotta smaltata, dove solitamente si forma una piccola crosta nella parte superiore. AL momento del suo impiego, si mette a sciogliere in un po' d'acqua ed il liquido lievitante prodotto si usa per fare un piccolo impasto con della farina (circa un kg), poi lasciato a lievitare almeno sei ore. Questo panetto così formato ha una duplice funzione: una parte la si conserva per rinnovare il lievito naturale (estraendo un nuovo pugno di pasta), l'altra costituisce l'impasto di base al quale si aggiunge l'intera quantità di farina e semola, prevista per i chili di pane da produrre.

L'impasto: all'impasto di base contenente il lievito, si aggiunge la miscela di farina d'orzo (60%) e di semola di grano duro (40%) e si lavora il tutto all'interno di una conca di terracotta smaltata all'interno (scivedda). Il tutto si amalgama versando gradualmente dell'acqua tiepida e lavorando a mano l'impasto per circa due ore sempre dentro la conca di terracotta. La lavorazione richiede una particolare abilità nel far legare l'impasto in quanto la farina d'orzo non si amalgama bene come succede invece per quella di grano duro.

1^a lievitazione: l'impasto ottenuto si lascia lievitare per circa un'ora e mezza o due all'interno della conca di terracotta che sarà opportunamente avvolta da coperte di lana per tenere il pastone in caldo e favorirne la lievitazione. Preparazione dei pani: Sopra un tavolo di legno, accuratamente pulito, si spolvera della farina e molto abilmente si preleva dalla conca un certo quantitativo di pasta alla volta (circa 600-700gr.) corrispondente al peso del singolo pane voluto. Ogni pane viene infarinato sul tavolo e disposto all'interno di un grande cesto di vimini (su canisteddu), sul quale è stato adagiato una tovaglia di lino sistemata morbidamente per poterla sollevare tra un pane e l'altro, in modo da tenere separati i singoli pani ed evitare che si attacchino l'uno con l'altro.

2^a lievitazione: si ricopre il cesto con un telo di cotone o lino bianco e sopra si adagiano le stesse coperte di lana per tenere in caldo i pani e favorirne un'ulteriore lievitazione che dura circa un'ora.

La cottura: in attesa della lievitazione finale si continua a curare il forno a legna in modo che sia pronto per la fine della lievitazione. Arrivato questo momento, si ritira la brace in avanti e si spolvera il fondo con una scopa di lentischio o di cisto (che conferisce anche un certo aroma). Si passa quindi all'inforata dei pani tramite una pala di legno: si tratta di un'operazione che richiede anch'essa una certa abilità e velocità perché l'impasto del pane non è molto consistente, solido e fermo e potrebbe perciò debordare. Una volta sistemati tutti i pani dentro al forno, lo si chiude con lo sportello, e si attende un'ora circa per la cottura.

La conservazione: a cottura ultimata, si sforna il pane e lo si conserva in un cesto grande ricoperto sempre da coperte di lana per mantenerlo morbido e proteggerlo dal troppo caldo d'estate o dal troppo freddo d'inverno. Con questo sistema di conservazione, il pane si mantiene fresco per almeno una settimana.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

Per l'impasto a mano, si utilizza la conca bassa di terracotta smaltata all'interno ed il tavolo apposito di legno (sa mesa po' pesai su pani). Durante la lievitazione i pani si ricoprono di teli di cotone o lino opportunamente lavati e sterilizzati; per infornare si utilizza una pala di legno. Cottura: forno a legna spazzato con frasche fresche. L'ambiente dove si effettuava la lavorazione era la cucina.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

Il pane d'orzo rappresentava il pane dei contadini più poveri. Periodo di preparazione: nel periodo metà maggio – metà luglio, quando le scorte di grano duro sono esaurite e ancora non si è raccolto quello nuovo, si era soliti preparare il pane di farina d'orzo poiché il raccolto dell'orzo precedeva quello del grano di circa due mesi. Nelle famiglie più povere l'utilizzo si estendeva ben oltre questo periodo perché non ci si poteva permettere la farina di grano duro. Secondo il racconto delle persone anziane di Gerrei, questa produzione era diffusa in tutto il territorio (altre testimonianze lo situano anche a Burchi) fin dal 1800 ed è rimasta in uso sino agli anni '50. A partire dagli anni '60, in concomitanza col diffondersi di un relativo benessere, la produzione di pane d'orzo è scomparsa anche perché troppo legata ai ricordi dei periodi di miseria.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	SI
----------	--	---	-----------

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pane di patate - <i>Cohone cun foza</i> – <i>Cocone cun foza</i>
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Gavoi (NU)
4.	Descrizione sintetica del prodotto	
“<i>Su Cohone cun foza</i>” è un prodotto della panificazione. Ha la forma di una focaccia tonda di medie dimensioni che riporta le venature della foglia di cavolo su cui viene cotto e che gli conferisce un aroma unico. Si tratta di un pane morbido che va consumato preferibilmente tiepido e viene preparato utilizzando: patate, semola, lievito e acqua.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La preparazione di questo pane prevede la lavorazione della semola con il lievito e l'acqua. A parte si preparano le patate bollite e sbucciate. Successivamente, si procede con l'aggiunta delle patate nell'impasto e, una volta ben incorporati gli ingredienti, l'impasto si lascia lievitare (i tempi di lievitazione dipendono dalla quantità di impasto e dalla temperatura esterna). Terminata la lievitazione, si preparano dei piccoli pani che, data la consistenza morbida dell'impasto, vengono adagiati su una foglia di cavolo precedentemente pulita e tagliata su misura (vengono eliminati il gambo e le nervature grosse). I prodotti ottenuti vengono poi messi a cuocere preferibilmente nel forno a legna, ma possono essere cotti anche nel forno elettrico. Quando la parte superiore diventa dorata, il pane viene estratto dal forno e, tolti i pezzi di foglia di cavolo ormai bruciati, rivoltato e rimesso in forno per completare la cottura. La focaccia viene sfornata quando assume una colorazione bruno-dorata.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Per preparare il “Pane di patate - <i>Cohone cun foza</i>” servono un forno a legna o un forno elettrico, un coltello e una pentola; l'impasto invece viene lavorato in una terrina e steso sulle foglie di cavolo utilizzando semplicemente le mani.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
“<i>Su Cohone cun foza</i>” viene preparato principalmente in casa e in alcuni panifici di Gavoi e viene consumato fresco.		
8.	Elementi che comprovano che le metodiche sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni	
In passato questo prodotto veniva preparato quando si avevano a disposizione le foglie di cavolo fresche. Queste foglie venivano usate come antenate della carta da forno, ossia per evitare che il pane si bruciasse a contatto con la pavimentazione molto calda del forno; inoltre, le foglie di cavolo riuscivano a contenere questo impasto di consistenza particolarmente morbida, conferendogli un aroma peculiare. Nella tradizione veniva prodotto in quantità limitata, poiché non si poteva conservare per lungo tempo infatti, dopo qualche giorno, in assenza di frigoconservazione, perdeva le tipiche caratteristiche sensoriali. Era un pane “comunitario” perché, quando lo si cuoceva, era abitudine e tradizione dividerlo con le famiglie del vicinato ed i parenti. I Gavoesi producono e consumano questo pane da più di 25 anni. Nel 1991, un'associazione culturale del paese, ne riportò addirittura la ricetta scritta nel mese di Luglio di un calendario locale.		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pane 'e cariga – Focaccia con fichi secchi e uva passa.
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Pane 'e mendula (focacce di fichi secchi, di mandorle, noci e uva sultanina).
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla zona dell'Anglona.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il prodotto "pane 'e cariga" si presenta di forma rotonda, con un diametro di circa 25/30 cm di un colore giallo dorato per uno spessore di circa 2/3 cm ed un aspetto morbido ma consistente.

E' un prodotto tipico dell'antica tradizione culinaria anglonese che vedeva accompagnare le classiche focacce di pane di grano duro con altri ingredienti poveri ma gustosi e nutrienti come i fichi secchi, le mandorle, le noci e l'uva passa.

Ovviamente tutti gli ingredienti provenivano dal territorio e venivano preparati scrupolosamente in casa. I fichi venivano seccati nei "canistreddi" e conservati in sacche ricavate dalle foglie di vite o del fico stesso e conservati al fresco nella dispensa di casa.

La lavorazione piuttosto semplice era riservata alle donne di casa che per le feste, o in occasione di ricorrenze particolari, preparavano questi gustosi prodotti segno di festa e di abbondanza, nonostante la povertà degli ingredienti.

Attualmente viene commercializzato un prodotto simile con la sostituzione dei fichi secchi con la sola uva passa.

La farina di grano duro viene lavorata con acqua tiepida amalgamando gradualmente il lievito sino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico che verrà successivamente ammorbidito con acqua tiepida al fine di incorporare gradualmente i fichi secchi, tagliati a piccoli pezzi o a striscioline, sino ad integrarli tutti uniformemente.

Alternando mandorle, noci e uva sultanina (che deve essere prima ammolata in acqua tiepida) si ottiene una variante molto delicata e gustosa della stessa focaccia.

L'impasto viene, quindi, lasciato riposare sino a completare la lievitazione in un recipiente di terracotta, coperto da carta oleata e un panno di cotone pulito e asciutto. Il tempo di lievitazione dipende dalla quantità di composto e di lievito utilizzato.

A pasta lievitata se ne stende una quantità pari ad un'arancia con le dita su di un disco di carta oleata con lo strutto, dal diametro desiderato ed infornare a circa 180 per 15/20 minuti. A cottura ultimata la focaccia deve risultare un colore giallo dorato dal fondo chiaro ed uniforme.

Si consuma ancora calda o surgelata previo riscaldamento di pochi minuti nel forno.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

Il locale ove avviene tutta la lavorazione è la cucina di casa sul tavolo di legno mentre l'unica attrezzatura necessaria è un contenitore di coccio.

Attualmente la cottura avviene nei normali forni a gas o elettrici mentre tradizionalmente avveniva nel forno a legna che conferiva al prodotto un colore ed una fragranza che vengono in parte perdute nei sistemi di cottura attuali.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

La tradizione vuole che il lievito sia prodotto artigianalmente (matrija) attraverso un processo di fermentazione naturale dell'impasto utilizzato per il pane, come pure la cottura deve essere necessariamente effettuata nel forno a legna componendo la focaccia direttamente nella paletta che viene introdotta direttamente nel forno.

In particolare, le focacce di mandorle, noci e uva passa venivano tipicamente preparate per il giorno di Ognissanti.

È un prodotto quasi scomparso, del quale solo presso famiglie nelle quali ancora si trovano anziani si sente parlare o ancor più raramente se ne può gustare il sapore.

Tuttavia, in un'ottica di riscoperta dei sapori e delle tradizioni più arcaiche, è un prodotto che merita senz'altro il primo piano per la genuinità e la semplicità dei suoi ingredienti.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
----------	--

La lavorazione vera e propria del dolce avviene tipicamente nella cucina di casa, in presenza del tradizionale tavolo in legno preposto esclusivamente alla lavorazione di pane e dolci e come tale destinato alla massima cura e pulizia. L'unico attrezzo utilizzato sono le mani.

L'attuale lavorazione industriale, limitata alla versione con l'uva passita, presso i panifici, non comporta problematiche di carattere igienico-sanitario potendo essere utilizzati gli stessi macchinari destinati alla lavorazione del pane, quali l'impastatrice ed il forno, ma risulta difficile credere che il risultato finale in termini di sapore possa essere lo stesso di un prodotto ottenuto con il metodo tradizionale.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA
-----------	---

→

NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pane fresa
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Gavoi
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Il pane fresa è un pane tipico biscottato del comune di Gavoi, dalla caratteristica forma semiovale.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La procedura per la realizzazione del pane fresa inizia con la preparazione dell'impasto, che consiste nella miscelazione degli ingredienti (semola, acqua, lievito e sale) e successivamente si lascia il tutto a riposo per consentire la lievitazione, la cui durata dipende dalla quantità di lievito utilizzata e dalla temperatura esterna. A lievitazione avvenuta si procede con la stesura dei pani che tradizionalmente, nelle case dei Gavoesi, viene effettuata contemporaneamente da tre persone: la prima persona ad occuparsene fa una prima stesura più grossolana, la seconda assottiglia e la terza termina la stesura. La cottura è la parte più importante della preparazione di questo pane, l'intero processo è organizzato come una vera e propria catena di montaggio e ancora oggi avviene in due fasi: si fa gonfiare il pane e si creano due strati, uno più sottile e uno più grosso, poi il pane viene sfornato e si lascia raffreddare per qualche minuto, dopodiché con l'ausilio di un coltello si dividono i due strati che poi vengono di nuovo infornati per qualche minuto per completare la seconda cottura. Una volta terminata la seconda cottura il pane si sforna e si piega a metà prendendo la tipica forma semiovale. Quest'ultima fase prende anche il nome di "biscottatura", che serve ad eliminare ulteriormente i residui di umidità, rendendo questa tipologia di pane idoneo ad essere conservato per lunghi periodi, tanto che i pastori lo portavano con sé durante i lunghi mesi della transumanza, e pertanto prestandosi ad essere consumato anche dopo mesi dalla sua produzione. Questo pane dalla tipica forma semiovale, si prestava perfettamente ad essere riposto nelle bisacce che venivano poi portate dagli uomini in campagna. Inoltre, il pane fresa, utilizzando il suo strato più spesso, si prestava benissimo ad essere utilizzato come un vero e proprio sostituto del piatto, poiché nella vita di campagna non era possibile avere le vettovaglie. Il pane fresa è anche alla base di numerosi piatti della tradizione gavoese come su pane frattau e su pane imbrattau.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
La preparazione di questo pane non richiede materiali e attrezzature specifiche per la sua produzione se non quelli specifici per la lavorazione degli impasti (terrine, mattarello sfogliatrici e tavoli di lavoro con superficie adeguate)		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Questo pane in antichità veniva prodotto solo nelle case, al giorno d'oggi, oltre che nelle abitazioni in cui si continua a produrlo, viene prodotto e confezionato nei forni e laboratori del paese di Gavoi.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
Il pane fresa è il pane tipico di Gavoi, non è possibile datarne la nascita ma è certo che ha origine antichissima. Il pane fresa veniva lavorato dalle donne che si riunivano per preparare grandi quantitativi di questo tipo di pane, ad ognuna spettava un compito e una fase della preparazione. È possibile intuirne l'antica origine anche grazie alla sua forma semiovale, quella della bisaccia, che i pastori si caricavano in spalla o caricavano sui cavalli e su cui viaggiavano per recarsi negli ovili. Esso infatti veniva preparato dalle donne e consumato dai pastori nei loro ovili durante la transumanza e grazie ai suoi ingredienti e alla sua doppia cottura, costituiva un prodotto che resiste in modo ottimale al tempo pur non essendo possibile conservarlo in maniera ermetica, caratteristica altamente improbabile in antichità.		
9	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pane guttiau
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO Pane tostato e condito con olio extravergine d'oliva	
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA Il pane carasau viene unto, con olio extravergine d'oliva e lo si tosta alla brace per pochi secondi o su una graticola. Quando è ancora caldo, si aggiunge del sale fino. La preparazione di questo prodotto avviene anche nei panifici che normalmente producono pane carasau.	
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO Vedi punto 7.	
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA Si prepara nella cucina domestica o nei locali dei panifici a norma di legge.	
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI Testimonianze storiche, scritte e verbali.	
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Panemodde e Coccone de sa Candelaria
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Orgosolo
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Il Panemodde è un tipo di pane ottenuto dall'impasto di semola di grano duro, acqua, lievito e un pizzico di zucchero, con l'eventuale aggiunta di strutto. L'impasto viene diviso in panetti per la lievitazione che precede la cottura al forno (a legna o elettrico)		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Il pane viene preparato impastando: semola di grano duro, acqua, lievito e un pizzico di zucchero. Esiste anche una variante che prevede l'aggiunta di una minima quantità di strutto che lo rende più morbido. L'impasto viene poi lasciato riposare per la lievitazione. A lievitazione avvenuta, si preparano i panetti: "sos tureddos", che vengono stesi e poi cotti nel forno a legna o elettrico, previa incisione per evitare che si gonfino. Il panemodde si mantiene fresco per qualche giorno oppure può essere tostato per allungarne la durata; oggi viene spesso conservato anche in freezer.		
5.1	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Su "Coccone de sa Candelaria" è un tipo particolare di panemodde, preparato appunto per festeggiare "sa candelaria", che si svolge nella mattina del 31 dicembre. La preparazione dell'impasto è identica a quella di "pane modde" ma, prima che il pane venga infornato, vengono praticate delle incisioni con "sa rosinita", in modo che il panemodde risulti segnato con una croce e, in ogni triangolo, vengono fatte altre due piccole incisioni a croce per non farlo gonfiare.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Anticamente il panemodde veniva lavorato e prodotto solo in casa dalle donne che si riunivano apposta per preparare questo pane. Non ci sono particolari materiali o attrezzature specifiche per la preparazione, condizionamento o l'imballaggio dei prodotti.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
I locali di lavorazione del panemodde e coccone de sa candelaria erano tradizionalmente, e sono tutt'oggi, quelli delle cucine casalinghe. Oggi il panemodde viene, tuttavia, preparato anche in alcune panetterie di Orgosolo e talvolta si usa ancora conservarlo, come anticamente avveniva, tostandolo al fuoco o in forno.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
L'origine del panemodde e coccone de sa candelaria si perde nei tempi e nella storia di Orgosolo. Sa Candelaria, infatti, è un rito barbaricino antico di cui fa già cenno Grazia a fine Ottocento. Si svolge la mattina del 31 dicembre quando i bambini di Orgosolo riempiono le strade del paese, con sacchi bianchi al seguito, e bussano di casa in casa per chiedere "Sa Candelaria". A memoria d'uomo, infatti, questo prodotto è sempre stato presente nella tradizione culinaria di Orgosolo. Questo pane morbido veniva preparato e consumato spesso nelle case orgolesi, veniva cotto ogni volta che si accendeva il forno a legna e veniva usato anche come dono per le famiglie meno abbienti del vicinato, per far sì che nessuno rimanesse almeno senza pane.		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Pani ' e saba, Pani 'e sapa, Pani saba
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento al Campidano di Cagliari, al Nuorese, alla zona dell'Oristanese (in particolare il Comune di Sini)

4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----	---

La forma del dolce può variare: rombo, rettangolo e anche forma circolare. È solitamente di piccola pezzatura del peso di 200/300 g caratterizzato dal colore scuro del vino cotto. La variante del Pani saba di Sini ha una pezzatura molto più grande: varia da 1 kg sino a 4 kg. La forma di questo Pani saba è ad anello, con una ricca decorazione a base di mandorle, precedentemente tagliate a metà, inserite verticalmente nella pasta. Dopo la cottura in forno il Pani saba è reso lucido perchè intinto nella sapa liquida.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

È un dolce intensamente fragrante, composto da farina bianca, lievito, "sapa" (un liquido ottenuto dal vino di uva fatto raffinare in cottura), uva passa e talvolta frutta secca (solitamente noci). Gli ingredienti vengono pesati e poi amalgamati con l'impastatrice; la lievitazione dell'impasto richiede circa 8 ore in locali con temperatura superiore ai 20° C; la cottura viene fatta nel forno sardo, elettrico o "rotor" (a gasolio) per circa 40 minuti a temperatura moderata; il confezionamento viene realizzato con macchina termoretraibile e materiali di cellophan. A Sini (OR) la ricetta dei pani saba prevede che innanzitutto si metta a bollire il mosto dell'uva per alcune ore, insieme a un po' di mela, mela cotogna, scorza d'arancia tostata e sminuzzata, finocchietto selvatico; la parte più liquida della sapa viene messa da parte per "lucidare" il pane a fine preparazione. L'impasto prevede che vi siano tre parti uguali di: uva passa, mandorle e farina, con l'aggiunta del lievito madre (*su frommentu*) a parte. L'impasto così ottenuto si mescola alla sapa e ai sapori come arancia secca e fresca, buccia di limone, anice e pepe dolce.

La lievitazione di questo pane dura almeno 12 ore. A questo punto ogni pan sapato viene riccamente decorato con mandorle tagliate a metà e inserito nel forno a legna per qualche decina di minuti, secondo la pezzatura. Dopo la cottura il pane, dopo essersi raffreddato, viene intinto nella sapa sciropposa per la lucidatura.

6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

Le attrezzature principali utilizzate per realizzare il dolce sono: l'impastatrice, il forno sardo oppure il forno elettrico o il forno a gasolio.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

Il dolce viene preparato in laboratori artigianali nei quali vengono rispettate le norme igienico-sanitarie vigenti.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	--

Si tratta di una delle prime trasformazioni del pane in dolce, di origine rurale antichissima. Corrisponde ad un tradizionale ricco dolce, legato ad un rituale sardo in quanto in tempi antichi, le donne usavano prepararlo insieme in occasione della festività dei Santi e per Natale.

A Sini (OR) tradizionalmente il pani saba viene consumato in primavera, in occasione dell'antica festa patronale di San Giorgio (23 aprile) che si svolge presso la chiesetta campestre, dopo la processione e i riti religiosi.

La pratica di preparare e consumare il dolce per San Giorgio, sempre ad aprile e un tempo anche a luglio di ogni anno, si attesta sin dalla seconda metà del Settecento, come testimoniano i documenti d'archivio conservati presso l'Archivio Arcivescovile di Ales (OR).

Sin dal 1994 a Sini si tiene la Sagra del Pani Saba durante la quale vengono vendute grandi quantità di questo prodotto ai turisti che accorrono da tutta l'Isola. Il ricavato va alla chiesetta di San Giorgio, per mantenerne decoro e funzioni.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
----	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Papassinos (il nome "Papassinos" deriva dal dialetto 'Papassa' ossia uva passa).
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento alla zona centrale.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Ingredienti: farina 00, uva sultanina, zucchero, uova fresche, vino cotto (sapa), margarina vegetale, mandorle nazionali, latte e lievito chimico.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Preparazione manuale delle materie prime, pesatura, amalgama delle stesse nell'impastatrice. Stesura della pasta nel banco dove si procede alla formatura manuale o meccanica del prodotto. Disposizione dello stesso nelle teglie dove viene lasciato lievitare e, successivamente, infornato alla temperatura di 200°C per 15 minuti.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Impastatrice, banco di lavoro, forme per taglio, forno elettrico, confezionatrice.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Laboratori attrezzati secondo le norme vigenti.		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Papassinu nieddu
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Orgosolo
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Su Papassinu Nieddu è un pane dolce, tipico di Orgosolo e viene preparato per la festa di Ognissanti per la commemorazione dei defunti. Viene preparato con semola rimacinata, miele, mielata "S'Abbathu", semi di anice, semi di finocchio, uova, uva passa, mandorle, noci, scorza d'arancia, zucchero e strutto. Il prodotto è di forma romboidale e misura circa 20 cm di lunghezza, 15 cm di larghezza e spessore variabile dai 4 ai 7 cm. Il peso a fine cottura va da 0.600 a 1.500 Kg per ogni pezzo. È un dolce con pasta consistente/dura e si consuma come singola fetta sottile.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Per la preparazione di questo dolce si impastano insieme la semola e le uova, si aggiungono poi semi di anice, semi di finocchio e zucchero; successivamente si aggiungono anche miele, mielata "S'Abbathu", scorza d'arancia, strutto, mandorle, noci e uva passa. Si impasta tutto e si fa riposare l'impasto per 24 ore. La cottura può avvenire in forno elettrico a bassa temperatura oppure nel forno a legna dopo aver cotto il pane, quando il calore si sta esaurendo. Le dosi per la preparazione sono ripartite in questo modo: il 50% sono noci, mandorle e uva passa; il restante 50% è composto da farina, miele, mielata, uova (da 2 a 4 per 10 Kg), lo strutto viene utilizzato come elemento per amalgamare. Gli ingredienti si inseriscono gradualmente inglobandoli nell'impasto fino a creare un unico composto lavorato manualmente.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Le attrezzature impiegate per la preparazione sono: un catino in legno/terracotta/acciaio, uno o due mestoli in legno di cui uno a forma di cucchiaino, un tavolo di legno, un mattarello in legno di olivo/castagno, un coltello da cucina con una lama di almeno 30 cm, un pennello da cucina, un forno. Le singole porzioni vengono conservate in contenitori di latta.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
I locali di lavorazione sono solitamente gli ambienti casalinghi e i laboratori delle pasticcerie.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
Su Papassinu Nieddu veniva e viene ancora consumato nelle case o donato ad amici e parenti. È un dolce molto ricco, i cui ingredienti caratterizzanti sono il miele e "S'Abbathu". Le testimonianze raccolte attestano l'esistenza di questo dolce da oltre 70/80 anni, ma esistono racconti non scritti di persone che ricordano il prodotto (forse meno ricco di ingredienti dato che alcuni di essi, come ad esempio lo zucchero, venivano utilizzati solo nelle famiglie più abbienti) dall'inizio del secolo scorso, almeno dalla fine del 1800.		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ PA PUNYAT - PANE PUGNAT
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comuni di Alghero e Olmedo
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Pagnotta di forma allungata di circa 30/35 centimetri, con peso medio di circa 500 grammi, ottenuta dall'impasto di acqua, sale marino, pasta madre e semolato rimacinato di grano duro esclusivamente locale, in modo che la materia prima sia rigorosamente fresca. La pasta madre, di ceppo locale, e ad alta idratazione nel processo di fermentazione produce una grande varietà di microrganismi che conferiscono un aroma e gusto tipico, oltre che una particolare serbevolezza, dovuta alla maggior umidità del pane. Il colore è dorato intenso, la crosta è mediamente sottile e croccante, la mollica è di colore giallo paglierino chiaro, con alveoli piccoli e omogeneamente distribuiti. Profuma di semola e pasta madre e ha un gusto leggermente acidulo

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

Ogni ciclo di lavorazione, per ottenere una quantità di 2,5 quintali di pa punyat, prevede le seguenti fasi: 1) l'impasto di 1,5 quintali di semolato rimacinato di grano duro locale, acqua, sale marino prodotto in Sardegna e lievito madre; 2) prima lievitazione in vasca per 25 minuti; 3) pezzatura o formatura; 4) seconda lievitazione su tavole coperte da teli per una durata di 8/9 ore; 5) cottura in forno utilizzando la "biforma", ossia la cottura di due pagnotte accostate e cotte per 40 minuti alla temperatura di 220 gradi. La successiva separazione garantisce la forma tipica liscia da un lato e tendenzialmente rugosa dall'altro e una maggiore croccantezza rispetto alle pagnotte cotte singolarmente.

6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

Le attrezzature comuni per la preparazione del prodotto sono: l'Impastatrice in acciaio inox a due velocità, ripiani in legno e teli in cotone per coprire singolarmente le forme del pane durante la seconda lievitazione. La pagnotta viene venduta sfusa e confezionata al momento in sacchetti di carta.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

I molluschi vengono lavorati in locali a norma, adibiti alla preparazione e confezionamento.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	--

Il Pa Punyat era destinato originariamente ai poveri e la ricetta prevedeva pari quantità di semolato e pollina o fiore, così da abbassare i costi della materia prima ed essere venduto a basso prezzo. Per questo motivo era anche chiamato Pa de sou, pane da un soldo, tale era il suo prezzo. Con il passare degli anni nell'impasto viene impiegato esclusivamente il semolato rimacinato. Nei territori di Alghero e Olmedo la tradizione non si è mai interrotta ma dal 2018, mediante un contratto di filiera fra cerealicoltori della Nurra, panifici e

mulino locale e una certificazione di tracciabilità, questo prodotto è distribuito in rete nei territori di produzione in panifici, piccoli negozi locali, con un significativo e costante aumento della domanda.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
----	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Pardulas
2	CATEGORIA	→	Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Nessuno
4	SINONIMI	→	Formagelle, Casadinas (soprattutto nella provincia di Nuoro, dal dialetto 'Casu' formaggio che viene utilizzato al posto della ricotta nella composizione del ripieno).
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		
Ricotta o (formaggio pecorino fresco di giornata), zucchero, uova, farina 00, semola, margarina vegetale, limone, lievito di birra e sale. Per la zona di Sassari si aggiunge l'uva passa. In alcune zone sono aromatizzate con zafferano o altro.			
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
Preparazione manuale delle materie prime relative all'impasto del ripieno, pesatura e amalgama delle stesse con impastatrice. Preparazione delle materie prime per la sfoglia e amalgama delle stesse con impastatrice. Formatura e modellatura manuale al banco del prodotto, sistemazione dello stesso nelle teglie e successiva cottura al forno alla temperatura di 220° per 25 minuti.			
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO		
Impastatrice, banchi da lavoro, forno elettrico e confezionatrice.			
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
Laboratorio attrezzato secondo le norme igienico-sanitarie vigenti.			
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI		
Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.			
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pastine di mandorle
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Pastissus
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Le zone del Medio e Basso Campidano della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Dolci tipici e particolarmente elaborati, si presentano come dei cestinetti tondi, ovali, romboidali, ecc., di dimensioni variabili dai 5-6 cm. di diametro, agli 8x4 cm. per le altre forme. Sono costituiti da una sottilissima sfoglia, ripiena di un soffice pan di spagna alle mandorle, la superficie ricoperta di uno strato di glassa reale, viene decorata con delicati fiori di zucchero foggianti a mano, variopinti o bianchi, abbellita con scritte o ricami di glassa bianca o dorata, o più semplicemente ricoperta con diavoletti di vari colori, argentati e/o dorati.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA					
	<table><tr><th>Pasta sfoglia, ingredienti:</th><th>Ripieno, ingredienti:</th></tr><tr><td> - 500 gr. di farina di grano duro; - Acqua (quanto basta per impastare); - Strutto suino (quanto basta per ammorbidire l'impasto); </td><td> - 300 gr. di mandorle - 300 gr. di zucchero; - 6 uova; - Un limone; - Un bicchierino di liquore secco (acquavite) - Lievito per dolci, dose per ½ Kg. di farina; - Un pugno di farina di grano duro; </td></tr></table>	Pasta sfoglia, ingredienti:	Ripieno, ingredienti:	- 500 gr. di farina di grano duro; - Acqua (quanto basta per impastare); - Strutto suino (quanto basta per ammorbidire l'impasto);	- 300 gr. di mandorle - 300 gr. di zucchero; - 6 uova; - Un limone; - Un bicchierino di liquore secco (acquavite) - Lievito per dolci, dose per ½ Kg. di farina; - Un pugno di farina di grano duro;	
Pasta sfoglia, ingredienti:	Ripieno, ingredienti:					
- 500 gr. di farina di grano duro; - Acqua (quanto basta per impastare); - Strutto suino (quanto basta per ammorbidire l'impasto);	- 300 gr. di mandorle - 300 gr. di zucchero; - 6 uova; - Un limone; - Un bicchierino di liquore secco (acquavite) - Lievito per dolci, dose per ½ Kg. di farina; - Un pugno di farina di grano duro;					

Preparazione del ripieno: sbollentare le mandorle per pochi minuti in acqua calda; scolarle e sgusciarle rapidamente prima che si raffreddino; tritare le mandorle finemente con uno sminuzzatore; in un contenitore sgusciare le uova separando i tuorli dall'albume, aggiungere lo zucchero ai tuorli e sbattere il composto sino a perfetta frullatura delle uova; di seguito incorporare la scorza del limone finemente grattugiata, il liquore e la farina; a questo punto si aggiungono le mandorle e in ultimo a pioggia il lievito, per non formare grumi. Il composto ottenuto deve presentarsi ben amalgamato e di consistenza semi fluida.

Per la preparazione della sfoglia si dispone la farina di grano duro a fontana, all'interno si aggiunge l'acqua tiepida e si lavora sino ad ottenere un impasto duro; quindi, si aggiunge gradualmente lo strutto per ammorbidire l'impasto; la pasta ottenuta si stende in una sfoglia sottilissima e si suddivide in porzioni di forma quadrata.

Le porzioni di sfoglia si fanno aderire perfettamente all'interno delle formine, che avremmo precedentemente spennellato con dello strutto; quindi, si preme sui bordi delle formine per tagliare ed eliminare la sfoglia in eccesso.

A questo punto si versa con un mestolino il composto ottenuto per il ripieno, riempiendo il cestinetto per non più di ¾. Le formine vengono quindi disposte ordinatamente su una teglia da forno e passate in forno caldo a 180° C, sino a che il ripieno ben lievitato non risulta dorato. Ultimata la

cottura si lascia che le pastine raffreddino leggermente e si procede al distacco, con delicatezza, del cestinetto dalla formina; quindi, si dispongono su canestri ricoperte con un telo. Trascorse almeno 12 ore, affinché il cestinetto ben freddo risulti più resistente alle manipolazioni, si procede alla decorazione secondo quanto già detto al punto 6.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Sminuzzatore elettrico a lame o tritanoci classico manuale; formine di varie forme in acciaio; pennello da cucina, spatola per dolci; altre normali attrezzature della cucina domestica.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

La preparazione di questo dolce avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe, o nelle dolcerie artigiane autorizzate. Il dolce pronto può essere conservato per quattro o cinque giorni in luogo asciutto (dispensa), senza che perda la sua originaria fragranza.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	---

È un dolce che vanta una tradizione antica come dolce per le feste e ricorrenze importanti, quali i matrimoni, i battesimi, comunioni, cresime e festività natalizie e pasquali. A seconda della ricorrenza si adeguavano in passato come ora, i decori, che possono essere allegri e colorati per il dolce di Pasqua, ricamati con scritte e disegni bianchi e dorati per i matrimoni.

Della ricetta esistono testimonianze verbali nonché scritte, essa può essere reperita in testi di gastronomia sarda, editi da oltre 25 anni.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	---	---	-----------

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	PASTILLAS, PASTIGLIAS DI IGLESIAS
2.	CATEGORIA	→	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	
4.	SINONIMI	→	
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Il territorio del comune di Iglesias.

6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----	---

È un dolce di piccole dimensioni, tondeggiante, con diametro fra i 3 e i 5 centimetri e 1 centimetro di altezza. È ricoperto da una spessa cappa di zucchero particolarmente consistente. Il ripieno morbido è composto da mandorle tritate sciolte in acqua e zucchero. Il dolce, dal tipico aroma di mandorle, viene poi confezionato in carta velina colorata come se fosse una caramella.

7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

Le materie prime impiegate per le pastillas sono: le mandorle, lo zucchero e l'acqua per la malgama, una modesta quantità di acqua di fiori d'arancio e scorze di limone, preferibilmente non trattato. Per la preparazione del ripieno delle pastillas è necessario un pentolino con manico, ove inserire un chilo di mandorle dolci finemente triturate, al quale viene unito del liquore di anice in quantità variabile a seconda del gusto personale, scorza di arancio e di limone ed un pizzico di vanillina; quindi, si mescola il tutto lentamente, con l'aggiunta di poca, acqua fino a raggiungere un addensamento completo. Il composto, una volta tiepido, viene lavorato con le mani su una superficie piana ricoperta di farina, fino alla formazione di palline che vengono poi leggermente schiacciate per ottenere la caratteristica forma di pastiglia. La preparazione della cappa consiste nel montare la chiara d'uovo (5 albumi) e poi aggiungere lentamente dell'acqua sciroppata (1 chilo di zucchero e liquore d'anice) da incorporare con un movimento dal basso verso l'alto. Raggiunta la temperatura ambiente, con l'ausilio di un pennello da cucina, si procede alla distribuzione del composto sulla pastillas, un lato per volta. Il processo termina con la cottura in forno statico ad una temperatura di 160 gradi per circa 10 minuti, o comunque il tempo necessario per far indurire la cappa. Segue il confezionamento in carta velina di vari colori con le classiche annodature laterali come una caramella.

8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

Vista la richiesta in costante aumento di tale dolce, sono impiegate attrezzature volte al miglioramento dei tempi di preparazione quali la planetaria e tritadori elettrici.

9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

IL dolce viene preparato su piani di lavoro e in recipienti per alimenti destinati al contenimento degli impasti e alla conservazione del ripieno. Vengono inoltre utilizzate: scodelle, attrezzi da cucina, quali coltelli e mattarello. La lavorazione dell'impasto può essere effettuata anche mediante un'impastatrice elettrica. La cottura viene effettuata in forni da cucina in modalità statica o in forni a legna.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	--

Le Pastillas sono fra i dolci più conosciuti e ricercati nella cittadina di Iglesias e nei paesi limitrofi. La loro ricetta, a quanto attesta la tradizione orale, si è mantenuta intatta nel tempo fino ad oggi in quanto viene ancora prodotta nelle pasticcerie locali. In passato, la zona di produzione vantava anche molti mandorleti che consentivano il reperimento della materia prima: mandorle mentre, in epoca più recente, le dinamiche di abbandono di date colture hanno fatto sì che tali approvvigionamenti avvenissero nella zona non distante, di Villamassargia.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE
SARDEGNA**

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ PICCHIRITTUSU"
2	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio del comune di Seulo
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Dolce di forma tipica romboidale, di piccole dimensioni, ricoperto di glassa bianca decorata con diavoletti.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

Il dolce si realizza con:

- farina tipo 00;
- semola;
- strutto;
- uova;
- acqua;
- zucchero;
- mandorle dolci;
- scorza di limone grattugiata;
- liquore.

La pasta si lavora manualmente o con l'ausilio di impastatrici di piccole dimensioni fino a ottenere una massa omogenea e ben amalgamata.

Il ripieno si ottiene lavorando le mandorle con lo zucchero, il liquore ed il limone.

La sfoglia viene stesa, anche con l'ausilio di una macchina stira pasta; viene ritagliata in cerchi o quadrati, al centro dei quali si colloca una pallina di ripieno. La pasta viene quindi pizzicata agli angoli per conferirle la forma di rombo, caratteristica del dolce finito.

La cottura avviene nel forno a legna su teglie in metallo.

A cottura ultimata viene stesa la glassa impregniata di diavoletti.

Il dolce prima di essere consumato deve asciugare e riposare per alcune ore.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

La lavorazione, prevalentemente manuale, prevede l'utilizzo degli utensili della cucina domestica o del laboratorio artigianale e a titolo esemplificativo:

- banco di lavoro;
- impastatrice;
- frullino;
- macchina stira pasta;
- mattarello;
- rotella dentata;
- teglie;
- forno a legna.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

I locali tipici della cucina familiare oppure il laboratorio artigianale a norma di legge.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

La produzione dei Picchirittusu, nel Comune di Seulo, avviene con le tecniche produttive sopradescritte tramandate, secondo una tradizione locale, da madre in figlia. Le testimonianze raccolte attestano che il dolce viene preparato e servito a Seulo in occasione delle principali feste fin dai primi del '900.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pirikitos - Dolci ricoperti di glassa di zucchero
---	----------------------------	--

2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
---	-----------	---------------------

3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
---	--------------------------	-----------

4	SINONIMI	→ Piricchitos
---	----------	----------------------

5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
---	--	--

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
---	------------------------------------

Dolce di forma rotondeggiante appiattita di 4-5 cm di diametro, di consistenza morbida, interamente ricoperto di glassa.

Gli ingredienti utilizzati sono: farina di grano tenero, zucchero, strutto, uova, lievito, buccia di limone o arancia grattugiata, uva passa e latte.

Preparazione: le uova vengono lavorate con lo zucchero ed in seguito addizionate con lo strutto all'interno di un recipiente di terracotta smaltata. A questo composto vengono uniti i restanti ingredienti. Il prodotto viene fatto lievitare per una ventina di minuti.

Le teglie per la cottura vengono preparate con carta da forno, sulla quale, con l'uso di un cucchiaino, vengono deposte le dosi del composto, messe al forno e cotte a temperatura media (180 C).

A fine cottura i pirikitos vengono tuffati nella glassa, ripescati e adagiati su delle teglie e rimessi in forno per asciugare.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

I locali per la preparazione sono quelli di una tipica cucina. Gli strumenti impiegati sono rappresentati da un contenitore in terracotta smaltata per la preparazione dell'impasto, un contenitore in terracotta per la preparazione della glassa, dei cucchiaini per rimestare il prodotto e per riporlo sulla carta da forno.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
---	--

Il prodotto presenta una tradizionalità consolidata da oltre 25 anni. Durante questo periodo, le regole produttive non hanno subito variazioni considerevoli.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
---	---

Il prodotto presenta poche manipolazioni, e la sua cottura è già un'operazione di bonifica. E' rispettata la corretta procedura igienica quale il lavaggio delle mani prima della lavorazione della pasta e del ripieno e la detergenza dei contenitori e piani di lavoro; ciò assicura ottime garanzie sulla sanità del prodotto.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO
----	--	-------------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pistiddu - Pistiddi
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
È un dolce tradizionale di forma tonda e di colore giallo paglierino.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Per la preparazione dell'impasto sono necessari i seguenti ingredienti: 3 litri di acqua, 1 kg di zucchero, 1,5 kg di miele e 0,700 kg di semola di grano duro. In una pentola capiente, si versano l'acqua e tutti gli ingredienti e si fanno bollire per circa due ore, quindi si aggiunge la scorza grattugiata di un limone e di un'arancia, dei chiodi di garofano, della cannella e 150 gr di sapa. Si prosegue la cottura per circa 30 minuti, e dopo aver suddiviso l'impasto in piccole porzioni che si lasciano raffreddare quanto basta. Si ricopre poi il tutto con della pasta di semola preparata con acqua, semola, lievito di birra e si mette in forno a 180°C per 12 minuti. Per la preparazione della variante "Pistiddi, tipica del comune di Orgosolo", si aggiungono anche lo zafferano o il liquore all'anice.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
La lavorazione, manuale, prevede l'utilizzo degli utensili della cucina domestica.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Su Pistiddu si prepara solitamente nei locali delle cucine domestiche oppure nei laboratori artigiani.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
Su Pistiddi è un dolce tradizionale della Sardegna. La variante Pistiddi di Orgosolo è tipica della festa di Sant'Antonio, che si celebra il 16 e il 17 gennaio.		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pistoccheddus de cappa
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Di Serrenti
4	SINONIMI	→ Pistoccus incappausu
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Le zone del Medio e Basso Campidano della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Dolce tipico di piccole dimensioni, si tratta di un biscotto dalla pasta dura e croccante di colore dorato, dalle forme stilizzate che riproducono animali domestici (uccellini, pecorelle, ochette, coniglietti, ecc.), ricoperto di glassa bianca decorata con mascarponi dorati o argentati e con fregi dorati.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
---	--

Biscotto, ingredienti:	Glassa e decori, ingredienti:
- 350 gr. di farina di grano duro;	- 400 gr. di zucchero;
- 350 gr. di farina 00;	- 6 albumi;
- 6 uova intere e 6 tuorli;	- succo di limone.
- Strutto suino (un cucchiaino);	
- Scorza di un limone.	

Preparazione del biscotto: miscelare uniformemente i due tipi di farina e disporre la miscela a fontana, aggiungere le uova e mescolare lentamente, quindi lavorare manualmente l'impasto ottenuto, che presenta una certa consistenza, incorporandovi lo strutto e la scorza del limone finemente grattugiata. Quando la pasta risulta ben lavorata, liscia ed omogenea, si ritagliano dei tocchetti delle dimensioni di una grossa noce, e si modellano dandogli le forme citate al punto 6, con l'ausilio delle forbici e di un coltellino.

I biscotti si adagiano su una teglia e si cuociono in forno a 180 °C per circa 15-20 minuti, ancora oggi, come in passato, laddove esiste ancora il forno tradizionale sardo, vi si effettua la cottura subito dopo quella del pane.

Preparazione della glassa e decorazione: in un recipiente a bagnomaria si lavorano gli albumi, montati a neve, con lo zucchero e il succo del limone, sino ad ottenere un impasto consistente, lucido di colore bianco candido. Quando la glassa non è più calda, si spalma sui pistoccheddus, utilizzando un pennello per dolci in maniera tale da ricoprirli completamente, dopo di che si adagiano con attenzione su una teglia e si ripassano in forno tiepido (50 °C) per poco tempo, al fine di favorire l'indurimento della glassa. Una volta sfornati si possono abbellire i pistoccheddus decorando ulteriormente la glassa con moscardini (*tragera*) e fregi di carta dorata a base di ostia (*spumi oru*).

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
---	--

Nella tradizione la lavorazione era fatta esclusivamente a mano; attualmente l'impasto viene preparato con l'ausilio di impastatrici e frullatori. Si utilizzano inoltre il pennello da cucina, spatola per dolci e altre normali attrezzature della cucina domestica.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

La preparazione di questo dolce avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe, o nelle dolcerie artigiane autorizzate. Il dolce pronto può essere conservato per una settimana in luogo asciutto (dispensa), senza che perda la sua originaria fragranza.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Questo dolce, nella tradizione era preparato in occasione dei festeggiamenti Pasquali, per tale giorno si preparava oltre al normale biscotto anche una sua variante che prevedeva l'aggiunta di un uovo fresco con la buccia, il tutto veniva poi cotto al forno e guarnito, come detto, prima. Si ottenevano così i "*Coccoiedus cun s'ou*" o "*Sangui*" (biscotti con l'uovo), che venivano offerti nella tradizione sarda, ai bambini come uovo pasquale.

Da molti anni questo dolce, preparato anche dalle pasticcerie e dolcerie artigiane, viene prodotto per diverse ricorrenze e feste (matrimoni, battesimi, ecc.)

Della ricetta esistono testimonianze verbali nonché scritte, essa può essere reperita in testi di gastronomia sarda, editi da oltre 25 anni.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pistoccu
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento al Gerrei (prov. CA).
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Piccola pezzatura rettangolare, schiacciata, croccante, poroso da un lato, di colore scuro o chiaro a seconda dell'utilizzo di farina integrale o di farina tipo 00, semola di grano duro - peso di ogni singola pezzatura: grammi 30/40 circa.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

La produzione del Pistoccu tradizionale (colore chiaro) si ottiene con la miscelazione della farina 00 con semola di grano duro, lievito di birra, sale e acqua. La lavorazione è effettuata con apposita impastatrice, munita di specifiche caratteristiche tecniche, adatte a questa particolare produzione, che viene completata in due tempi della durata complessiva di circa un'ora.

L'impasto ottenuto viene quindi trasferito in appositi recipienti ad esclusivo uso alimentare e lasciato riposare per circa un'altra ora. Quindi sul tavolo da lavoro, si formano dei pastoni di circa 5 kg ognuno, successivamente laminati in sfogliatrice e tagliati a strisce. Le strisce sistemate sul tavolo, vengono selezionate in piccoli rettangoli, della misura mai uniforme, in quanto tagliati artigianalmente.

Il prodotto ottenuto viene poi, risistemato in apposite tavole di legno, che favoriscono la lievitazione naturale di questo tipo di pane, per essere poi infornato in forno a vapore a 200 C. per circa 20 minuti. Sfornato, ogni pezzo viene passato nella taglierina, che lo divide in due parti in senso orizzontale, per consentire l'asportazione della mollica in eccesso; quindi, viene biscottato al forno "rotor" a ventilazione, fino al punto voluto.

Il Pistoccu rigorosamente controllato pezzo per pezzo, viene successivamente confezionato con apparecchio termoretraibile, in confezioni da grammi 500 e sistemato in cartoni da 6 kg, pronti per essere immessi sul mercato.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Vedi sopra

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

Laboratorio artigiano composto da:

- sala di lavorazione;
- deposito materie prime;
- sala confezionamento;
- locale conservazione del prodotto imballato.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Il Pistoccu era il pane degli antichi contadini e pastori sardi, chiamato così per la particolarità del prodotto e per la sua lunga conservazione senza alterazioni delle caratteristiche proprie.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	--	---	-----------

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(L. 238/2016, art.12 - D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pistoccus de caffèi
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Areale della città metropolitana di Cagliari con particolare riferimento al Comune di Sinnai

4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
-----------	---

Questo dolce si presenta simile ad un pan di spagna a base rettangolare di circa 16 cm di lunghezza, 4 cm di larghezza e 7 cm di altezza e di colore paglierino, che può essere più o meno intenso a seconda delle tipologie delle uova utilizzate nell'impasto e dalla cottura conferita. La parte superiore del dolce è di color caffè chiaro, con una lucentezza a specchio e questa cappa ha uno spessore di 5 mm al massimo. Per la sua preparazione si utilizzano: zucchero semolato, amido di frumento, uova e caffè. Al taglio e alla masticazione la superficie del Pistoccus è friabile e croccante e questo dolce risulta voluminoso, soffice e spugnoso con un'alveolatura sottile ma omogenea all'interno. Le maestre artigiane solitamente adagiano "Su Pistoccu de caffèi" su della carta velina bianca finemente intagliata e decorata secondo metodiche tramandate da mamma in figlia. Generalmente questo dolce viene servito accompagnato da caffè e vini dolci, per concludere pranzi e rinfreschi.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
-----------	---

Per la preparazione del dolce, si versano in una conca di terracotta le uova intere e lo zucchero (31 uova per ogni chilogrammo di zucchero). I due ingredienti vengono mescolati con una frusta o una planetaria per circa 20 minuti, fino ad ottenere un impasto di colore chiaro e di consistenza soffice e voluminosa. Successivamente, viene aggiunto l'amido di frumento (900 grammi per ogni chilogrammo di zucchero) utilizzando un setaccio a maglie sottilissime e impastando con un movimento delicato che va dal basso verso l'alto. Viene poi rivestita una teglia di latta con la carta forno e l'impasto viene cotto in forno per circa un'ora a 180°C. Quando il dolce ha raggiunto la cottura ideale viene capovolto e posizionato su un piano da lavoro e tagliato ancora caldo utilizzando un particolare coltello dalla lama allungata, piatta e sottile, che spesso viene prima riscaldata su fiamma viva. Durante la cottura in forno, viene preparata la glassa al caffè utilizzando un pentolino per sciogliere lo zucchero e il caffè (500 gr di zucchero e 400 mL di caffè per ogni chilogrammo di zucchero); quando si forma della schiuma, la glassa è pronta. Successivamente, la glassa viene fatta raffreddare a bagnomaria fino a quando il composto raggiunge una consistenza quasi cremosa e viene poi versata sul dolce e distribuita utilizzando le mani o un pennello. Quando il dolce si raffredda, si forma uno strato marroncino di qualche millimetro friabile e croccante e con una lucentezza a specchio. Il dolce viene generalmente servito direttamente su un vassoio da portata o viene adagiato su della carta velina bianca finemente intagliata secondo metodiche tramandate da generazioni.

6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
-----------	--

I materiali utilizzati per la preparazione del "Pistoccus de caffèi" sono: una capiente conca di terracotta, un fuso di legno o una frusta, una teglia per la cottura, un forno, carta da forno, un tegame, una caffettiera tipo Moka, un coltello lungo a lama piatta, un pennello per alimenti, un vassoio e carta setosa per la conservazione del prodotto.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
-----------	--

I locali utilizzati sono i laboratori artigianali e le cucine domestiche familiari. Questo dolce viene conservato a temperatura ambiente e può essere conservato per circa una settimana, avvolto con della carta setosa.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

"Su pistoccu de caffèi" era ed è tuttora considerato un dolce tipico della Città Metropolitana di Cagliari e in particolare della zona di Sinnai. La memoria storica del dolce sono i cittadini dell'area vasta di Cagliari e, in particolare, i sinnaesi che descrivono volentieri la ricetta che da generazioni si tramandano di padre in figlio. L'arte della lavorazione di questo dolce secondo l'antica ricetta è riportata anche in diversi testi storici che raccontano gli usi e le tradizioni della Sardegna più autentica. Su Pistoccu viene e veniva tradizionalmente preparato come dono in particolari occasioni come i battesimi, le feste di fidanzamento e i matrimoni.

9	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
---	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	PISTOCU DE NUXI
2	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Territorio del Comune di Seulo.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
	Su <i>Pistoccu e nuxi</i> può essere definito come un dolce di montagna dal carattere agreste e dal sapore deciso. È di forma irregolare e assume il colore del suo ingrediente principale: la noce. Viene abbellito con una guarnizione di glassa bianca e con dei diavoletti colorati.	
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	Gli ingredienti del “pistoccu de nuxi” sono pochissimi: le noci, il limone, lo zucchero e l’albume d’uovo. L’impasto viene realizzato unendo le noci tritate allo zucchero e al limone grattugiato ed infine aggiungendo l’albume dell’uovo montato a neve. Si amalgama il tutto fino ad ottenere un composto spumoso che viene suddiviso in tante piccole porzioni che verranno poi cotte nel forno a legna.	
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
	Forno a legna, frullino, teglie da forno.	
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	Le cucine o i locali in genere in cui vengono preparati e cotti questi dolci sono generalmente dotati di forno a legna tradizionale e di caminetto classico che ha sostituito l’antico <i>foxili</i> (focolare). Inoltre, non può mancare. <i>Sa mesa ‘e su pani</i>, il tavolo utilizzato per impastare il pane e, in questo caso, per preparare <i>Su Pistoccu ‘e nuxi</i>.	
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
	“Su pistoccu de nuxi” è un dolce tipico della cucina seulese. La ricetta tradizionale del dolce di noce è tramandata oralmente di madre in figlia da generazioni, perciò, la sua origine si perde nella notte dei tempi. L’ingrediente principale è costituito da un prodotto del bosco, la noce, che la denominazione al dolce stesso. L’albero del noce è da sempre molto apprezzato infatti testimonianze scritte del XIX° secolo ci rivelano che già nell’Ottocento la sua coltivazione era notevolmente diffusa a Seulo. Ancora oggi le aie e i cortili privati dell’abitato, le piazze e i viali pubblici sono spesso adornati da questa tipica pianta di montagna.	
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(D. L.gs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pitzudas cun gherdas
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Tiana.
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Sa "Pitzudas" è un pane ripieno ottenuto con l'impasto morbido del pane carasau, ripiegato a mezza luna; è simile ad un calzone farcito con ciccioli di maiale e cipolle.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La "Pizzuda" viene preparata in due fasi separate, la prima è la preparazione degli ingredienti del ripieno e una per la preparazione del pane. Per il ripieno si tagliano manualmente le cipolle a pezzetti e vengono mischiate ai ciccioli ottenuti con apposito taglio del lardo che deve presentare anche la porzione della carne aderente. La pasta per il pane è ottenuta da farina di grano duro, lievito, acqua e sale come per il pane carasau. Segue la lavorazione vera e propria a mano dell'impasto ("suettura"), dove gli ingredienti si amalgamano e si uniformano tra di loro. Vi è poi la fase di ammorbidimento in blocco della pasta, che consiste nell'inglobare gradualmente acqua tiepida e insipida, che permette di avere una malleabilità tale da attaccarsi alle mani. È il momento di prelevare uno alla volta pezzi di pasta con le mani inumidite e ricavarne delle palle lisce, le quali infarinate vanno poste a lievitare a distanza regolare nei panni del pane ("sa tiazza"), all'interno di una corbula di asfodelo ("sa crobe"). A lievitazione avvenuta, la pasta sarà raddoppiata e leggera; è il momento della stesura di ogni palla su un tagliere di castagno dove alla pasta si dà una forma ovale e allungata corrispondente alla prima fase del pane carasau con un po' di spessore "su pane modde" (cioè, la prima fase di lavorazione del pane "carasau"). Distribuire uniformemente su una metà i ciccioli interi o macinati già mischiati con la cipolla tritata. A questo punto chiudere la sfoglia manualmente a cordoncino: a "loriga, a iscala 'e tope o a ispiga" Infilare il calzone ("sa pizzuda") nel forno a legna tramite l'uso di un tagliere di legno col manico. La fiamma del forno non deve essere eccessiva perché deve permettere che la pasta resti morbida e raggiunga una doratura omogenea. Bisogna smuovere la "pizzuda" ogni tanto senza girarla. Consumare calda o nei giorni successivi scaldandola nel fuoco con la graticola o nuovamente in forno.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Per la preparazione si utilizzano: Ischivedda (recipiente di terracotta verniciata), tagliere, coltello, tavolo di legno per impastare e stendere la pasta, la corbula di asfodelo per riporre a lievitare il pane negli appositi tessuti che prendono il nome di "tiazza" (tovaglia), pale di legno e forno a legna presente nelle tradizionali cucine domestiche dove si preparava il pane fatto in casa.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Questo piatto generalmente viene preparato in tutte le cucine domestiche, non sono utilizzate tecniche di conservazione per la breve durata del prodotto utilizzato nel breve periodo di qualche giorno.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
La tradizionalità delle Pitzudas cun gherdas è attestata da molteplici fonti orali e scritte.		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pizzetta cagliaritana
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Cagliari, hinterland e intera Sardegna.
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

La pizzetta cagliaritana è composta da due strati di pasta sfoglia, sugo di pomodoro e, in base ai gusti personali, anche da un capperi e un'acciuga. Con questi quattro semplici ingredienti si realizza la ricetta di una delle merende più diffuse, prima nel cagliaritano, poi in tutta la Sardegna.

La pizzetta cagliaritana ha la forma di un disco quasi perfettamente circolare con una superficie non omogenea ma per lo più ondulata; ha un bel colore dorato tendente al nocciola con il fondo che assume una colorazione più intensa: dal paglierino al marrone; il diametro varia dai 6 ai 10 centimetri mentre lo spessore da 1,5 a 3 centimetri. Sul bordo spesso si intravedono i vari strati di cui è composta la sfoglia.

Il peso medio è di 80 grammi con un valore calorico di circa 400 Kcal.

Al tatto si presenta asciutta ma dalla superficie vellutata, con una crosta sottilissima che sfoglia e sbriciola; i colori sono dorati e spesso è possibile cogliere alla vista chiazze di un bel rosso brillante conferito dal condimento interno che esplode durante la cottura. Alla masticazione la Pizzetta cagliaritana è inizialmente croccante, poi tenera e cremosa nella parte interna, dal gusto sapido e complesso: al primo impatto, si gusta il dolce della pasta sfoglia, poi il sapore lievemente acidulo del pomodoro e la leggera sapidità del capperi, quella più intensa dell'acciuga e, in conclusione, nuovamente il dolce della pasta sfoglia.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

La preparazione della pasta sfoglia prevede una serie precisa di passaggi definiti "giri di pasta o di sfoglia". Si impastano 3/4 delle farine da utilizzare con l'acqua per ottenere un panetto elastico; la restante farina si amalgama con il burro o la margarina prendendo il nome di "panetto", che viene poi fatto riposare per 30 minuti in frigorifero. Con un mattarello si spiana la pasta a malta in una sfoglia di qualche centimetro di altezza al centro della quale viene posizionato il panetto. La pasta malta viene quindi chiusa, portando il lembo sinistro sopra il panetto, poi il lembo destro quindi, in sequenza, il lato superiore e poi il lato inferiore verso il centro, preferibilmente capovolgendo il tutto. Si procede quindi alla spianatura con il mattarello per ottenere una striscia rettangolare che abbia larghezza maggiore rispetto all'altezza. Si ripiega la striscia di pasta ottenuta in 3 o in 4 (esempio: 4 pieghe lato sinistro verso il centro, lato destro verso il centro, i 2 strati del lato sinistro sopra il lato destro); fatte le pieghe, si ruota di 90° in senso antiorario (giro). Questa operazione viene ripetuta per 6 volte. Tra un tiro e l'altro, si ripone il panetto in frigo per 30 minuti, per mantenere la preparazione compatta e garantire una buona sfogliatura. Si stende quindi il rotolo di pasta sfoglia, utilizzando uno stampo (basta anche un bicchiere capovolto) per tagliare la pasta in dischi di uguale misura; si aggiunge una spennellata d'olio al pomodoro, i capperi (talvolta anche le acciughe) e un pizzico di origano e sale. Dopo aver spennellato i bordi del disco di pasta sfoglia con i tuorli d'uovo, viene composta la pizzetta coprendo e chiudendo il disco farcito con un altro dischetto di pasta sfoglia. Si procede a questo punto a spennellare anche la parte superiore con il tuorlo e a cuocere le pizzette in forno a 180° per circa 10-15 minuti fino al raggiungimento di una doratura uniforme. La pizzetta cagliaritana può essere servita sia leggermente calda che fredda e si conserva per un paio di giorni a temperatura ambiente. Ha invece una durata anche di qualche mese in confezioni ermetiche in atmosfera modificata. La si può

acquistare singolarmente nei bar, nei laboratori artigiani, nelle panetterie, nelle pasticcerie o nei supermercati, confezionata in vassoi o in contenitori sigillati.

6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

Per la realizzazione della pizzetta cagliaritana viene utilizzata l'impastatrice, la sfogliatrice, il frigorifero, la formatrice ed il forno per la cottura.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

I locali sono quelli normalmente presenti nei laboratori artigiani dei panifici e pasticcerie, nonché nelle cucine casalinghe ad uso domestico.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	--

La pizzetta cagliaritana è considerata un elemento caratterizzante della cultura gastronomica del capoluogo della Regione Sardegna, divenuta poi, non solo cagliaritana ma di tutti i sardi. È consuetudine cagliaritana e isolana consumarla singolarmente, spesso al bar con il caffè della prima colazione. È considerata però anche cibo da strada per il tradizionale consumo durante la passeggiata. Numerose testimonianze orali di commercianti e consumatori campidanesi ne attestano la nascita e la produzione nell'hinterland cagliaritano. Ne sono testimonianza anche diverse fotografie datate che ritraggono cerimonie come battesimi, comunioni o cresime in cui non poteva mancare, nella tavola imbandita a festa, la pizzetta cagliaritana, da sempre gradita ad adulti e bambini. È particolarmente apprezzata anche dai turisti che, soprattutto nella stagione estiva, invadono l'isola e, a fine vacanza, ne portano dietro con sé interi vassoi da distribuire ad amici e parenti.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
----	---

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pompia intrea – Scorza d'agrumi candita
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Pompia
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale. Principalmente il comune di Siniscola.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

La pompia intrea si presenta di forma rotonda e schiacciata, colore ambrato (che può andare dal chiaro allo scuro), consistenza compatta e gommosa, sapore molto particolare, agrumato e leggermente amarognolo. Si ottiene attraverso un processo di lavorazione piuttosto lungo e meticoloso, svolto prevalentemente a mano e con l'ausilio di pochi utensili da cucina. Gli ingredienti utilizzati, oltre a questo frutto, sono miele millefiori e, a volte, sciroppo ottenuto con zucchero semolato e acqua. 11 frutto viene lavato accuratamente; utilizzando una grattugia o un piccolo coltellino, viene asportata la parte gialla della scorza, finemente; dopo, vengono praticati due fori sui lati schiacciati del frutto, sufficientemente grandi da permettere l'introduzione di alcune dita che dovranno staccare e asportare la polpa interna senza che il frutto si rompa. Eseguita questa preliminare operazione la pompia viene fatta lessare per circa 10 minuti in acqua bollente e quindi messa a sgocciolare e quindi ad asciugare su dei canovacci per almeno 12 /15 ore. A questo punto, la pompia è pronta per la fase di canditura che, secondo tradizione, richiede il solo utilizzo di miele millefiori (questo ingrediente garantisce infatti anche una migliore conservazione). Alcuni, candiscono il frutto con lo sciroppo di acqua e zucchero, cui si aggiunge, circa a metà cottura, il miele. Per la canditura, le pomie vengono adagiate in un tegame, dove in precedenza è stato messo a scaldare il miele (o lo sciroppo di zucchero). Il miele deve ricoprire interamente i frutti, anzi man mano che viene da questi assorbito va aggiunto. A fuoco lento, le pomie devono cuocere per almeno 5/6 ore, tempo necessario a far sì che le scorze della pompia assorbano il miele, del quale prenderanno il caratteristico colore ambrato. Levate dal fuoco, le pomie sono fatte raffreddare per essere poi sistemate per la conservazione dentro vasi chiusi di vetro, ceramica o terracotta. Nel contenitore di conservazione, vanno ricoperte con lo sciroppo di cottura e all'occorrenza altro miele.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

Attrezzature: grattugia, coltellino, canovacci, pentole, tegami e fornelli. Locali: deve trattarsi di un laboratorio di pasticceria attrezzato con fornelli. Per il confezionamento devono essere utilizzati contenitori per alimenti, possibilmente in vetro, terracotta o ceramica provvisti di tappo.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
---	--

A Siniscola la pompia è ritenuta il dolce più prelibato e raffinato: per questo motivo è sempre stato il dolce per eccellenza delle grandi occasioni (matrimoni, battesimi, ecc...) e, per dirla tutta, di chi se lo poteva permettere. Nonostante le materie prime siano tutto sommato piuttosto comuni e a basso costo, la meticolosa preparazione del dolce ha da sempre fatto sì che fosse ritenuto una preparazione ricercata e costosa. La ricetta della sua preparazione si è tramandata immutata nel tempo di madre in

figlia, omogenea in tutto il paese: alcune variazioni si riscontrano esclusivamente nella preparazione dello sciroppo di canditura che alcune persone ottengono utilizzando oltre al miele anche lo zucchero. Solo da alcuni anni è possibile assaporare il prodotto in alcuni ristoranti o trovarlo in commercio in alcune pasticcerie di dolci sardi. Anche in questi ultimi casi la preparazione segue perfettamente le regole della tradizione.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	SI
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Ravioli di patate con origano selvatico di Ardauli – Culurzones de patata cun nebidedda de Ardaule
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Ardauli

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

I culurzones de patata cun nebidedda sono ravioli rettangolari (dimensione di circa 6 cm x 5 cm) con un ripieno fatto principalmente di patate, alle quali si aggiungono: una manciata di pecorino stagionato grattugiato, un po' di strutto e di olio di oliva e le foglie di un'erba originariamente selvatica (adesso coltivata in casa), chiamata localmente "nebidedda" (origano selvatico "Origanum heracleotium L."). Questa erba aromatica dà ai culurzones de patata ardaulesi un sapore specifico e decisamente unico. La particolarità di questo origano selvatico è la grande variabilità di chemiotipi, che ne determina la diversità delle espressioni aromatiche. I campioni dell'origano selvatico di Ardauli analizzati hanno mostrato che si tratta di un chemiotipo ricco di timolo (circa il 70%); ciò spiega perché la nebidedda locale, anche coltivata, dà ai culurzones de patata preparati ad Ardauli quel gusto specifico e inconfondibile, che ricorda il timo.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La lavorazione si suddivide nello sviluppo del ripieno e della pasta con successiva unione per la formatura del raviolo. Per il ripieno, si lavano le patate, poi lessate con la buccia. Quando cotte, vanno pelate e schiacciate ancora calde con la forchetta o lo schiacciapatate. In una terrina si raccolgono le patate schiacciate e si aggiungono le foglie di nebidedda precedentemente sminuzzate, sulle quali si versano l'olio di oliva e lo strutto precedentemente riscaldati, il pecorino grattugiato, la farina (solo se le patate schiacciate non sono abbastanza sode) e il sale. Si amalgamano bene tutti gli ingredienti e si lascia riposare l'impasto in modo che s'insaporisca. Nel frattempo, si prepara la sfoglia della pasta.

Si mette la semola nella spianatoia, si versa gradatamente l'acqua tiepida e un pizzico di sale. Si lavora il tutto fino ad ottenere una pasta consistente ed elastica.

Col mattarello (o con una macchina per la pasta), si stendono alla volta due o tre sfoglie sottili, (larghe 12-14 cm e lunghe circa 40/50 cm); Si posizionano, a distanza regolare, su ogni sfoglia, con un cucchiaino, delle palline del ripieno di patate (preparato come descritto in precedenza e fatto riposare); si ripiega quindi la sfoglia a metà, premendo tra un mucchietto e l'altro in modo da chiudere i ravioli. Con la rotella dentata ("orronita" in ardaulese), si ritaglia la pasta eccedente e si dividono i culurzones. Si sistemano in ordine in cestini o vassoi in attesa della cottura. Si continua in questo modo fino ad esaurimento della pasta, senza dimenticare di coprire la pasta rimanente con un canovaccio per evitare che l'esposizione all'aria non la secchi.

La conservazione può essere limitata a qualche giorno in frigorifero, oppure possono essere congelati con le apposite protezioni.

6. MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Una terrina di terracotta, forchetta o schiacciapatate, spianatoia per impastare, mattarello o macchina per la pasta (meccanica o elettrica), un cucchiaino, una rotella per ritagliare la pasta, cestini o vassoi per sistemare i culurzones appena fatti, pentola con acqua per la cottura in acqua bollente se utilizzati freschi, oppure frigorifero per la conservazione di uno o due giorni, ausilio di freezer per la conservazione per qualche settimana. Il consumo è sempre previa cottura.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Come indicato in precedenza, i culurzones de patata cun nebidedda di Ardauli hanno una produzione esclusivamente familiare destinata all'autoconsumo. Vengono di conseguenza principalmente preparati nelle case delle famiglie Ardaulesi (una piccola parte della produzione viene realizzata da un'associazione locale di volontari, in occasione delle celebrazioni in onore dei santi Quirico e Giulitta).

I culurzones de patata cun nebidedda sono prodotti freschi e vanno consumati il giorno stesso in cui vengono preparati (o al massimo il giorno dopo se conservati in frigorifero).

Molte famiglie di Ardauli ne preparano una quantità superiore a quella che verrà consumata il giorno

stesso, in modo di poterne conservare una provvista nel freezer. I culurzones de patata cun nebidedda di Ardauli si conservano molto bene congelati e non perdono né il gusto, né le caratteristiche organolettiche o fisiche.

Tutte le famiglie Ardaulesi hanno in permanenza in freezer una provvista di alcuni chili di culurzones de patata cun nebidedda.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Tre testimonianze di persone anziane raccontano dei Culurzones de patata cun nebidedda di Ardauli come uno dei piatti emblematici della tradizione culinaria del paese. Storicamente questo piatto veniva preparato durante la novena per i santi Quirico e Giulitta, a cui è dedicata l'omonima chiesa campestre che si affaccia sulle rive del lago Omodeo, a circa 2 km dal centro del paese. Le origini di questa chiesa risalgono all'anno 1101.

La comunità di Ardauli è sempre stata molto legata a San Quirico e a sua madre Giulitta, il cui culto si tramanda da secoli in questo paese dell'alto oristanese.

Ancora oggi, la popolazione ardaulese si reca ogni anno presso il novenario durante le novene che si svolgono dal 16 al 25 agosto. Queste celebrazioni vengono segnate da due momenti particolari di grande importanza per la comunità ardaulese, due serate durante le quali vengono organizzate due cene molto partecipate, nelle quali gli ardaulesi, da sempre, mangiano i culurzones de patata cun nebidedda: "Sa notte 'e sa chena" (la notte della cena), la sera del 19 agosto e "Sa notte de s'izzadorzu" (la notte della veglia) la sera della 24 agosto, vigilia della festa dei santi.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
-----------	---

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Ravioli dolci - Puligioni
2	CATEGORIA	→ Paste alimentari fresche, secche e farcite
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Bruglioni, Pulicioni, Puligioni, Buldzoni.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla Gallura.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

L'aspetto finale dei puligioni è quello di un disco di circa 6-7 cm. di diametro (anticamente pare si raggiungessero dimensioni maggiori) rigonfio nella parte centrale (il ripieno di ricotta) chiuso da una sottile sfoglia di pasta fresca appiattita ai lati per evitare la fuoriuscita del ripieno durante la cottura. Per quanto concerne gli ingredienti essi sono: farina di grano duro ("Trigu saldu o ruiu", oppure in alternativa Trigu triminia, sempre grano duro ma leggermente più piccolo) sale ed acqua molto calda per la pasta. Per il ripieno si utilizza ricotta fresca, uno o due uova massimo per ogni impasto, prezzemolo sale e zucchero nella ricetta più tradizionale. Si comincia col preparare la pasta sopra il tradizionale tavolo di lavoro in legno con gli ingredienti farina acqua e sale. A parte si lavorano i restanti ingredienti insieme finì ad un completo amalgama degli stessi. Una volta fatto il cumulo del ripieno si stende la sfoglia, appiattita con strumenti quali il matterello, fino a raggiungere uno strato dello spessore massimo di circa 2 mm. e della lunghezza variabile anche per le dimensioni del tavolo di lavoro. Sopra il primo strato, che rappresenta la base, va applicato il ripieno. Sopra va sistemata un'altra striscia di pasta uguale alla prima per chiudere il ripieno. Particolare attenzione va fatta nel far fuoriuscire l'aria dall'involucro che pertanto ermeticamente chiude il ripieno interno. Il tutto va fatto completamente a mano premendo dal centro del disco verso l'esterno con le dita. Per dare la forma rotonda ai ravioli si ricorreva già dal secolo scorso ad una rotellina bordata ("lu rutinu"), anche se nella maggior parte dei casi era tradizione tenere un semplice bicchiere di vetro allo scopo la cui pressione tagliava perfettamente i bordi della pasta e ne sigillava il contenuto. La cottura viene effettuata nell'acqua bollente anche se va tenuto presente che i ravioli vanno cucinati a piccoli gruppi di modo che nel sistamarli nel piatto di portata per il condimento, questo possa avvenire gradatamente e per strati sovrapposti a cui si aggiunge sugo di pomodoro semplice e formaggio pecorino o misto vaccino.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

Oltre all'uso delle mani i materiali utilizzati per la lavorazione dei pulicioni non hanno caratteristiche particolari: Per esempio il bicchiere dalla forma rotonda è sempre semplice vetro di uso comune. Eccezione va fatta per la rotellina che nella tradizione abbiamo sempre ritrovato di ottone. Si ricorre anche all'uso di uno strumento quale il matterello. L'ambiente di cui si sono raccolte le presenti informazioni sono quelli tipici delle cucine casalinghe dove è ancora comune questa lavorazione. I locali pertanto possono rientrare nella regola per quanto concerne le prescrizioni strutturali previste dal D.P.R. 327/80.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

La tradizione vuole che questo tipo di ravioli fosse di largo consumo presso le famiglie degli stazzi galluresi principalmente nel periodo primaverile, vuoi per l'abbondanza di latte e quindi di ricotta che per la conseguente abbondanza di sagre o giorni di festa legate al culto di santi protettori delle chiesette campestri sparse nell'intero territorio.

9

SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO

Il prodotto è destinato alla cottura in acqua bollente e quindi subisce un trattamento di sterilizzazione naturale tramite calore. Anche durante la preparazione l'uso di acqua caldissima e a volte bollente garantisce una corretta igiene. Si può affermare quindi che complessivamente presenta rischi igienico sanitari piuttosto modesti. Del resto, una corretta procedura di lavaggio delle mani e del tavolo di lavoro in legno, assicura ottime garanzie igienico sanitarie nel processo di produzione dell'impasto base.

10

RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA

→

NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Ravioli dolci ripieni di formaggio di capra fresco acido - Còccias de casu
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Is còccias de casu, S'azza de casu.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla zona del Sulcis
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Si prepara la pasta con la farina, l'acqua e lo strutto (s'ollu 'e proccu), L'impasto lavorato si tira in sfoglia sottile (su pillu) in un tavolo di legno. A parte si prepara il ripieno con il formaggio fresco di capra, uova, zucchero e poco limone. Sulla sfoglia inferiore si dispone il ripieno ad intervalli regolari, si ricopre con un'altra sfoglia e si taglia il tutto con un coltello formando dei ravioli dalla forma romboidale ma aperti ai lati. I rettangoli o rombi così ottenuti si friggono in abbondante olio o strutto, si spolverano di zucchero e si servono caldi. La particolarità di questi dolci consiste nel fatto che la sfoglia rimane aperta su tutti i lati, senza perdere il ripieno che aderisce alla pasta gonfiandosi durante la cottura. Descrizione del prodotto. Forma: rettangolare o romboidale, aperte ai lati Colore: dorato esternamente, bianco-giallo all'interno Consistenza: croccante esternamente Gusto: dolce Utilizzo: dessert		
7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
Ingredienti per la sfoglia: farina, strutto, acqua; per il ripieno: formaggio fresco di capra leggermente acido, uova, zucchero, limone. Olio o strutto per friggere, zucchero. Attrezzature: tavolo di legno, coltello, tegame o padella per friggere, cucina a gas o elettrica. Locali: La cucina della casa d'abitazione.		
8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
Is coccias de casu vengono prodotte da oltre un secolo, come attestato dagli anziani di Santadi. Generalmente si preparavano per Natale e durante il Carnevale. La sfoglia viene ancora tirata a mano da alcune informatrici, mentre altre utilizzano le macchine per la pasta elettriche o a manovella.		
9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Culingioneddus de melairanni
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento al comune di Santadi.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Si sbucciano le melacotogne e si mettono a bollire con lo zucchero, sino ad ottenere un impasto cremoso di colore rosso. Quando l'impasto è pronto si lascia raffreddare. Intanto si prepara la sfoglia (su pillu), con farina, acqua e strutto (oll'e proccu). A questo punto si depone il composto di melacotogne nella sfoglia precedentemente stesa sul tavolo da lavoro. Si richiude la sfoglia e con la rotella (s'arretta) si ritagliano dei raviolini di varie dimensioni, i quali vengono fritti. Descrizione prodotto. Forma: rettangolare (circa 4x3 cm). Colore: Dorato esternamente, all'interno di colore giallastro. Consistenza: croccante fuori, morbido dentro. Gusto: dolce. Utilizzo: dessert.		
7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
Ingredienti per il ripieno: melacotogne, zucchero. Ingredienti per la sfoglia: farina, acqua, strutto. Attrezzature: tegame in terracotta o in acciaio, mestolo (sa turra), tavolo da impasto in materiale a norma HCCP, rotella, padella o friggitrice elettrica. Locali: i dolci sono attualmente prodotti all'interno del circuito domestico, in cucine tradizionali prive di connotazioni strutturali particolari.		
8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
Dalle inchieste effettuate è emerso che is culingioneddus de melairanni sono prodotti nel comune di Santadi da oltre un secolo.		
9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. L.gs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Raviolone
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Orgosolo.
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Il raviolone si presenta come una sfoglia ripiena di spinaci, coppa, uova e "tavedda" (peretta). Il prodotto finito può essere definito come un singolo raviolo di grandi dimensioni che viene servito con sugo e formaggio grattugiato.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La sfoglia viene preparata lavorando insieme la semola, le uova e lo strutto e successivamente viene stesa con il mattarello o la macchina sfogliatrice. Per il ripieno si utilizzano spinaci bolliti e tritati che vengono messi a soffriggere insieme alla coppa e successivamente si aggiungono le uova e ad ultimo la "tavedda". Una volta pronto il raviolone viene condito con sugo di pomodoro e formaggio grattugiato; può essere consumato anche bollito o cotto al forno. Il raviolone in origine veniva fritto.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Le attrezzature impiegate per la preparazione sono: una spianarola, un mestolo, dei coltelli di cui uno grande e uno più piccolo con lama liscia, una pentola antiaderente, una ciotola e due cucchiari di cui uno da minestra e uno da portata, un mattarello o una sfogliatrice e la normale attrezzature per la preparazione delle paste fresche ripiene.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
I locali di lavorazione sono di solito gli ambienti casalinghi e le cucine dei ristoranti. Normalmente il prodotto viene consumato subito dopo la preparazione ma può anche essere conservato nel congelatore.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
Il raviolone viene preparato da circa 40 anni seguendo la ricetta tradizionale e attualmente molti dei ristoranti di Orgosolo lo propongono come piatto unico o come primo piatto.		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Sa Costeddedda - Is Costeddeddas
2.	CATEGORIA	↳ Paste fresche e prodotti della panetteria, → della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Sinnai

4.	Descrizione sintetica del prodotto
----	---

Is Costeddeddas sono dei dolci di colore bianco o color caffè che si presentano a forma romboidale o a quadretti. Sulla superficie sono presenti decorazioni interamente realizzate a mano sia con foglia d'oro (indoru) che con fiorellini e foglioline di zucchero; in alternativa possono essere decorati con perline di zucchero argentate/dorate. Ogni singolo dolce ha una dimensione di circa 3 cm di altezza, 4 cm di larghezza e 7 cm di lunghezza e peso di circa 35 grammi.

I dolci vengono confezionati singolarmente con carta setata di colore bianco o rosa/celeste chiaro e ogni confezione viene finemente sfrangiata per essere abbellita. Il sapore de sa costeddedda è delicato e piacevole. Alla degustazione si evidenziano tutti gli ingredienti, in particolare si nota il profumo e l'aroma dell'arancio. La parte interna del dolce ha una consistenza morbida e compatta.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

Da una dose, a cui corrisponde l'utilizzo di gr 500 di mandorle, si ottengono circa 65 pezzi. Gli ingredienti utilizzati per la preparazione de "Sa costeddedda" sono: 500 gr di mandorle, 500 gr di farina di grano duro, 300 gr di zucchero o miele, 250 gr di uva sultanina, 250 ml di sapa, 200 ml di caffè amaro, 150 gr di canditi di arancia, 3 cucchiaini di cacao amaro, 2 cucchiaini di cannella, un limone grattugiato, 2 cucchiaini di scorza d'arancia tostata e una bustina di lievito. Le mandorle devono essere pelate, asciugate all'aria per due giorni e poi tostate e macinate. Tutti gli ingredienti solidi (mandorle, farina, cannella, cacao, zucchero, buccia di limone, scorza d'arancia, uvetta, canditi di arancia e lievito) vengono posti in una conca dove vengono mescolati e successivamente impastati con il caffè e la sapa, fino a quando l'impasto raggiunge una consistenza omogenea. Successivamente, si versa il composto su un piano di lavoro dove viene lavorato per formare dei rotolini della lunghezza di circa 40 cm e altezza circa 3 cm che vengono poi suddivisi in rombi o quadretti con un coltello. Per la cottura si posizionano i dolci su teglie di metallo rivestite di carta forno oppure infarinate ed infornati a 180°C per 15 minuti. Una volta cotti vengono lasciati raffreddare fuori dal forno, avvolti in un panno di cotone. Per la preparazione della glassa si montano a neve gli albumi di 3 uova a cui vengono poi aggiunti gli aromi (acqua fior d'arancio) e lo zucchero a velo. Per ottenere la glassa scura, vengono aggiunti caffè e cacao amaro. La fase di decorazione prevede la spennellata della glassa sulla superficie del dolce e l'applicazione dei decori: fiorellini e foglioline di pasta di zucchero colorato, palline argentate e dorate, foglia d'oro (indoru).

Per il confezionamento viene utilizzata carta setata colorata e sfrangiata della dimensione di circa 20 cm di lunghezza e 10 cm di larghezza per ogni singolo dolce.

6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	--

Per la preparazione de is costeddeddas si utilizzano: una conca per l'impasto, una grattugia, la caffettiera, teglie per la cottura, carta forno, piano di lavoro, coltello, frusta, stelo di grano per i decori, due ciotole per la preparazione della glassa, forno per la cottura, cesto per il prodotto finito, tovaglia di cotone, vassoio, carta setata, decori vari e pennello per dolci.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

Questi dolci vengono preparati nelle cucine domestiche e nei laboratori artigianali di pasticceria e panificazione.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI
----	--

Sa Costeddedda fa parte della tradizione dolciaria di Sinnai. Interviste e documenti storici testimoniano che questo dolce viene preparato nel territorio di Sinnai da molti anni, anche grazie alla presenza nelle campagne intorno al paese di numerosi mandorleti. Non è considerato un dolce ricco da preparare in occasione di cerimonie particolari, ma è spesso servito insieme ad altri dolci; nella tradizione sinnaese esso è presente nel vassoio dei dolci misti.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
----	---

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	S'ALIGU
2.	CATEGORIA	→	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	
4.	SINONIMI	→	
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Il territorio del comune di Silanus
6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		

S'Aligu è un dolce di forma generalmente romboidale con il lato maggiore di circa 6/8 centimetri, non molto alto, di consistenza morbida e pertanto poco croccante. Il suo sapore è un unicum di miele, mandorle e buccia d'arancia racchiuso, superiormente e inferiormente, in due foglie di limone

La produzione de S'Aligu è pressoché scomparsa in quasi tutti i centri della Sardegna, eccetto Silanus, in provincia di Nuoro, dove ha avuto grande rilancio nell'ultimo decennio. Attualmente, simili preparazioni sono presenti a Tula, Scano Montiferru e Siniscola, ma esclusivamente per consumo personale. Altre varianti sono prodotte a Sindia, Dualchi e Noragugume impiegando però la sapa al posto del miele.

7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

La lavorazione de S'Aligu prevede diversi passaggi per integrare nell'impasto le diverse materie prime. Si procede innanzitutto alla preparazione della cosiddetta "fresa de aligu", un impasto di semola, acqua tiepida, sale e strutto tagliato poi in sfoglie sottili lunghe 15/20 centimetri. Le sfoglie vengono poi infornate e cotte a temperatura moderata fino a che diventano croccanti e tostate; vengono poi frantumate in piccoli pezzi.

Le mandorle secche, rinvenute in acqua calda, vengono sbucciate e tagliate in fette sottili, disposte in una teglia di latta e infornate fino a raggiungere adeguata croccantezza.

Le bucce d'arancia, appese ad essiccare in luogo arieggiato, vengono fatte rinvenire in acqua fredda, liberate dall'albedo e tagliate in strisce sottilissime.

Gli ingredienti descritti sono amalgamati nel miele, preferibilmente locale, nella misura di un chilo di miele per ogni chilo di mandorle. Il miele, posto in un recipiente di rame stagnato a fiamma moderata, si porta a bollitura. Dopo circa 10 minuti si versano le strisce sottili di buccia d'arancia, le mandorle tostate ed in ultimo la "fresa de aligu", girando l'impasto con un mestolo di legno fino a raggiungere una consistenza tale da poter versare l'impasto su un tavolo di legno bagnato con acqua fredda, avendo cura di spalmarlo in lungo fino ad ottenere lo spessore di un centimetro. Una volta raffreddato, si formano dei rombi che vengono quindi rivestiti "sopra e sotto" con foglie di limone.

I rombi così ottenuti vengono generalmente disposti a raggiera in grandi ceste e mantenuti in luogo fresco, oppure riposti in scatole di latta per conservarne gli aromi intensi. L'unico accorgimento richiesto è quello di controllare periodicamente le foglie di limone che, una volta seccate, devono essere sostituite.

8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	---

Per preparare s'aligu vengono generalmente utilizzati fornelli a gas, paioli di rame, utensili da cucina, piano di lavoro, rotella e temperino. Per la conservazione invece si usano cestelli di vimini, oppure barattoli e scatole di latta.

9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

Non vi sono dei locali particolari per la preparazione di s'aligu. Il dolce viene preparato nelle cucine domestiche per l'uso familiare e nei laboratori delle pasticcerie per l'uso commerciale.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	--

Pur trattandosi di un dolce molto antico, la tradizione è soprattutto affidata alla narrazione orale di alcune donne centenarie che hanno imparato l'arte dalle proprie nonne e madri. I diversi ingredienti richiamano origini fenicie ed il termine "aligu" potrebbe discendere dalle civiltà pagane ed essere considerato quindi come "alga" ossia immondezza, rifiuto. Altra ipotesi è quella dell'origine ebraica, per via dell'utilizzo della pasta azzima, caratteristica comunque anche dell'età nuragica. Sappiamo che dal 1973 una pasticceria di Silanus perpetua questa tradizione producendo e commercializzando ininterrottamente il prodotto.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI
-----	--

→ SI

12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
-----	---

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Sas Orillettas (di Orgosolo)
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Orgosolo
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Le Orillettas Sono dolci tipici di Orgosolo che vengono preparati con: uova, zucchero, miele, strutto e farina di grano duro. Hanno una forma caratteristica che si ottiene stendendo l'impasto a forma di filoncini spessi circa 1 cm che vengono poi arrotolati su loro stessi girandoli prima in senso orario e poi in senso antiorario. "Sas orillettas" vengono prima fritte e poi immerse nel miele.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Per la preparazione de sas orillettas di Orgosolo occorrono: semola, tuorlo d'uovo, strutto, zucchero e acqua. Gli ingredienti dell'impasto vanno incorporati gradualmente: si parte dalla semola e dal tuorlo d'uovo, a cui vengono aggiunti gradualmente prima lo zucchero e poi lo strutto. Gli ingredienti devono essere ben incorporati prima di procedere all'ingrediente successivo, pena la buona riuscita del prodotto. L'impasto viene poi steso a forma di filoncini spessi di circa 1 cm che vengono poi arrotolati su loro stessi girandoli prima in senso orario e poi in senso antiorario. Las orillettas di Orgosolo vengono poi fritte in olio bollente (anticamente si utilizzava frequentemente lo strutto) e poi glassate immergendole nel miele scaldato e sciolto.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Non ci sono particolari materiali o attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione de sas Orillettas di Orgosolo, ma vengono utilizzati solo gli utensili comunemente presenti nelle cucine domestiche come ad esempio mestoli, padelle.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La lavorazione de sas orillettas in passato avveniva esclusivamente in casa, al giorno d'oggi vengono preparate anche in alcune panetterie e pasticcerie di Orgosolo.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
Sas orillettas di Orgosolo sono i dolci tipici del carnevale orgolese. La preziosità degli ingredienti, ma soprattutto la lavorazione, li rendeva e li rende tuttora dolci ideali anche per le occasioni speciali come i matrimoni, i battesimi e le comunioni. La preparazione de sas orillettas era un rituale, come spesso accadeva ed accade ancora oggi per pani e dolci tipici, collettivo. Le donne si riunivano e lavoravano allegramente tutte insieme per preparare questo dolce che richiede una preparazione laboriosa e particolare. L'origine del prodotto non è individuabile a memoria d'uomo ma è un prodotto da sempre presente nelle case Orgolesi, si tratta comunque di oltre 80 anni di storia paesana.		
9	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Siadas cun gherdas
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Tiana
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Le siadas cun gherdas sono un piatto unico della tradizione tianese formato da una sfoglia con ripieno di patate e gherdas (ciccioli di maiale).		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Le “siadas cun gherdas” sono prodotte dalla lavorazione di una sfoglia fatta di farina, acqua e sale, ben lavorata, e un ripieno di patate bollite e schiacciate e i ciccioli di maiale alla tianese (ossia tagliati in verticale con il pezzo di lardo che contiene anche un pezzo di carne). Il ripieno viene messo in mezzo alla sfoglia, che viene poi richiusa su sé stessa e ritagliata con una rotella tagliapasta su tre lati. La “siada cun gherdas” viene poi fritta, tradizionalmente nello strutto. Oggi l’uso dello strutto è più raro e si frigge con l’olio d’oliva o gli olii di semi.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Per la preparazione si utilizzano: recipiente di terracotta per il ripieno, coltello, tagliere di legno, tavolo in legno, mattarello per lavorare impasto, rotella tagliapasta.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Questo piatto generalmente viene preparato in tutte le cucine domestiche.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
La ricetta delle siadas cun gherdas è molto antica e affonda le sue radici nel mondo agro pastorale. Le siadas cun gherdas venivano fatte nelle famiglie tianesi, per la maggior parte dedite alla pastorizia e all’agricoltura o a entrambe le attività; pertanto, le materie prime che costituiscono gli ingredienti principali erano quasi sempre presenti in famiglia. La “siada cun gherdas” era un pasto completo, chi non aveva provviste le comprava da chi le aveva oppure le scambiava con altri prodotti alimentari. Era un pasto sostanzioso e facilmente realizzabile durante tutto il corso dell’anno. Oggi vengono preparate anche in occasione di cerimonie o particolari ricorrenze.		
9	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Sos Maharrones lados
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Orgosolo
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Sos maharrones lados si presentano come dei prodotti di pasta fresca realizzati con un impasto a forma tondeggiante e dal colore bianco, più o meno candido, a seconda della purezza della farina utilizzata. I cerchi sono di dimensione variabile: vanno da un diametro di 3 cm (quelli più antichi e fatti totalmente a mano) fino ai 4 o 5 cm di oggi (dagli anni 60 in poi), lo spessore in genere è di 1,5 o 2 millimetri.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei "Maharrones lados" sono molto semplici: farina, acqua e sale, anche se, da qualche decennio, si utilizzano spesso anche le uova, che vengono mischiate insieme all'impasto (da 2 a 6 uova per chilogrammo di farina). Una volta realizzata la forma tonda, i maharrones vengono bolliti e poi conditi con sugo di pomodoro e pecorino grattugiato. Un tempo, quando terminavano le scorte di pomodori, si usava condirli semplicemente con olio e pecorino grattugiato, o con carne macinata o a dadetti. Anche oggi possono essere consumati con il solo di condimento di olio e parmigiano grattugiato.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
L'attrezzatura utilizzata per la preparazione dei Maharrones lados è molto semplice: un tavolo da lavoro in legno stagionato, perfettamente liscio, una spianarola, un contenitore in acciaio, legno o terracotta per la formazione dell'impasto, un mattarello (hanneddu), un coltello da pasta a lama liscia, un canestro in canna o asfodelo, un panno da pane carasau (in lana, cotone o lino con misure: 0,50x250 cm circa), della farinetta per la lavorazione della pasta. Da qualche tempo viene talvolta utilizzata, perchè più agevole, una sfogliatrice, e un bicchiere dal diametro dai 4 ai 5 cm.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Sos maharrones lados venivano e vengono tradizionalmente lavorati in ambiente casalingo, raramente si usava e si usa conservarli a lungo; la loro specialità è proprio quella della produzione per il consumo immediato, come pasta fresca. I locali di lavorazione erano e, spesso sono ancora oggi, le cucine in cui è presente il forno a legna e tutta l'attrezzatura per la lavorazione della pasta, del pane carasau (pane limpido in Orgolese) e del panemodde. Non ci sono strumenti particolari per il confezionamento o l'imballaggio del prodotto.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	

Sos maharrones lados sono una pasta tipica della comunità Orgolese la cui origine si perde nel tempo; le testimonianze degli abitanti del luogo rivelano che erano già molto diffusi circa un secolo fa, non è possibile tuttavia risalire ad un'origine certa. Gli anziani riferiscono che questa produzione dei Maharrones lados, conosciuta e tramandata da genitori e nonni, risale perlomeno alla fine del 1800. Venivano preparati tutto l'anno a seconda della disponibilità del grano, coltivato da molti orgolesi, ma soprattutto venivano considerati come il pasto "per le anime" e a loro offerto nella notte del primo agosto, per ringraziarle per il raccolto e il termine dell'annata agraria e nella notte tra il primo e il 2 novembre, come tributo per le anime dei defunti come ringraziamento e affinché vegliassero su chi è ancora in vita. Anche i condimenti con cui tradizionalmente si accompagnano sos maharrones lados ci danno un'indicazione sulla loro antichissima origine: per i maharrones preparati per le anime ad agosto veniva utilizzato un condimento con un sugo di pomodoro fresco, una volta esaurita la provvista di pomodori freschi, quindi con l'approssimarsi dei mesi freddi, i maccarrones lados venivano conditi con solo formaggio pecorino grattugiato. Ancora oggi si ha l'usanza di portare "Sos Maharrones Lados" nelle case di persone che hanno avuto dei lutti, sempre in suffragio delle anime dei morti che così vegliano sui loro cari. Oggi, come allora, vengono trasportati con dei piatti "da portata" e coperti da un apposito coperchio in acciaio, alluminio o un piatto in ceramica, soprattutto se si omaggia come portata completa, in modo che il cibo sia pronto da mangiare per la

famiglia che lo riceve.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
-----------	---

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Sos pinos – Dolce fritto lavorato con il miele
----------	-----------------------------------	---

2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
----------	------------------	---------------------

3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
----------	---------------------------------	-----------

4	SINONIMI	→ Nessuno
----------	-----------------	-----------

5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla zona del Goceano.
----------	---	--

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

Dolce di forma sferica, del diametro di 4-5 cm, di colore giallo oro, ottenuto dall'unione di piccoli pezzi di pasta frita a forma di pinolo cementati fra loro dalla cottura con il miele.

Gli ingredienti sono: semola di grano duro, uova fresche, acqua, olio di semi o d'oliva, miele sardo. L'impasto va preparato amalgamando la semola con le uova (1 kg di semola per 6/7 uova). Questo va lavorato per bene fino ad ottenere un prodotto liscio ed omogeneo; in seguito, viene tagliato in piccole parti e lavorate con le mani ricavando delle strisce sottili simili a degli spaghetti, dai quali si ottengono dei piccoli pezzi a forma di pinolo, (da tale forma ne deriva il nome: sos pinos), della lunghezza di un centimetro, che andranno in seguito fritti nell'olio (in passato si usava s'ozu casu ossia il burro). A fine cottura, vanno rimessi in padella e addizionati di miele fino a fargli assumere un colore dorato ma non troppo scuro. I piccoli pezzi di pasta vanno modellati e uniti durante la cottura fino ad ottenere svariate forme.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

I locali sono quelli di una cucina tradizionale. Altri materiali sono: piano in legno per la preparazione della pasta vari contenitori metallici per la cottura.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

Il dolce appena descritto fa parte di tutta una serie di prodotti che venivano preparati in occasione del matrimonio.

La sua nascita è antica e documentabile con testimonianze di vari anziani del paese.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
----------	--

Il prodotto è soggetto a cottura con il miele, quindi subisce un trattamento di bonifica con il calore. La preparazione della pasta avviene su un piano di legno su cui viene lavorata manualmente. Questa viene successivamente frita e quindi bonificata con l'olio bollente.

Il processo successivo consiste nel rimestare con un mestolo il prodotto addizionato con miele all'interno di una casseruola posta sul fuoco e della sua modellazione con le mani.

Viene rispettata la corretta procedura igienica quale il lavaggio delle mani prima della lavorazione e la detergenza dei contenitori e piani di lavoro; ciò assicura ottime garanzie sulla sanità del prodotto.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO
-----------	---	-------------

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Sospiri di Ozieri
2	CATEGORIA	→	Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Ozieri
4	SINONIMI	→	Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento al comune originario di Ozieri.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		
Dolci molto piccoli, di forma rotonda, glassati in superficie, soffici all'interno, di colore chiaro, preparati con mandorle tritate, zucchero, miele e limone. Ne esiste una versione moderna avvolta nel cioccolato e aromatizzata al liquore di mirto.			
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
- pesatura degli ingredienti; - macinatura e amalgama degli ingredienti con impastatrice a forcella che ripete il movimento delle mani; - creazione delle forme con eventuali stampi in rame; - cottura nei forni elettrici o a gasolio; - glassatura con zucchero fondente; - confezionamento: si presentano avvolti in carte variopinte.			
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO		
Vedi sopra.			
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
Laboratori artigianali che rispettano le norme igienico-sanitarie vigenti.			
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI		
Il sospiro è uno dei dolci più antichi di Ozieri. Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.			
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Spianata - Spianada – Cozzula - Panedda - Ispianada
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

4.	Descrizione sintetica del prodotto
----	---

È un pane di semola di grano duro cotto con forno a legna. Ha forma discoidale con diametro variabile dai 15 ai 20 cm, alto circa 1 cm con poca mollica; dal colore dorato tendente lievemente al rosa, appare lucido sulle superfici per via di un trattamento ("imbridau"). Ha il caratteristico profumo di cereale cotto con forno a legna, fragrante e croccante sulla superficie. Esiste una variante di questa ricetta chiamata "Ispianada o Sas Ispianadas", tipica del territorio di Orgosolo, che prevede l'utilizzo dello strutto e dello zucchero.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

La spianata si ottiene con l'uso di farina di semola di grano duro, lievito capo (chiamato nel dialetto dell'area del nuorese "sa madriche", che favorisce un processo di lievitazione molto lento ed efficace), sale marino e acqua. Il pane viene contrassegnato con dei timbri nella parte centrale o tagli decorativi che conferiscono allo stesso un piacevole aspetto estetico. Si ottiene con l'impasto di sole farine di semola di grano duro con acqua, sale e lievito. Il processo di lievitazione si innesca integrando all'impasto una porzione di pasta contenente i microrganismi sviluppatasi in una precedente fermentazione. Di estrema importanza è la fase dell'impasto: per tradizione questo avviene manualmente con l'uso di matterelli su una superficie costituita da un piano di lavoro in legno. L'operatrice "sente" e "tocca" con mano la consistenza della pasta che determina il raggiungimento del giusto grado di tenacità della semola impastata. Successivamente si procede alla porzionatura dell'impasto che viene diviso in piccoli pezzi (panetti) i quali vengono disposti sui tradizionali teli di lino. Questi, oltre a garantire l'omeotermia del processo, sono in grado di far raggiungere alle porzioni di pasta la giusta temperatura per favorire una corretta lievitazione. Si procede con la preparazione delle sfoglie che si esegue manualmente con l'uso dei matterelli su un tavolo di legno. Il panetto viene schiacciato ai poli sino a raggiungere l'altezza di circa 1/2 cm. Si dispongono nuovamente i pezzi così lavorati sul panno di lino per far continuare il processo di lievitazione e successivamente si inforna ogni singolo pezzo per la cottura. La temperatura del forno deve essere inferiore a quella del pane "carasau", infatti, la cottura della spianata si effettua tradizionalmente subito dopo la preparazione di quest'ultimo, ossia quando il forno non viene più alimentato con la legna. A cottura ultimata il pane si estrae dal forno e con la mano imbevuta di acqua (contenente in soluzione una leggera concentrazione di sale marino) si bagnano le superfici laterali del pane che si inforna nuovamente per qualche minuto. Ciò conferisce al pane l'aspetto lucido sopra descritto ("imbridadura").

Per la preparazione della variante di Orgosolo si utilizzano semola a grana non troppo fina, sale (ca. 10-12 gr. per kg di semola), lievito madre (o di birra) in funzione della stagione (nella misura di 5/7 gr. in estate e 10/11 gr. in inverno per kg. di semola), circa 13-14 gr. di zucchero e 160-180 gr. di strutto. L'aggiunta dello strutto è l'ultimo elemento dell'impasto. Questo pane può essere conservato per qualche giorno oppure si può congelare. La tecnica di produzione segue sempre lo schema originario, unica variante è che dagli anni '60 in poi è frequente l'ausilio di macchine impastatrici per preparare bene l'impasto, che viene stirato e riunito in più fasi fino ad ottenere la pasta omogenea. Ad essa successivamente viene inglobato lo zucchero e, solo alla fine della lavorazione il lievito sciolto in acqua tiepida e infine lo strutto che necessita di essere steso man mano girando e ripiegando la pasta ripetendo l'operazione fino ad ottenere un impasto morbido, elastico ed omogeneo. Dagli anni '70 quest'ultima operazione viene completata con l'uso della sfogliatrice i cui passaggi mirano a produrre sfoglie dello spessore di circa 1,5 cm e rettangoli di circa 40-50 cm. La "sfoglia" ottenuta viene avvolta su di essa e lasciata riposare per circa 30 minuti, procedendo ad effettuare le porzioni di pasta del peso di circa 150 gr. Si ottengono porzioni di cilindro della lunghezza di circa 5/7 cm e diametro di 8/10 cm chiamati "tureddu" che vengono riposti in contenitori in legno stagionato (oggi anche plastica per alimenti), su cui si stende un panno morbido che a seconda delle stagioni è in lana (inverno) o cotone o lino (estate e primavera). Qui i cilindri che riposano iniziano la lievitazione che dura circa mezz'ora, successivamente ogni cilindro è steso a mano utilizzando un mattarello in legno di olivo o castagno e un piano lavoro in

legno stagionato. La pasta ben stesa di forma rotonda, le cui dimensioni sono di circa 20/25 centimetri di diametro e spessore di 1 centimetro, viene cotta in forno a legna per qualche minuto, in modo che ogni cerchio resti integro. Dopo l'estrazione dal forno uno straccio bagnato con acqua tiepida viene passato sulla superficie di ogni cerchio di pane che viene lasciato raffreddare su un panno in cotone. È importante ricordare che le "Ispianadas" devono essere girate all'esterno del forno per consentire che la cottura di ogni lato avvenga a contatto diretto con il pavimento e possa assumere così il colore originale dorato/fiammato.

6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
-----------	--

I materiali utilizzati tradizionalmente sono costituiti da: "tianos", recipienti di terracotta (con le pareti interne "vetrificate" per l'impasto) o "laccos", recipienti in legno; matterelli e piani da lavoro in legno, timbri in legno e rotelle in acciaio inox per decorare; teli di lino; tradizionale pala in legno per infornare e pala in metallo per togliere il pane dal forno. Per la preparazione della variante "Ispianada o Sas Ispianadas" dagli anni dal 1960 in poi è stato introdotto l'ausilio di macchine impastatrici e sfogliatrici; un matarello in legno stagionato di olivo o castagno e un piano di lavoro esclusivamente in legno stagionato. Per la cottura si usa esclusivamente un forno a legna. L' inserimento in forno dei cerchi avviene con le pale spolverate di semolato (sa palitta ine e sa palitta de infurrare o tazzaris) in legno stagionato oppure in acciaio temperato.

7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
-----------	--

Questo pane viene prodotto nelle cucine domestiche, in abitazioni che dispongono di un forno a legna per la cottura e in laboratori artigianali.

8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

La spianada è un pane di origine antica. La sua produzione è da sempre stata di uso prevalentemente domestico a differenza del pane "carasau", caratterizzato da un maggiore periodo di conservazione e quindi utilizzato dai pastori che si allontanavano dal paese per periodi di tempo maggiori. La variante "Ispianada o Sas Ispianadas" era un pane da tutti i giorni tipico di Orgosolo. L'origine di questo prodotto è difficilmente individuabile poiché antichissimo. Veniva prodotto per il consumo quotidiano, rappresentava il panino degli orgolesi, facilmente trasportabile e consumato in occasione della vendemmia, la tosatura delle pecore e i pranzi di nozze.

9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
-----------	---

→ NO

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Tallaniusu
2	CATEGORIA	→ Pasta fresca alimentare
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Pasta po brodu; Tallaniusu cun casu; Pasta po su lori; Tallarinus.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Marmilla, in particolare il comune di Siris.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Il Tallaniusu è una pasta ottenuta da un impasto di semola, farina, acqua e sale. La sfoglia, arrotolata fino a raggiungere il diametro di 2 cm, è tagliata in segmenti di lunghezza pari a 0.5 o 1 cm. Una volta essiccati i tagli più piccoli sono utilizzati nella preparazione di minestre in brodo o di legumi, mentre le misure più grosse sono consumate come paste, generalmente condite con sugo di carne di maiale o galletto.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La preparazione di questa pasta è perlopiù casalinga e destinata all'auto consumo. L'impasto della sfoglia è lavorato a mano all'interno di un recipiente di terracotta. La pasta è quindi stesa su un piano di legno con l'ausilio di un matterello e successivamente lavorata per formare un rotolo del diametro di 2 cm.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Recipienti per alimenti, utensili di uso comune in cucina e tavolati di legno per l'asciugatura del prodotto.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Le produzioni avvengono prevalentemente in ambito domestico e sono destinate quasi esclusivamente all'autoconsumo.		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
Tradizione tramandata oralmente da ben oltre 25 anni e ampiamente riscontrata tramite interviste alla popolazione locale.		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIEDA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Tallutzas
2	CATEGORIA	→ Pasta fresca alimentare
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Orecchiette
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Marmilla, in particolare i comuni di Gonnosnò, Baradili e Pompu.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Pasta fresca di forma circolare, del diametro di 4-6 cm e di 3-4 millimetri spessore, ottenuta da un impasto di semola, farina di grano duro in ragione di circa il 10-20 % della semola, acqua e sale.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
La preparazione di questa pasta è perlopiù casalinga e destinata all'autoconsumo. L'impasto, dopo essere lavorato a mano per circa 20-30 minuti in un recipiente di terracotta, è tagliato in piccole porzioni che sono prima appallottolate e successivamente schiacciate con il palmo della mano su una superficie spolverata di farina ottenendo, in tal modo, le tallutzas.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Recipienti per alimenti, utensili di uso comune in cucina e tavolati di legno per l'asciugatura del prodotto.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Le produzioni hanno luogo prevalentemente in ambito domestico principalmente nei comuni di Gonnosnò, Baradili e Pompu e sono destinate quasi esclusivamente all'autoconsumo.		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
Tradizione tramandata oralmente da ben oltre 25 anni e ampiamente riscontrata tramite interviste alla popolazione locale.		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Torrone di mandorle - Torrone al miele e mandorle
2	CATEGORIA	→ Prodotti dolciari
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Su turrone
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla Provincia di Nuoro (Tonara, Desulo ecc.).
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Prodotto dolciario a panetti di varie dimensioni variabili dai 100 g. ai 20 kg., di colore bianco, con intenso profumo e gusto di miele, consistenza semi - morbida ed elastica. Varianti: torrone al miele dolce, torrone al miele amaro di corbezzolo (tipico e più pregiato). Internamente il prodotto è inframmezzato dalle mandorle, esteriormente la superficie risulta ricoperta interamente dalle decorazioni realizzate con le mandorle (a placcaggio).

Ingredienti: il torrone si ottiene dalla lavorazione dell'albume dell'uovo, del miele (amaro- di corbezzolo o eucaliptus, dolce- millefiori), con aggiunta di mandorle tostate, e scorza di limone.

Il processo produttivo relativo alla preparazione del prodotto si articola nelle seguenti fasi:

Preparazione delle mandorle: In particolare le mandorle, da utilizzare sia per l'impasto (intere) che per le decorazioni esterne, vengono lessate, pelate, asciugate nel forno su delle teglie e poi tostate a forno spento ad una temperatura iniziale di 150 C e successivamente intorno ai 120 C per circa 2 ore, durante le quali le stesse vengono sfornate e girate una per una per ben 4 volte durante la tostatura. Si presta una particolare attenzione alla selezione manuale delle mandorle al fine di eliminare quelle eccessivamente tostate che potrebbero danneggiare la qualità del prodotto (gusto, aspetto esteriore).

Prima fase della lavorazione:

preparazione dell'impasto. Nell'impastatrice dotata di una caldaia in rame, si versano l'albume dell'uovo ed il miele. L'impasto inizialmente è allo stato liquido ed assume un colore scuro (influisce la colorazione del miele). Lavorazione. Il composto viene poi lavorato per un periodo di tempo variabile che si aggira dalle 2 alle 5 ore a seconda delle condizioni climatiche (il caldo dilata i tempi di lavorazione) fino a che dall'unione del miele e dell'albume dell'uovo non si arriva ad ottenere una massa colante candidissima. In principio la lavorazione dell'impasto avviene ad una temperatura che raggiunge circa i 65 C "a bagno maria" per 1,30-2 ore; successivamente viene ridotta la velocità dell'impastatrice e contemporaneamente si abbassa anche la temperatura sino a raggiungere circa i 40 C.

Aggiunta delle mandorle all'impasto. A lavorazione ultimata al composto, contenuto nella caldaia dell'impastatrice, si uniscono le mandorle intere, precedentemente pelate e tostate, e la scorza del limone grattugiata finemente, rimestando il tutto lentamente e per pochissimo tempo.

Raccolta dell'impasto. Dall'impastatrice il composto caldo viene raccolto manualmente con l'ausilio di un mestolo e versato negli stampi precedentemente rivestiti sul fondo e ai lati con dell'ostia. Si è soliti guarnire i lati anche con della pergamena argentea per uso alimentare.

Decorazione. Il panetto di torrone viene guarnito disponendo le mandorle lungo tutta la superficie superiore. E' da sottolineare che il torrone deve essere versato subito a fine lavorazione negli appositi stampi quando è caldo.

Confezionamento. Una volta versato e guarnito negli stampi, il torrone lo si lascia raffreddare

naturalmente nelle rispettive vaschette riposte su dei tavoli da lavoro all'interno del laboratorio. Imballaggio. Le vaschette, in seguito, vengono sigillate meccanicamente con dei fogli trasparenti per uso alimentare, impermeabili agli agenti atmosferici-fisici ed inquinanti. La confezione può essere costituita da scatole in cartoncino realizzate appositamente per alimenti, in legno prodotte artigianalmente, oppure il torrone, in blocchi (panetti) da circa 20 kg., guarnito con ostia e mandorle, viene venduto al taglio durante le sagre e manifestazioni religiose.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

Tutte le materie prime necessarie per ottenere il prodotto provengono solo da produzioni locali. Tutta la fase della lavorazione viene realizzata sul territorio nello stesso laboratorio artigianale. I locali del laboratorio risultano adeguatamente illuminati, dotati di idonee strutture che garantiscono il ricambio dell'aria, e a norma. Gli operatori praticano un'attenta pulizia delle attrezzature (si procede alla pulizia della cesta dell'impastatrice rigorosamente dopo ogni utilizzo) e degli stessi locali nel pieno rispetto di tutte le condizioni igienico – sanitarie. Altrettanto dicasi per le fasi di lavorazione che richiedono un intervento manuale in cui viene assicurata una minuziosa e corretta procedura di lavaggio delle mani, e della pulizia in genere, del personale addetto. La lavorazione avviene con processi meccanici e manuali che permettono di ottenere un prodotto un'ottima qualità. Le attrezzature che intervengono nel processo produttivo consistono in:
Un'impastatrice con cesta in rame;
Tavoli da lavoro in acciaio, marmo;
Forno elettrico di tipo industriale;
Teglie da forno per l'asciugatura e tostatura delle mandorle;
Mestolo in acciaio inox;
Materiale per il confezionamento del prodotto (carta per alimenti, confezioni in legno, cartone, vaschette in alluminio per alimenti);
Sigillatrice.
Tutti i materiali utilizzati durante la lavorazione consistono in acciaio inossidabile per uso alimentare, tranne la cesta in rame dell'impastatrice utilizzata per mescolare, lavorare l'impasto del torrone.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

Il torrone viene considerato un dolce pregiato che richiede un enorme dispendio di tempo e di lavoro nonostante, per alcune fasi della lavorazione si faccia ricorso all'ausilio di alcuni macchinari. In occasione di particolari ricorrenze (es. per la Sagra del Miele che si tiene annualmente a Montevercchio) la lavorazione del torrone viene effettuata interamente a mano. Si tratta di un'attività artigianale e di una ricetta molto antica, tramandata di generazione in generazione da oltre 100 anni. I primi documenti cartacei che testimoniano la presenza di tale produzione risalgono al 1851.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
----------	--

Il processo di lavorazione del torrone presenta una fase in cui si richiede una manipolazione uno degli ingredienti - le mandorle - durante la pelatura, tostatura e decorazione. Quest'intervento manuale comunque non comporta nessun rischio per la sicurezza alimentare in quanto una corretta procedura di lavaggio delle mani, prima e dopo la manipolazione, assicura ottime condizioni igienico sanitarie.

Un punto critico del processo produttivo potrebbe individuarsi nell'uso della cesta in rame per la lavorazione degli ingredienti a caldo "a bagno maria" ad una temperatura massima di 65 °C. Da un punto di vista igienico, la cesta in rame viene ripulita dopo ogni utilizzo e lucidata con prodotti naturali (limone).

La fase del confezionamento e sigillatura del prodotto finito non comportano alcun rischio alimentare in quanto si utilizzano esclusivamente pellicole e materiali per uso alimentare (carta, pergamena argentata) che isolano lo stesso da eventuali contaminazioni che possono derivare dal contatto del

torrone con il materiale (legno) con cui sono prodotte le vaschette.

10	R ICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA
-----------	--

→

NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA (art. 8
Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Tunda - Pane di semola a pasta dura
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ La produzione interessa una parte del Basso Sulcis (Teulada, Santadi).
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Gli ingredienti si amalgamano per circa 20 min. in una impastatrice elettrica, e successivamente, per altri 5 min. nel cilindro (circa 10 giri). Si continua poi la lavorazione a mano su di un tavolo in legno. Si suddivide l'impasto in diversi pezzi di forma tondeggiante e del peso di circa 1 kg o ½ kg. I singoli pani vengono schiacciati ai lati per la larghezza di un dito e il bordo viene lavorato allo scopo di ottenere la tipica forma de sa tunda, con sette o cinque pizzicorrus. Le forme ottenute si ripongono in casse di legno di faggio per la lievitazione (20–30 min.). Quindi si infornano per circa un'ora. Descrizione prodotto: Forma: a stella con 7 punte; Colore: esternamente lucido color biscotto, bianco all'interno; Consistenza: pane a pasta dura; Gusto: buono; Utilizzo: per accompagnare tutte le pietanze.		
7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
Ingredienti: farina di grano duro (30 - 40%), semola di grano duro (60 - 70%), acqua, sale e lievito naturale. Attrezzature: forno a legna, impastatrice elettrica in acciaio, cabina per la lievitazione, tavolo dio faggio o di altro materiale a norma HCCP, scopa di saggina per la pulizia del tavolo da impasto, pala per infornare in legno di faggio. Per la cottura nel forno si utilizzano: cisto, lentisco, olivastro.		
8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
Sa tunda è prodotta da oltre un secolo, come documentano le testimonianze orali. Tradizionalmente il pane veniva prodotto il sabato e consumato durante la settimana. Si dava avvio alle attività della panificazione facendo ammorbidire con un po' di acqua tiepida il fromméntu, il lievito ricavato dalla panificazione precedente. L'impasto, nel passato, veniva lavorato a mano anche per cinque ore. Per favorire la lievitazione, durante stagione invernale, le donne erano solite posare i pani vicino al caminetto, ricoperti con teli di lana i quali avevano la funzione di mantenere costante la temperatura.		
9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Uciatini - Focaccia con ciccioli
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Utzatini, Coccu 'e Jelda, Cozzula 'e Belda
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla Gallura.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

L'aspetto con cui si presenta il prodotto in oggetto è quello di una specie di focaccia piuttosto schiacciata, dalla forma ovoidale con qualche variante leggermente più rotonda e dai bordi mai perfettamente rifiniti. Le dimensioni delle "Uciatini" (femminile) sono assai variabili: da un asse maggiore di circa 10 cm in alcune versioni si può arrivare fino a 20-25 cm. La consistenza al tatto del prodotto è soffice: esso si spezza senza fatica e nonostante la sua forma schiacciata, lo strutto che ne compone l'impasto dona questa morbidezza alla pasta. Per quanto attiene agli ingredienti essi sono: farina, oggi di grano tenero (anticamente la farina di grano duro in Gallura soprannominata "Trigu saldu o ruiù", zucchero, uva passa, saporita, scorza d'arancia, lievito di birra e piccoli pezzi di grasso di maiale ottenuti dopo aver sciolto lo strutto (Jelda). La procedura di lavorazione consiste nel preparare un impasto (rigorosamente a mano) unendo la farina con acqua salata appena intiepidita e lievito analogamente a quanto avviene per il pane. Si aggiungono quindi gli altri ingredienti e si continua la lavorazione fino a quando l'impasto è ben amalgamato. A questo punto è sufficiente abbozzare delle forme e lasciare i pezzi a lievitare naturalmente. La cottura avviene in forni a legna molto ben riscaldati. Il colorito e l'aspetto finale del prodotto è marrone chiaro ricoperto di uno strato di zucchero semolato nella versione "dolce", piuttosto bruciacciato alle estremità mentre mantiene una sufficiente morbidezza nella parte centrale. La conservazione avviene in semplici contenitori o cesti di vimini ricoperti esclusivamente da un velo, giacché il prodotto sembra mantenere inalterate le sue caratteristiche qualitative nel tempo senza la necessità di particolari accorgimenti. Una variante a tale metodo di preparazione è l'uso di cipolla tritata preparata in un curioso soffitto con i ciccioli. Con esso si miscchia e si aggiunge la pasta quando è stata già fatta lievitare per un poco; quindi, si completa la lievitazione e dopodiché si infornano. Questa peculiarità riguarda la versione "salata" delle Uciatini. Per le restanti parti non vi sono sostanziali differenze.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

I materiali utilizzati per la lavorazione delle "Uciatini" non hanno caratteristiche particolari. L'ambiente di cui si sono raccolte le presenti informazioni sono quelli tipici delle cucine. Tali locali sembrano in regola per quanto concerne le prescrizioni strutturali previste dal D.P.R 327/80.

Sebbene la caratteristica comune della tradizione preveda l'uso del piano in legno, anche mobile, non sembrano esserci motivi per escludere lavorazioni anche su superfici differenti. Oltre alle mani per l'impasto spesso si ricorre all'uso di semplici strumenti quali il matterello.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
---	--

In origine le Uciatini venivano prodotte in occasione del periodo invernale in coincidenza con l'uccisione del maiale (pulchinatu). Tale occasione era necessaria perché in quel periodo si rendevano disponibili grandi quantità di lardo che peraltro non potevano essere conservate per lunghi periodi di tempo o almeno fino all'estate successiva. Attualmente le Uciatini possono essere prodotte lungo tutto l'arco dell'anno, anche se il loro più intenso consumo si ha prevalentemente ancora durante le stagioni più fredde.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO
----------	--

Il prodotto è destinato alla cottura in forno e quindi subisce un trattamento di sterilizzazione naturale tramite calore. Complessivamente presenta, rischi igienico sanitari piuttosto modesti. Un appunto particolare può essere fatto sull'utilizzo dei ciccioli ed alla loro precedente preparazione. Una corretta procedura di lavaggio delle mani e del tavolo di lavoro in legno assicura ottime garanzie igienico sanitarie nel processo di produzione dell'impasto base.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Zichi -Pane circolare in spianate sottili, morbido o croccante, di farina di grano duro
2	CATEGORIA	→ Pane e prodotti da forno
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento alla zona del Logudoro - Meilogu (Bonorva).
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

La sera antecedente la panificazione si prepara "Sa madrighe" sbriciolando "Su femmentalzu" (pezzo di pasta conservato dalla panificazione precedente) nell'acqua tiepida sino al completo scioglimento. Vi si aggiunge quindi un po' di farina ottenendo un impasto molto morbido; la superficie viene assolata a croce in modo da poter valutare visivamente l'intensità del processo fermentativo. La farina è messa in un recipiente in terracotta dove viene aggiunta l'acqua preventivamente salata ad una temperatura compresa tra i 40 C (estate) e i 60 C (inverno). L'acqua deve essere aggiunta lentamente e si impasta. quando l'impasto raggiunge un minimo di omogeneità si aggiunge sa madrighe e si continua ad amalgamare il tutto sino a formare su cumassu. Su cumassu viene lavorato fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Dall'impasto vengono di volta in volta prelevate porzioni del peso di ca. 400/500 gr. rese di forma più o meno rotondeggiante che successivamente vengono spianate con l'uso del mattarello di legno sino ad ottenere dei cerchi di 0,5 cm. di spessore e 35/40 cm. di diametro. Il pane così ottenuto viene premuto su tutta la superficie con i polpastrelli delle dita (faghère in poddighè), viene timbrato con dei timbri in legno (sas marcas) per l'identificazione, nelle produzioni domestiche il pane è segnato con la rotella metallica, è quindi messo a lievitare per 10/12 ore in inverno e 6/7 ore in estate. AL termine della panificazione viene conservata l'ultima porzione di pasta per formare su fremmentalzu che ha la duplice funzione di essere utilizzato come starter nella panificazione successiva e allo stesso tempo come indicatore della avvenuta lievitazione prima di sottoporre il pane a cottura. Per avere una maggiore sicurezza dell'avvenuta lievitazione si prepara anche su prou che consiste in una piccola porzione di zichi, di forma triangolare che viene infornata prima del pane vero e proprio. Tradizionalmente la cottura avveniva in forni a legna ben caldi (450 /500 C.), dei cinque laboratori oggi esistenti solo uno fa uso del forno a legna. La particolarità di questo pane sta nel fatto che si presta ad essere cucinato. Quando il pane diventa duro, ora sono gli stessi produttori che lo realizzano pronto per tale uso, viene tagliato a pezzi piccoli, e cucinato per 10/15 minuti in brodo di pecora bollente o in un brodo ottenuto con il pesto di lardo e prezzemolo, pestati con una scure fino ad ottenere un impasto omogeneo, una volta cotto, il pane è condito con formaggio pecorino, insieme al pane vengono cucinate patate e cipolle. Una variante del pane uddidu è su pane a fittas, in questo caso i pezzi di pane sono tagliati più piccoli 3/4 cm. è conditi con sugo e formaggio pecorino abbondante. (In 10 Kg di farina bisogna aggiungere ca. 7 litri d'acqua e un pugno di sale grosso pari a ca. 50 gr.).

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

L'impasto è realizzato dall'impastatrice. I dischi di pane vengono ottenuti grazie ad una

sfogliatrice e i piani di lavoro sono in acciaio, questo per quanto riguarda i 5 panifici. Nelle produzioni casalinghe, oggi per la verità molto rare l'impasto (cumassu) viene realizzato con le mani, all' interno di un contenitore di terracotta smaltata, per ottenere le sfoglie si lavora su un tavolo di legno facendo ricorso ad un matterello di legno.

Ingredienti: farina di grano duro, sale, acqua, su fremmentalzu o lievito.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

Sono rimaste costanti nel tempo le tecniche produttive che risalgono ad epoche remotissime, anche se notevoli sono state le innovazioni introdotte dalla tecnologia, quali l'uso dei forni elettrici o a gas, l'uso dell'impastatrice e della sfogliatrice.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	SI
----------	--	---	-----------

Non emergono particolari problemi sulla sicurezza alimentare dei materiali in uso.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

Non emergono particolari problematiche dal punto di vista igienico sanitario. Non è necessario richiedere autorizzazione specifica alla produzione.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Zippole al vento – Zipua a bentu
2.	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Narbolia
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Le Zippole al vento hanno l'aspetto caratteristico delle zippole circolari e sono frutto di una lunga e paziente lavorazione. Gli ingredienti utilizzati sono: semola di grano duro (preferibilmente varietà Senatore Capelli), acqua, sale, lievito madre, olio extravergine di oliva e/o di semi di girasole per la frittura; dopo la frittura si possono ricoprire di zucchero. Il prodotto finito si presenta con una colorazione dorata, soffice all'interno e leggermente croccante all'esterno. La semola conferisce alle Zeppole al vento un sapore un po' "rustico" e per questo spesso vengono addolcite con lo zucchero. La tecnica di produzione richiede esperienza e manualità. Questo dolce viene generalmente preparato nel periodo tra Natale e Carnevale e differisce dalle altre zippole, per la tecnica di lavorazione, per la misura, per la forma e per la consistenza.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Per preparare questo dolce si impasta, all'interno di conche di terracotta, la semola di grano duro con acqua, sale e lievito madre. Durante la lavorazione potrebbe essere necessario aggiungere dell'acqua per idratare l'impasto, che deve raggiungere una consistenza "morbida"; si lascia riposare, sempre all'interno delle conche di terracotta, che vengono coperte per favorire la lievitazione che durerà circa 2/3 ore. Si prosegue suddividendo l'impasto che viene lavorato all'aria con sapienti movimenti delle mani e delle braccia delle operatrici che lavorano in coppia. Le due donne vengono definite: "sa chì bèttada" ossia colei che crea manualmente la "Zipua a bentu" e la immerge nell'olio bollente e "sa chì zirada" ossia colei che utilizza i "fustighisi" (bastoncini di olivastro lunghi circa 60 cm e con un diametro di 10 mm) per girare le zippole e toglierle dall'olio bollente quando sono pronte. La prima "Zipolaia" si inumidisce le mani per evitare che l'impasto si appiccichi alle mani, strappa un pezzo di pasta che viene filata a mano, allungata e unita e lavorata con le mani all'aria fino ad ottenere un anello di misura minimo di 30/35 cm; l'anello viene poi immerso nell'olio bollente per la frittura. La seconda "Zipolaia" fa sì che l'anello mantenga la sua forma utilizzando i bastoncini di olivastro e gira le zippole per favorire una frittura uniforme. Quando le zippole sono pronte, vengono disposte su carta assorbente per eliminare l'olio residuo e prima di essere consumate possono essere spolverate con zucchero. A Narbolia non viene utilizzato l'imbuto per la colata in frittura, ma si usano esclusivamente le mani. Per quanto riguarda la quantità degli ingredienti utilizzati per la preparazione di questo dolce, per 1 kg di semola si utilizzano 0,5 l di acqua, 20 gr di sale fino e circa 200 gr di lievito madre.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Per la preparazione di questi dolci si utilizzano: una conca di terracotta (Cuncuddita/Civedda), un tavolo per fare il pane (sa mesa de fai pani), un fornello a gas, una padella in ferro, dei bastoncini di legno di olivastro e i piatti/vassoi rivestiti con carta assorbente per servire le zippole.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Questi dolci vengono tipicamente preparati in tutte le cucine domestiche. La degustazione ottimale di "sa Zipua a bentu" prevede un consumo immediato e pertanto si sconsiglia qualsiasi tipo di conservazione		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
Le zippole al vento vengono preparate principalmente nel periodo di carnevale e a Narbolia si svolge da molti anni una sagra dedicata a questo dolce tipico.		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO