



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 – D.M. 350/99)

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI
ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

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	→ Bottarga di muggine o Bottariga di muggine
2	CATEGORIA	→ Prodotto della pesca trasformato (ai sensi della D.lgs. 531/92).
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ “di Sardegna” o “Sarda”
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

La bottarga di muggine è un prodotto ottenuto dalla salagione e dalla essiccazione delle ovaie (“baffe”) di *Mugil cephalus*. Il colore va dall’amburato chiaro all’amburato scuro; varia da soggetto a soggetto e, a volte, anche nell’ambito della stessa “baffa” che può presentare policromia. E’ commercializzata intera o macinata. Viene preferibilmente consumata cruda a fette come antipasto o grattugiata quale condimento per paste e altri piatti.

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

La bottarga di muggine viene prodotta utilizzando le gonadi (ovaie) di *Mugil cephalus* (Muggine o Cefalo) specie mediterranee, tipicamente costiera, che vive su fondali sabbiosi e predilige ambiente salmastri lagunari. Solo in questa specie infatti le gonadi presentano dimensioni (da 200 a 500 g. circa in soggetti di 1-2 kg di peso) e caratteristiche di spessore della membrana ovarica idonee alla salagione.

La tecnologia produttiva prevede le seguenti fasi:

a) Cattura, selezione ed eviscerazione del pesce.

Dopo la cottura, il *Mugil cephalus* viene separato dalle altre specie di muggine, quindi a sua volta, in maschi e femmine.

Le ovaie vengono prelevate subito dopo l’eviscerazione del pesce senza ledere l’integrità della membrana ovarica e compromettere quindi la successiva salagione.

b) Lavaggio e preparazione delle ovaie alla successiva salagione

L’eviscerazione è immediatamente seguita dalla toelettatura dell’ovario e dallo svuotamento manuale delle vene ovariche al fine di prevenire la formazione di un “pabulum” ideale per lo sviluppo microbico e la comparsa di alterazioni nel prodotto finito.

c) Salagione delle ovaie

Dopo il lavaggio le ovaie vengono trattate a secco con sale marino a grana medio-fine, disposte in strati sovrapposti su piani orizzontali in legno.

La durata della salagione è variabile in relazione alle dimensioni delle ovaie e viene definita dal salatore attraverso la valutazione delle condizioni del prodotto.

d) Pressatura delle ovaie

Al termine della salagione le ovaie, lavate in soluzione satura salina, vengono disposte in strati su ripiani in legno e pressate per favorire l’allontanamento della salamoia e dei liquidi in eccesso (“spurgo”), prevenire la formazione di microcavità all’interno del prodotto e consentire la penetrazione e la diffusione uniforme del sale.

e) Stagionatura

Le ovaie dopo la pressatura sono trasferite nella sala di stagionatura e adagiate su scaffale in legno o appese in rastrelliere. La fase di stagionatura è estremamente variabile in relazione a numerosi fattori quali la stagione e le condizioni atmosferiche esterne, le condizioni microclimatiche dei locali, la grandezza delle ovaie.

In genere il processo di essiccamento e di stagionatura si svolge in sale ampie dove viene sfruttata l'azione della ventilazione naturale. In alcuni casi per favorire il processo possono essere utilizzati mezzi meccanici di ventilazione; in altri il processo può svolgersi interamente in camere in cui i parametri ambientali sono controllati.

Per favorire un'essiccazione uniforme il prodotto viene rivoltato periodicamente.

A fine stagionatura la bottarga presenta colore uniforme, membrana perfettamente aderente all'ovario e difficilmente asportabile:

f) Preparazione del macinato (eventuale)

Il macinato si ottiene in genere da baffe stagionate più a lungo rispetto a quelle destinate intere alla commercializzazione.

Allo scopo di ridurre ulteriormente l'umidità, dopo la macinazione, il prodotto viene essiccato ulteriormente per alcuni giorni prima di essere confezionato.

g) Confezionamento

Dopo la stagionatura e prima di essere confezionate, le baffe intere vengono lavate superficialmente per eliminare eventuali residui di sale e fatte asciugare. In genere vengono confezionate in pellicola per alimenti o, in altri casi, protette con paraffina.

Il prodotto grattugiato viene confezionato manualmente in vasetti di vetro con tappo in metallo o in sughero o in buste.

In entrambi i casi viene consigliata la conservazione in frigorifero o in ambienti freschi e asciutti.

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

Per la preparazione della bottarga esistono diversi materiali o/e attrezzature specifiche:

- Per esigenze tecniche può essere necessario conservare le ovaie lavate per poche ore in cella refrigerata.
- In fase di salagione, pressatura e stagionatura vengono utilizzati ripiani, scaffalature e rastrelliere in legno.
- In fase di stagionatura possono essere utilizzati mezzi di ventilazione meccanica o camere di essiccamento.
- Per il condizionamento vengono utilizzate macchine confezionatrici, sacchetti in pellicola per alimenti, vasetti in vetro con tappi in sughero o in metallo, paraffina.

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

I locali di lavorazione e stagionatura devono essere ampi e ben ventilati. E' richiesto il 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
-----------	--

La tecnica di preparazione della bottarga è nota sin dall'antichità spesso come attività secondaria dei pescatori di tonno e di muggine (Sebastio C., 1980). Sembra certo che siano stati i fenici prima e gli arabi a diffondere la produzione ed il consumo di questo prodotto in tutta l'area mediterranea; lo stesso termine "bottarga" sembra derivare dall'arabo "Butarih" che significa pesce salato o affumicato (Ponzoni et al. 1987).

In Sardegna la lavorazione e il consumo di questo prodotto hanno una tradizione secolare ampiamente consolidata. E' annoverata tra i migliori prodotti tipici isolani.

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	→ Belu
2	CATEGORIA	→ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Trippa di tonno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (Portoscuso-Carloforte), della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
	Stomaco del tonno, da consumare fresco, ma anche, soprattutto in passato, opportunamente tagliato ed essiccato con la salatura.	
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando lo stomaco dalle restanti parti; questo viene aperto e pulito, per l'essiccazione si procede alla copertura dello stomaco con il sale per circa 24-26 ore; successivamente le parti sono lavate in acqua di mare e poste ad asciugare su cannicciati e/o fascine che consentono una certa areazione; una volta che lo stomaco risulta ben asciutto si appende nelle cantine, per la conservazione, e si adopera per la preparazione di piatti tipici locali.	
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
	Banchi per la lavorazione del tonno (pulizia e taglio dello stomaco), cannicciati costituiti da intrecci di fascine di erica o altre arbustive della macchia mediterranea.	
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	I locali utilizzati per la preparazione del "belu" sono, normalmente, le cucine domestiche o appositi laboratori all'interno degli stabilimenti delle tonnare. Cantine per la conservazione del prodotto.	
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. Ciò è testimoniato dalla data di costruzione delle tonnare, presenti in tutto il Sulcis-Iglesiente, che ospitano i locali appositi per l'affumicazione.	
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	→ Bottarga di tonno o Bottariga di tonno
2	CATEGORIA	→ Prodotto della pesca trasformato
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ “di Sardegna” o “Sarda”
4	SINONIMI	→ Buttariga de tonnu, bottarga de tonnu, buttarlade scampirru
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della regione Sardegna con particolare riferimento alla provincia di Cagliari (acque intorno all’Isola di Carloforte, Isola piana, Sant’Antioco, Portoscuso) e la provincia di Sassari (Stintino).

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

Forma ovale allungata, di diverse dimensioni a seconda del peso ; il colore esterno è marrone scuro, l’interno marrone rossiccio. Il gusto è forte e molto saporito; è di consistenza semidura, si taglia a fette e o si grattugia.

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

L’operatore della tonnara, munito di guanti di lattice, sviscera il tonno con un coltello molto affilato; estrae le uova che vengono riposte in contenitori per uso alimentare. Le uova vengono poi trasportate in un locale asciutto e ventilato dove si predispongono banchi in acciaio inox o in legno duro (tipo iroco) con sopra delle lastre di acciaio inox dove si poggiano le uova. Sopra le uova si ripone una lastra di PVC pesante o di acciaio inox, sopra la quale, tradizionalmente si riponevano delle grosse pietre, oggi si utilizzano dei pesi dai 50 kg in su; questo procedimento serve per far asciugare le uova e fargli perdere l’acqua o residui liquidi; l’asciugatura dura dai 2 ai 4 giorni, in base alla dimensione delle uova. Trascorsi questi giorni, le uova vengono sottoposte alla salatura con il sale “mezzano”: gli operatori con i guanti intrisi di sale iniziano la lavorazione a mano che prevede un massaggio delle uova, poggiate sui banchi con il sale, in senso longitudinale rigirandole più volte: con il massaggio, oltre a far penetrare il sale, si eliminano gli eventuali resti di acqua. Le uova salate vengono nuovamente riposte sotto i pesi per circa 8-10 giorni, ma quotidianamente la salatura viene ripetuta . Trascorso questo periodo, le uova vengono appese, con dei lacci di corda di canapa, in un locale arieggiato ma asciutto, possibilmente in semi oscurità perché questa fa acquisire il colore più scuro all’esterno, mentre l’interno rimane rosato. Le bottarghe, appese a dei ganci o a delle funi, si lasciano asciugare per circa 30-40 giorni. Successivamente si confezionano con sottovuoto in PVC, con pezzature di diverse dimensioni.

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

Questo procedimento avviene negli stabilimenti autorizzati. Le poche tonnare rimaste attive si stanno attrezzando per confezionarla. I materiali utilizzati (guanti, coltelli, contenitori, banchi in acciaio) sono autorizzati.

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

Vedi sopra.

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 bottarga di tonno è antica quanto la pesca del tonno. Riferimenti bibliografici in materia: F. Angotzi, "L'industria delle tonnare in Sardegna" Bologna, 1901; L.V. Bertarelli, "Guida d'Italia del Touring Club Italiano", Sardegna, Milano, 1918, p. 69.

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	→ Burrida alla Casteddaia
2	CATEGORIA	→ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Cagliari
4	SINONIMI	→ Burrida alla cagliaritana
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Cagliari ed hinterland
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

È una pietanza consumata sia come secondo piatto che come antipasto, a base di pesce marinato in una salsa bianca di aceto con noci, pinoli, cipolle, ed altri aromi. Si serve fredda.

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

Ingredienti (dose per 6 porzioni):
- 1,5 Kg. di gattuccio di mare (in alternativa palombo);
- 100 gr. di cipolle bianche;
- 1 dl. di olio extravergine d'oliva;
- ½ l. di aceto di vino bianco
- 80 gr. di noci sgusciate;
- 2 spicchi d'aglio;
- Qualche foglia di alloro, sale e pepe.

Preparazione del pesce: lavare e spellare il gattuccio di mare, svuotarlo dalle interiora e recuperare il fegatino, che servirà per la preparazione della salsa, quindi tagliare il pesce a piccole trance e versarlo in acqua bollente salata; quando l'acqua riprende a bollire ed il pesce ha cambiato colore, si scola e si lascia raffreddare.

Preparazione della salsa: mondare le cipolle e farle rosolare in un tegame con l'olio, aggiungere il fegatino del gattuccio di mare, dopo averlo tritato, e far soffriggere ancora un po' l'intingolo. A parte, con uno sminuzzatore o nel mortaio, tritare finemente le noci e l'aglio (alcuni uniscono anche il prezzemolo e una manciata di pinoli), e aggiungerle all'intingolo, far continuare la cottura a fuoco lento per alcuni minuti, rimestando continuamente la salsa affinché il tutto si amalgami per bene. Versare, quindi l'aceto e far sobbollire ancora il tutto per un altro paio di minuti.

In una terrina versare sul fondo uno strato di salsa ben calda e disporvi sopra le trance di gattuccio guarnite con delle foglie di alloro, ricoprire con un altro strato di salsa ben calda, continuare nella formazione degli strati alternando gli ingredienti come prima; coprire la terrina con un coperchio, attendere che il tutto si raffreddi e conservare in frigorifero per almeno 24 ore prima di servirlo.

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. Oggi è diffusa la preparazione, come antipasto, nei ristoranti. Conservata adeguatamente in frigorifero a 4-5 °C, la burrida ha una durata anche di una settimana, anzi acquista maggior pregio dopo due tre giorni di marinatura.

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
-----------	--

Antica pietanza della tradizione popolare cagliaritana, che un tempo apparteneva alla cucina povera ed oggi servita come prelibato antipasto di mare nei ristoranti tipici del cagliaritano, di probabile derivazione fenicia. Di questo piatto esistono testimonianze verbali e scritte, la sua ricetta, infatti, 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	→ Cuore
2	CATEGORIA	→ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Sarda
4	SINONIMI	→ Cuore di tonno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (Portoscuso-Carloforte), della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Cuore del tonno, aperto e ripulito dalle parti grasse, di colore scuro, essiccato. Trova principalmente impiego nella preparazione di un piatto tipico carlofortino, preparato con le famose "gallette", (un pane tradizionale della zona, molto asciutto), pomodoro e olio d'oliva.

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

Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando il cuore dalle restanti parti. Il cuore viene tagliato aprendolo nella parte mediana e ricoperto di sale per circa 24-26 ore; successivamente le parti sono lavate in acqua di mare e poste ad asciugare su cannicciati e/o fascine che consentono una certa areazione. Una volta asciutti i pezzi vengono tenuti assieme con dello spago e appesi al soffitto di un locale tipo cantina.

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

Banchi per la lavorazione del tonno (pulizia, taglio e separazione delle parti) cannicciati costituiti da intrecci di fascine di erica o altre arbustive della macchia mediterranea.

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

I locali utilizzati per la preparazione del cuore essiccato sono, normalmente, le cucine domestiche o i locali di lavorazione del tonno all'interno delle tonnare. Cantine per la conservazione del prodotto.

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. Ciò è testimoniato dalla data di costruzione delle tonnare, presenti in tutto il Sulcis-Iglesiente.

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	→ Figatello
2	CATEGORIA	→ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Lattume
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (Portoscuso-Carloforte), della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
<p>Parte del tonno, la sacca del liquido seminale, di colore rosa-carneo. Si consuma prevalentemente come prodotto essiccato sotto sale. Attualmente si consuma anche fresco, dopo una bollitura, condito con olio, aceto, limone, sale e erbe aromatiche, o fritto.</p>		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
<p>Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando la sacca del liquido seminale, facilmente individuabile. La parte viene lasciata intera e ricoperta di un impasto di sale e erbe aromatiche, quindi si lascia essiccare per un tempo variabile in funzione delle dimensioni della sacca da 24 a 48 ore. Successivamente le parti vengono lavate con acqua di mare e poste ad asciugare su cannicciati.</p>		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
<p>Banchi per la lavorazione del tonno (pulizia, taglio e separazione delle parti) cannicciati costituiti da intrecci di fascine di erica o altre arbustive della macchia mediterranea.</p>		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
<p>I locali utilizzati per la preparazione del "figatello" sono le normali cucine domestiche. Cantine per la conservazione del prodotto.</p>		
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	
<p>Le metodiche di lavorazione sono praticate in maniera omogenea, sulla base degli usi locali, protratti nel tempo e conosciute da diverse generazioni. Ciò è testimoniato dalla data di costruzione delle tonnare, presenti in tutto il Sulcis-Iglesiente.</p>		
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	→ Merca di muggine - Conserva di muggine bollitoaromatizzato alle erbe palustri
2	CATEGORIA	→ Conserve di pesce
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della regione con particolare riferimento alla penisola del Sinis (comuni di Cabras, Riola Sardo, Nurachi e Baratili S. Pietro).

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

Il prodotto presenta una colorazione giallo-verde, sapore molto aromatico, odore caratteristico di pesce e dell'erba nel quale è conservato, consistenza soffice e umido. Il prodotto risulta confezionato in valigette di erba palustre chiamata "Sa Ziba".

Gli ingredienti utilizzati sono: muggini locali di media grandezza (450 gr), sale, erbe palustri locali "Sa Ziba".

La peculiarità di questa produzione è sostanzialmente riconducibile alle modalità di trasformazione e confezionamento.

I muggini vengono inizialmente desquamati ed eviscerati. Il pesce viene quindi posto in acqua salata. La concentrazione del sale in acqua varia in funzione della prevista durata di conservazione del prodotto (fino a 200gr/l). L'acqua salata con i muggini viene portata a bollitura e quindi si mantiene per 30' circa. Il muggine viene scolato, steso all'ombra sull'erba "Sa Ziba" a raffreddare all'aperto per circa 30'. Il processo di raffreddamento e di sostanziale asciugatura non deve essere troppo prolungato in quanto il prodotto deve conservare una certa umidità. Il prodotto (6/7 muggini) viene quindi avvolto nell'erba "Sa Ziba" realizzando ai fini della confezione e presentazione una sorta di involucro. L'erba che custodisce il prodotto oltre che proteggerlo da insetti ne mantiene costante l'umidità durante la conservazione ai fini dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche.

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

Il locale di preparazione è rappresentato da una cucina tradizionale senza particolari connotazioni strutturali. L'asciugatura e il confezionamento avvengono in stretto contatto con un'erba palustre che influenza le caratteristiche organolettiche.

Gli ingredienti: muggini locali e erba palustre "Sa Ziba" 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 metodica di lavorazione sopradescritta non presenta differenze rispetto a come il prodotto veniva preparato in passato.

I fattori che ne limitano la produzione sono riconducibili alla scarsa conoscenza del prodotto e alla mancanza di esperienza. Generalmente viene preparato per autoconsumo o per la somministrazione

in ristoranti tipici e/o agriturismo. L'attuale promozione del prodotto è limitata alla sagra di San Salvatore che si tiene a Cabras il 31 agosto.

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

Durante il processo di trasformazione il prodotto subisce 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.

La dose di sale utilizzata garantisce valori di aw inferiori a 0,86 (% NaCl w/v di 22 corrispondono a valori di aw di 0,86) quindi in grado di controllare lo sviluppo di microrganismi patogeni responsabili di intossicazioni e infezioni alimentari durante le fasi successive di raffreddamento e conservazione.

La fase successiva di raffreddamento e conservazione all'interno dell'involucro di erba "Sa Ziba" avviene in ambiente fresco e asciutto per alcune ore prima della somministrazione.

L'erba "Sa Ziba" viene accuratamente lavata prima del suo utilizzo.

Gran parte del 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 Merca.

Allo stesso modo una corretta detergenza degli utensili assicura l'igienicità dei materiali di contatto con il prodotto durante la lavorazione.

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	→	MOLLUSCHI BIVALVI DEL GOLFO DI OLBIA
2.	CATEGORIA	→	cozza, arsellina (vedi vongola verace <i>Ruditapes decussatus</i>), ostrica
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Comune di Olbia (Golfo di Olbia), Isola del Cavallo, Mezzo Cammino , Foci del Padrongianus , Seno Cocciani, Cala Saccaia

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

I molluschi bivalvi del Golfo di Olbia sono rappresentati da cozze, arselles e ostriche.

La cozza (*Mytilus galloprovincialis*) di Olbia ha una conchiglia di colore nero-violaceo con valve bombate, uguali, di forma quasi triangolare con sottili striature concentriche. All'interno la conchiglia si presenta di colore viola-madreperlaceo. Il corpo del mitilo è molle, completamente rivestito dai lobi del mantello, i sessi sono separati e la colorazione degli individui maschi è bianco-giallastra, per gli individui femminili tende al giallo-arancio. È un organismo sessile che tramite i filamenti del bisso secreti da una ghiandola vive in società numerose fissandosi alle rocce o altri sostegni. Le valve si chiudono grazie ad un meccanismo a cerniera. L'apertura delle due valve simmetriche è controllata per mezzo di un muscolo adduttore.

La riproduzione avviene tra novembre e aprile, quando la temperatura delle acque raggiunge i 15 gradi centigradi. La cozza è un animale filtratore che si nutre naturalmente di plancton e di particelle organiche in sospensione. L'allevamento è condotto su impianti flottanti con reste (calze-sacchi tubolari di rete contenente i mitili) in sospensione verticale.

La vongola verace (*Ruditapes decussata*), in Sardegna "arsellina", ha una conchiglia robusta di colore bianco-grigio-giallastro con macchie e striature più scure. La colorazione interna della conchiglia è biancastra con eventuale macchia violacea. La conchiglia è formata da due parti distinte e uguali e le valve sono tenute insieme da un meccanismo a cerniera costituito da incastri. Nella vongola verace i cerchi sono molto serrati tra loro. Internamente la valva è liscia e presenta una striatura che forma un'ansa con un angolo orientato verso l'alto, dalla forma e dall'orientamento diverso nelle varie specie di vongole. L'arsellina è riconoscibile dalla vongola filippina (*Ruditapes philippinarum*) per la forma più allungata e per i cerchi più marcati sulla superficie esterna delle valve e dai sifoni separati e liberi fra loro. Vive infossata nel fondo sabbioso filtrando l'acqua che viene aspirata attraverso una delle due appendici (sifoni) che fuoriescono dalla conchiglia, in questo modo respira e si alimenta. Si riproduce generalmente fra giugno e luglio e la sua raccolta avviene manualmente con un rastrello (rampino).

L'ostrica concava (*Crassostrea gigas*) è un mollusco bivalve con conchiglia esterna composta da due valve che hanno una forma variabile, generalmente tondeggianti e tenute insieme da una sorta di cerniera, l'interno è liscio, di colore bianco, formato da materiale madreperlaceo con evidente concavità. La conchiglia è circolare, rugosa e ineguale, con macchie brune e viola. È una specie filtratrice: si alimenta filtrando l'acqua e trattenendo il plancton ed altro materiale organico in sospensione. Gli allevamenti consistono in impianti flottanti con poche (sacchi a forma di cuscino), appese verticalmente.

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

La programmazione della produzione è influenzata dalle particolari caratteristiche del ciclo produttivo della durata di almeno tre mesi. Esso prevede la raccolta del novellame nel periodo fra settembre e aprile, da

strutture come boe, cime sommerse o da banchi presenti naturalmente nella zona (elementi da 1 a 4 centimetri). Si può provvedere anche all'utilizzo di novellame e/o semilavorato proveniente da altre aree produttive comunitarie. Il seme viene quindi introdotto nelle calze poi immerse in acqua; durante il ciclo di allevamento, le operazioni di rinalzo possono essere ripetute più volte.

Il prodotto pronto per la vendita viene sbarcato dai molluschicoltori nelle apposite aree a terra (punti di sbarco) autorizzate e identificate dalle competenti autorità, dove si procede alla sgranatura, cernita e lavaggio; le lavorazioni possono essere svolte sia in mare che in banchina manualmente o meccanicamente. Il prodotto viene poi conferito al Centro di Depurazione/Spedizione in casse di plastica o sacchi di 20-25 chili, dove viene svolta la stabulazione in acqua marina depurata per almeno otto ore. In etichetta si evidenziano la data, il luogo di confezionamento e l'indicazione "devono essere vivi al momento dell'acquisto".

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

Per le cozze e le ostriche gli impianti di allevamento possono essere fissi o galleggianti (long-line), a doppia ventia (funi orizzontale) o a singola ventia.

L'impianto fisso su pali, classico italiano, è formato da una serie di pali posti ad una distanza di 5 metri l'uno dall'altro, conficcati nel fondo e collegati fra loro da ventie. L'insieme dei pali forma un quadrilatero di dimensioni variabili, con lati compresi tra 4 e 20 campate. Tale sistema consente una concentrazione di prodotto pari a circa 10 chilogrammi per metro quadrato. E' pertanto attuabile in aree ad elevata concentrazione di fitoplancton.

L'impianto a long-line è costituito da una serie di filari composti da boe galleggianti collegate da singole e doppie funi ed ancorate al fondo. La distanza minima tra i filari è di 6 metri, quella fra le boe è di 5 metri. Nel Golfo di Olbia la maggior parte degli impianti flottanti sono a ventia singola, ma alcune aziende utilizzano esclusivamente la doppia ventia. Le arselle, come da antica tradizione, vengono raccolte manualmente con un rampino setaccio, prelevando quelle di dimensione commerciale e reimmergendo le più piccole. Le imbarcazioni hanno una lunghezza compresa tra i 5 e i 15 metri, dispongono della licenza di pesca come "unità asservita ad un impianto" o come "trasporto di cose proprie". Le imprese sono generalmente proprietarie dell'imbarcazione e delle eventuali strutture di supporto a terra, realizzate su un'area in concessione demaniale.

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

I locali dove si lavorano i molluschi sono Imbarcazioni autorizzate, aree di lavorazione, impianti di stabulazione e distribuzione riconosciuti ai sensi della normativa vigente.

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
----	--

I molluschi bivalvi rappresentano un alimento per l'uomo sin dal Paleolitico, grazie alla facile cattura. Le tracce più antiche in Sardegna, resti di pasto tra cui conchiglie e molluschi, scoperte nell'isola di Santo Stefano nell'arcipelago della Maddalena, farebbero pensare ad una attività di raccolta che risale al IV millennio avanti Cristo (Lilliu 1951). Altri ritrovamenti dimostrano l'utilizzo dei molluschi come alimento, provengono da numerosi siti archeologici della Sardegna, fra questi la grotta della "Mandria" nell'Isola di Tavolara che chiude ad est il Golfo di Olbia, facendone parte integrante (Papurello 1973). La molluschicoltura nel Golfo di Olbia trova la sua prima traccia bibliografica nel 1870 nel libro "Profili e paesaggi - Sardegna" dell'antropologo Paolo Mantegazza che così descrive usi, costumi e gastronomia: "fra i graniti della Gallura, senza sospettare che il mare esista in quei paesi, voi vi vedete imbandire alla mensa, accanto alla lepre e alle beccacce, triglie di scoglio grosse come un pugno che pur poche ore prime guizzavano in mare e ostriche di Terranova (Olbia) così grosse che voi potete far succulenta colazione con due di esse". L'ostrica viene chiamata in sardo/ terranovese "zoccula". Inoltre, nella tradizione orale e popolare, la raccolta delle arselle (jhoga) viene descritta come attività antica. Sino agli anni '20 il golfo

interno di Olbia era una lunga striscia di sabbia paludosa, ove le arselle crescevano naturalmente. La raccolta veniva effettuata dalle donne in "sa foghe", a "cuccera" (col cucchiaino) per uso familiare per preparare una delle più antiche pietanze della tradizione povera: il riso con le arselle "risu e Jhoga". Dagli anni '30 per iniziativa di Maria Serreri, seguita poi da Maria Spano "Cuffia", venne iniziata la loro commercializzazione insieme a quella delle cozze e delle ostriche.

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	→ Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
2	CATEGORIA	→ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ “Del golfo di Oristano”
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	

L'area interessata è rappresentata dal Golfo di Oristano, con produzione naturale nella valle di Marceddì e produzione e depurazione in vivai a mare in diversi impianti dislocati all'interno del golfo di Oristano. La valle di Marceddì comprende gli stagni di San Giovanni e di Santa Maria che possono essere considerati un unico sistema, perché compresi in un'unica valle fluviale, subito a settentrione di Capo Frasca. Dello stesso compendio ittico di Marceddì fanno parte lo stagno di Corru s'Ittiri e lo specchio d'acqua interno a Corru Mannu.

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

- **Prodotto:** Cozze (Mytilus galloprovincialis)
Nome geografico: “del Golfo di Oristano”
Caratteristiche del gusto: elevata salinità, gusto dolce con retrogusto leggermente amaro.
- **Prodotto:** Arselle nere di Marceddì (Tapes decussatus)
Nome geografico: “del Golfo di Oristano”
Caratteristiche del gusto: elevata salinità, gusto e profumo tipico della valle di Marceddì.
- **Prodotto:** Arselle bianche di Marceddì (Cardium edule).
Nome geografico: “del Golfo di Oristano”
Caratteristiche del gusto: elevata salinità, gusto e profumo tipico della valle di Marceddì.

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

I molluschi bivalvi vivi sono animali sedentari. L'animale è privo di testa e il cibo viene filtrato dall'acqua che entra nelle valve che si muovono per mezzo di due potenti muscoli adduttori. Così facendo questi molluschi sono facilmente esposti all'inquinamento ed alla proliferazione microbica in particolar modo se le acque di crescita sono stagnanti e influenzate dall'apporto di acque interne. Al fine di garantire la salubrità dei molluschi da avviare alla vendita, una volta raccolti nelle varie sedi naturali all'interno della valle, è necessario sottoporli ad un processo depurativo che può avvenire nelle zone di stabulazione del golfo di Oristano, oppure in vasca di depurazione presso il centro situato in località Corru Mannu. I molluschi depurati e conformi alla normativa vigente, per parametri chimici e microbiologici, vengono confezionati in retine di plastica ed etichettati presso il centro di depurazione e spedizione. Il trasporto avviene tramite automezzi refrigerati, mediante i quali i mitili del golfo di Oristano vengono distribuiti presso i mercati ittici dell'isola e gran parte della penisola.

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

Vedi punto 7

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

I locali del centro di depurazione.

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
-----------	--

Da sempre l'attività di molluschicoltura è stata una delle principali risorse economiche per i comuni limitrofi alla valle e principalmente per le tipiche "arselle nere" che hanno dato a Marceddì il primato per la produzione di molluschi di altissimo pregio commerciale. Oggi le "arselle nere" (*Tapes decussatus*) di Marceddì, per la loro tipicità nel gusto, sono presenti nei mercati ittici nazionali e conosciute e richieste nei ristoranti italiani più rinomati.

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	→ Musciamme di tonno sardo
2	CATEGORIA	→ Prodotto della pesca trasformato
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ “di Sardegna” o “sarda”
4	SINONIMI	→ Sleppa, mosciamme, filetto di tonno.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Acque intorno all’isola di Carloforte, Isola Piana,Portoscuso, (provincia di Cagliari).
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Parallelepipedo di color marrone scuro all’esterno, rosato all’interno. Ottimo di gusto, molto prelibato dal sapore forte.

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

L’operatore indossando dei guanti di lattice e con l’ausilio di un grosso coltello, macella il tonno ed estrae il filetto e lo ripone in un contenitore per alimenti. Il filetto viene poi trasportato in un locale asciutto e ventilato dove si predispongono banchi in acciaio inox o in legno duro (tipo iroco) con sopra delle lastre d’acciaio inox dove si poggia verticalmente per dargli la forma di parallelepipedo. Sopra si ripone una lastra in PVC pesante o di acciaio inox, sopra le quali, tradizionalmente si riponevano delle grosse pietre, oggi si utilizzano dei pesi dai 50kg in su; questo procedimento serve per far asciugare la carne e far perdere l’acqua o residui liquidi; l’asciugatura dura dai 2 ai 4 giorni, dipende dalla dimensione. Trascorsi questi giorni, il filetto viene sottoposto alla salatura con il sale “mezzano”: gli operatori, con i guanti intrisi di sale, iniziano la lavorazione a mano che prevede un massaggio delle carni, poggiate sui banchi con il sale, in senso longitudinale rigirandolo più volte: con il massaggio oltre a far penetrare il sale, eliminano gli eventuali resti di acqua. Le carni salate vengono nuovamente riposte sotto i pesi per circa 15 giorni, ma quotidianamente la salatura viene ripetuta. Trascorso questo periodo, le carni vengono appese, con dei lacci di corda di canapa, in un locale arieggiato ma asciutto, possibilmente in semioscurità perché questa fa acquisire il colore più scuro all’esterno, lasciando inalterato il colore rosato delle carni interne. Il musciamme, appeso a dei ganci o a delle funi, si lascia asciugare per circa 25-30 giorni. Dopodiché si confeziona con sottovuoto in PVC, con pezzature di diverse dimensioni.

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

Il musciamme di tonno è antico quanto la pesca del tonno; è tipico soprattutto del Sulcis, dove attualmente viene prodotta.

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

La sicurezza del processo, sotto il punto di vista igienico – alimentare può essere garantita dagli accorgimenti da adottarsi nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici, microbiologici, chimici

possibili, verranno analizzati e saranno individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I punti critici potranno essere superati:

- effettuando la macellazione dei tonni in strutture autorizzate;
- effettuando un'adeguata manutenzione, controlli e pulizie periodiche dei locali tradizionali utilizzati per la produzione, l'asciugatura e la stagionatura dei prodotti;
- utilizzando utensili e ripiani in legno realizzati con legname di idonea compattezza e ben stagionato;
- controllando il buono stato di conservazione garantendo un'accurata pulizia degli utensili e dei ripiani utilizzati per la pressatura, la lavorazione e la salatura.

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	→ Riccio
2.	CATEGORIA	→ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4.	SINONIMI	→ Riccio di mare, riccio femmina, bogamari, arrizzoni
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Regione Sardegna

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

Il riccio (*Paracentrotus lividus*) ha uno scheletro rigido caratterizzato dalla presenza di lunghi aculei mobili su tutta la superficie ad esclusione della zona dell'apparato boccale e, sulla superficie ventrale, possiede tante piccole estroflessioni con estremità a ventosa, dette pedicelli ambulacrali, che gli consentono di spostarsi. La colorazione può variare da sfumature del viola e del marrone al verdastro. L'apparato boccale è situato nella parte ventrale. La parte edule è costituita da cinque gonadi che quando sono mature appaiono voluminose e di colore dal giallo, all'arancione, al rosso più o meno intensi. Il riccio destinato al consumo deve avere una taglia minima di 50 mm esclusi gli aculei.

Dal punto di vista organolettico il riccio associa al gusto salato del mare un gusto dolciastro con un fondo amarognolo più spiccato nei soggetti con gonadi immature e più tenue nei ricci con gonadi gialle fino ad annullarsi nei ricci cosiddetti "ricci pieni" con gonadi arancioni tendenti al rosso o rosse.

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

Il sistema di cattura più diffuso e praticato fino a qualche decennio fa, consiste nel prelievo manuale dei ricci in presenza di fondale basso sabbioso. Altro sistema praticato era l'utilizzo di una apposita asta, generalmente costruita con una canna di fiume di misura adeguata alle esigenze. Su una delle estremità erano praticati solitamente 3 o 4 tagli longitudinali ampliati poi con l'introduzione e legatura di un sasso, fissato con spago, conferendo quindi una forma conica idonea al prelievo dei ricci presenti sia sui fondi sabbiosi che sugli scogli affioranti. Per la pesca in fondali più profondi, erano usati dei batiscopi rudimentali o accorgimenti come versare qualche goccia di olio sull'acqua per migliorare la visibilità delle zone di cattura.

Questo tipo di cattura e raccolta, in passato condotta soprattutto nei mesi autunno-invernali, presupponeva l'esclusivo consumo fresco del prodotto attraverso un rapporto sostanzialmente diretto fra raccogliitore e consumatore.

Attualmente la pesca del riccio è regolamentata in ragione del costante aumento della domanda del prodotto e della sua tutela. Essa può essere condotta da pescatori marittimi professionali, da pescatori professionali subaquei e da coloro che esercitano la pesca sportiva o ricreativa in apnea. Gli strumenti di raccolta da imbarcazione sono la cannuga (asta e specchio per ricci) e il coppo; per i pescatori subaquei professionali viene utilizzato qualsiasi strumento corto atto a staccare il riccio dal substrato e per coloro che esercitano la pesca subacquea è prevista la sola raccolta manuale.

Come disciplinato a livello regionale, il prodotto una volta raccolto è disposto in ceste regolamentate per dimensione (altezza 35 cm, lunghezza 60cm, larghezza 50 cm) e portato al Centro di Spedizione, stabilimento a

terra o galleggiante, dove sono svolte le procedure ricevimento, rifinitura, lavaggio, pulitura e calibratura, confezionamento ed imballaggio dei ricci idonei al consumo umano. Viene quindi posto un marchio di identificazione al prodotto da commercializzare.

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

Per il consumo del riccio fresco, inteso come prodotto ancora vivo, non esistono attrezzature specifiche.

9. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per il consumo del riccio fresco, inteso come prodotto ancora vivo, non è prevista lavorazione, conservazione o 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

La tradizione del consumo del riccio appena pescato ha origini antichissime, ma possiamo documentare che a partire dagli anni 50 del 1900, i componenti dei ceti più abbienti nei giorni di festa acquistavano i ricci dai pescatori e pagavano i ragazzi per aprire e pulire i ricci in acqua di mare per la degustazione del prodotto. Presso i centri costieri più popolosi o nel circondario di aree urbane quali quella di Cagliari, Alghero-Sassari e Oristano la pesca del riccio avevano un certo rilievo, garantendo ai pescatori un piccolo reddito nei mesi vernini in un generalmente erano poco occupati.

Questa tradizione ha dato vita a diverse sagre, fra cui la sagra del “Bogamarì” di Alghero, che si ripete ogni anno tra febbraio e marzo a partire dai primi anni '70. A Cagliari i mesi vernini sono occasione costante di degustazione dei ricci in appositi spazi dedicati e condotti dagli stessi operatori della pesca.

11. COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI

→

SI

12. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

→

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	→ Spinella
2	CATEGORIA	→ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (Portoscuso-Carloforte), della Regione Autonoma della Sardegna

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

Parti carnee del tonno, attaccate alle spine, opportunamente tagliate in strisce sottili, essiccate sotto sale. La “*Spinella*” viene utilizzata per la preparazione, dopo rinvenimento in acqua per 12 ore, di diversi piatti tradizionali della zona.

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

Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando le parti carnee dal resto; delle parti carni vengono scelte quelle attaccate alle spine secondarie, che vengono tagliate in striscette sottili e opportunamente disposte in un barile di legno, sino a formare uno strato uniforme che viene ricoperto completamente con il sale; si procede così alternando strati di carne con strati di sale, sino a riempire il contenitore. Una volta che il contenitore è colmo, si procede alla chiusura con il coperchio sul quale si eserciterà una forza pressante tale da consentire rapidamente il deflusso dei liquidi e facilitare il processo di essiccazione sotto sale.

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

Banchi per la lavorazione del tonno (pulizia e taglio delle strisce di carne), barili di legno, pesi o presse per la compressione.

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

I locali utilizzati per la preparazione della “*Spinella*” sono, normalmente, le cucine domestiche o i locali di lavorazione del tonno all’interno delle tonnare.

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. Ciò è testimoniato dalla data di costruzione delle tonnare, presenti in tutto il Sulcis-Iglesiente, che ospitano i locali appositi per l’affumicazione.

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	→ Tonno affumicato
2	CATEGORIA	→ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (Portoscuso-Carloforte), della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
	Strisce di parti carnee magre del tonno, affumicate, di colore scuro.	
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando le parti carnee dal resto; delle parti carni vengono scelte quelle magre, che vengono tagliate a strisce e opportunamente disposte nei graticci per l'affumicazione, una volta affumicate vengono conservate appese al soffitto nelle cantine.	
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
	Banchi per la lavorazione del tonno (pulizia e taglio delle strisce di carne), graticci per l'affumicazione costituiti da intrecci di fascine di erica o altre arbustive della macchia mediterranea.	
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	I locali utilizzati per la preparazione del tonno affumicato sono, normalmente, appositi laboratori all'interno degli stabilimenti delle tonnare, o camere predisposte nelle abitazioni per l'affumicazione, che si esegue accendendo un fuoco lento di fascine relativamente fresche di erica e lentischio. Cantine per la conservazione del prodotto.	
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. Ciò è testimoniato dalla data di costruzione delle tonnare, presenti in tutto il Sulcis-Iglesiente, che ospitano i locali appositi per l'affumicazione.	
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	→ Tonno sott'olio
2	CATEGORIA	→ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (Portoscuso-Carloforte), della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Le parti carnee magre del tonno, tagliate in tranci, di colore rosato dopo la cottura in acqua, conservate sott'olio.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando le parti carnee dal resto; delle parti carni vengono scelte quelle più magre, che vengono tagliate in trance e cotte lentamente, per almeno due ore, in una pentola con acqua salata. A fine cottura si scola il tonno dall'acqua e si lascia sgocciolare e raffreddare su un canovacci, quindi, quando le trance sono ben fredde, si dispongono in vasi di vetro a chiusura ermetica e si colma il vaso con olio d'oliva. Il prodotto va consumato almeno un mese dopo la preparazione, in maniera tale che si compia un minimo di stagionatura e il sapore forte del tonno si amalgami con quello delicato dell'olio.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
La preparazione del tonno sott'olio, nelle zone costiere del Sulcis Iglesiente, è essenzialmente manuale. Le attrezzature sono quelle tradizionali delle cucine casalinghe o dei laboratori autorizzati.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
I locali utilizzati per la preparazione del tonno sott'olio sono, normalmente, le cucine domestiche o i laboratori industriali autorizzati.		
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. Ciò è testimoniato dalla data di costruzione delle tonnare, presenti in tutto il Sulcis-Iglesiente.		
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	→ Tunninia
2	CATEGORIA	→ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (Portoscuso-Carloforte), della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Parti carnee magre del tonno, opportunamente tagliate a strisce, di colore scuro. Costituisce l'elemento base della "Capunadda", piatto tipico della gastronomia carlofortina.		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando le parti carnee dal resto; delle parti carni vengono scelte quelle magre, che vengono tagliate a strisce di dimensioni variabili dai 30 ai 50 centimetri e opportunamente disposte in un barile di legno sino a formare uno strato uniforme che viene ricoperto completamente con il sale; si procede così alternando strati di carne con strati di sale, sino a riempire il contenitore. Una volta che il contenitore è colmo, si procede alla chiusura con il coperchio sul quale si eserciterà una forza pressante tale da consentire rapidamente il deflusso dei liquidi e facilitare il processo di essiccazione sotto sale.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Banchi per la lavorazione del tonno (pulizia e taglio delle strisce di carne), barili di legno, pesi o presse per la compressione.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
I locali utilizzati per la preparazione della "tunninia" sono, normalmente, le cucine domestiche o i locali di lavorazione del tonno all'interno delle tonnare.		
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. Ciò è testimoniato dalla data di costruzione delle tonnare, presenti in tutto il Sulcis-Iglesiente, che ospitano i locali appositi per l'affumicazione.		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI

12

RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA

→

NO