



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)

CONDIMENTI

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 | → Condimento alla Salicornia |
| 2. | CATEGORIA | → Condimenti |
| 3. | TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE | → Tutto il territorio della Regione Sardegna |
| 4. | Descrizione sintetica del prodotto | |

Il Condimento alla Salicornia si ottiene dalla pianta della Salicornia, chiamata anche asparago di mare o "sasso in". Il periodo migliore per consumare la Salicornia, e quindi anche il condimento, è compreso tra i mesi di maggio, giugno e luglio. Il condimento alla salicornia è una miscela di rami della salicornia idratati e uniti a olio EVO e spezie varie. Ha un gusto simile a quello dell'asparago selvatico, amarognolo e salato e può essere utilizzato, così come accade per gli asparagi, per condire la pasta, il pesce, le uova, i crostacei e la carne.

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

Per la preparazione del Condimento alla Salicornia si raccolgono le porzioni terminali dei germogli della salicornia oppure la Salicornia può essere acquistata nei punti vendita ittici.

La ricetta del "Condimento alla Salicornia a crudo" prevede l'utilizzo di ramuli di circa 3 cm che dovranno essere idratati con acqua potabile leggermente salata; la Salicornia verrà aggiunta alla pietanza che si vuole condire insieme a olio evo e spezie varie.

La ricetta del "Condimento alla Salicornia cotta" prevede invece una sbollentata dei ramuli in acqua dolce bollente per pochi minuti; subito dopo si posizionano i ramuli in acqua e ghiaccio per 3 minuti per bloccare la cottura, evitare la perdita di colore, il danneggiamento della qualità nutrizionale e preservare la croccantezza. Infine, il condimento è pronto per essere utilizzato.

Esistono ulteriori ricette che prevedono il posizionamento della Salicornia sbollentata su una piastra sottoposta a fuoco vivace per 20 secondi insieme ad un filo d'olio evo e uno spicchio di aglio in camicia.

La Salicornia può essere conservata a temperatura ambiente per un massimo di 5-7 giorni, avendo cura di idratarla costantemente con una soluzione di acqua e sale.

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

Per la preparazione del "Condimento con la Salicornia a crudo" sono sufficienti piatti, coltello e tagliere. Per il "Condimento con la Salicornia cotta" invece sono necessari anche fornello e tegame. Per la conservazione si possono utilizzare dei contenitori ermetici.

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

I locali di lavorazione sono le cucine domestiche e quelle dei 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
---	--

Le prime coltivazioni di Salicornia sembrano risalire alla seconda metà del 1700, quando il Marchese di Valguarnera (Vicerè di Sardegna) fece portare in Sardegna i semi della Salicornia; la coltivazione della Salicornia iniziò nella spiaggia della Scaffa e in breve, a causa i buoni risultati, si propagò a S. Avendrace, Pauli Pirri, Quartucciu, Quartu, Serdiana, Nuraminis, Elmas, Decimomannu, Villasor, S. Sperate, Villamar, Sanluri, Serramanna, Maracalagonis, Sestu, Decimoputzu, Sarroch, Orroli, Sinnai e Ussana.

- | | | |
|---|---|------|
| 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	→ Zafferano di Sardegna
2	CATEGORIA	→ Stimmi o stigmi essiccati in fili
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ di Sardegna
4	SINONIMI	→ Nelle lingue europee la pianta è indicata con termini di chiara derivazione araba: Safran (in francese), Saffron (in inglese), Safran (in tedesco), Azasfran (in spagnolo), Safra (in catalano); è con quest'ultimo nome che lo troviamo negli atti notarili rinvenuti in Sardegna dal 1550 in poi. Vernacoli Sardi: Campidanese (Tsanfarànù), Gallurese, (Zanfarànu), Sassarese (Tanforànu), Logudorese (Tafferànu - Tanfarànu), Meilogu (Tonfarànu), Sardegna Centrale (Tafferànu - Thaffarànu - Thamfarànu - Toffarànu).
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	

La Sardegna è la capitale d'Italia nella coltivazione e produzione dello zafferano. Un recente lavoro di censimento delle aziende produttrici di zafferano ha confermato l'esistenza di una superficie coltivata di circa 35 Ha. Il centro di maggiore produzione di zafferano in Sardegna è San Gavino Monreale con 20 Ha coltivati e una produzione media di circa 200 Kg. Altra zona di produzione è quella che interessa alcuni comuni della Marmilla, come Turri e Villanovafranca con una superficie coltivata intorno ai 7 Ha. Oltre i maggiori centri di produzione citati in precedenza, la coltivazione dello zafferano viene esercitata anche su piccole superfici, in agro di Ozieri (5000 mq), Suelli, Orgosolo e Valledoria.

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

La preparazione della droga avviene attraverso il disseccamento veloce degli stimmi che, insapori allo stato fresco, presentano un aroma caratteristico e tingono di giallo la saliva.

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

In particolare, la preparazione avviene attraverso le seguenti fasi:

- Raccolta dei fiori.

I fiori sono staccati all'emergenza o in preantesi nelle prime ore del giorno, con un taglio praticato con l'unghia del pollice sull'indice, vengono poi posti in spote o ceste e portati all'abitazione dove avviene subito (entro la stessa giornata) la seconda fase (mondatura). La raccolta dei fiori dura intorno ai 15 giorni in un arco di tempo compreso fra la seconda metà di ottobre e la prima decade di novembre. Negli impianti meno estesi, dove la superficie impiantata non supera i 1000 mq, la raccolta viene effettuata da tutta la famiglia, con l'aiuto di una o due persone durante i giorni di massima fioritura.

- Separazione degli stimmi o mondatura.

Si separano gli stimmi dalle restanti parti del fiore, ossia dal perigonio e dagli stammi. La tecnica tradizionale utilizzata in Sardegna per eseguire questa operazione consiste nell'aprire il fiore con entrambe le mani e nel recidere lo stilo poco più in alto dell'attaccatura dei tre stigmi facendo

attenzione a non dividerli. Per rendere il prodotto più puro possibile è necessario eliminare completamente la parte biancastra dello stilo che tiene uniti i tre stimmi. Oggi molte giovani recidono il fiore, senza aprirne i petali, nel tubo perigoniale, con l'unghia oppure con un paio di forbici, tenendo gli stimmi con l'altra mano per evitare che cadano nel tavolo sopra i fiori già puliti.

Gli stimmi sono poco manipolati per evitare che la droga subisca un deprezzamento già in questa fase di preparazione. Per eseguire questa operazione occorre a parità di fiori il doppio del tempo e il triplo delle persone necessarie per la raccolta. Un'esperta pulitrice può pulire una media di 5-6 grammi di prodotto essiccato (600-700) all'ora.

- Essiccazione.

Gli stimmi vengono sistemati distanziati su un piatto, su una tavoletta o su altri ripiani e sottoposti all'essiccamento. Questi supporti vengono poi avvicinati o sovrapposti a sorgenti di calore blando (sole, camino o altra fonte di calore non turbolenta) in modo che il disseccamento avvenga costantemente e progressivamente in poco tempo fino a quando gli stimmi si spezzano facilmente con frattura netta. In Sardegna gli operatori dopo la separazione degli stimmi e prima dell'essiccazione manipolano la droga con le dita umettate con l'olio extravergine di oliva (feidatura). La finalità della manipolazione della droga con l'olio è quella di migliorare l'aspetto e la conservabilità. Le quantità d'olio impiegate sono di circa un cucchiaino per 100 grammi di prodotto fresco. L'essiccazione deve avvenire a temperature comprese fra i 35-45°C e termina una perdita di peso di circa 1/5.

- Conservazione.

La droga va conservata compressa in contenitori di varia qualità, in ogni caso assolutamente ermetici, affinché all'interno residui la minima quantità di aria possibile. Gli stimmi essiccati sono sensibilissimi all'umidità e anche alla luce, perciò i contenitori oltre che ermetici devono essere opachi (vetro o latta).

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

Vedi sopra.

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

La fase della separazione degli stimmi o della mondatura, dell'essiccazione e della conservazione avviene nei locali di abitazione, spesso lo stesso soggiorno in cui è ubicato il camino, mentre la fase del confezionamento avviene in appositi locali 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
-----------	--

Testimonianze storiche scritte e verbali.

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

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