



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)

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

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	Agnello di pecora nera di Arbus con cardi selvatici - Angioi de brabei niedda de Arbus cun gureu de satu
2	CATEGORIA	Prodotti della Gastronomia
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	Arbus
4	SINONIMI	
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	Comune di Arbus

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

Si tratta di uno stufato i cui ingredienti sono: olio, carne pecora nera tagliata a pezzetti, vino bianco, aglio, prezzemolo, pomodori secchi, cardi selvatici, zafferano.

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

Dopo aver fatto scaldare l'olio, far rosolare bene la carne di agnello di pecora nera, tagliata a pezzi, in un tegame; versare un bicchiere di vino bianco, mescolare bene e lasciar sfumare. Aggiungere quindi un trito di aglio, prezzemolo e pomodori secchi in abbondanza; lasciar cuocere per qualche minuto e versare un po' d'acqua. Versare nel tegame i cardi, che in precedenza sono stati puliti, lavati, tagliati e immersi in un succo di acqua e limone; far cuocere bene. A fine cottura aggiungere lo zafferano.

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

Le attrezzature impiegate nella preparazione di questo piatto sono le pentole e le stoviglie presenti nelle cucine delle famiglie e degli agriturismi di Arbus.

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

I locali per la preparazione del piatto sono le cucine delle case degli abitanti di Arbus e gli agriturismi 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
-----------	--

Il piatto "Agnello di pecora nera di Arbus con cardi selvatici" ha una storia molto antica quanto la tradizione agro-pastorale e quella della pecora nera della comunità di Arbus. Il piatto è largamente conosciuto e realizzato nelle famiglie e negli agriturismi Arburesi. Le testimonianze raccolte raccontano di un piatto e una ricetta tramandata da generazioni simbolo delle produzioni agro-pastorali del territorio di Arbus.

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	→	Broccolata/Sos Broculos/Sa broculada Carne di maiale con cavoli e patate
----	-----------------------------------	---	---

2.	CATEGORIA	→	Prodotti della gastronomia
----	------------------	---	----------------------------

3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Comune di Gavoi
----	---	---	-----------------

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

“Sos Broculos” è una ricetta tipica della tradizione gavoese. Questo piatto viene preparato utilizzando “sos broculos”, ovvero i cavoli, le patate e la carne di maiale (conservata sotto sale se non viene consumata immediatamente), e “su concale” ovvero la testa del maiale. Generalmente, il piatto viene accompagnato dal pane di tipico di Gavoi, il “pane ‘e fresa”, che viene bagnato nel liquido di cottura.

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

La preparazione di questo piatto richiede tempi abbastanza lunghi (circa 3 ore). Si utilizzano i seguenti ingredienti: su concale («honcale») ovvero la testa del maiale e altre parti dell'animale sotto sale, patate, cavoli, acqua e sale (se necessario). Si riempie una pentola capiente di acqua fredda e si porta all'ebollizione. Si versano quindi le parti del maiale precedentemente lavate dal sale e si fanno cuocere per circa due ore, schiumando se necessario, fino a che la carne si stacca dall'osso. Dopo averle lavate, si aggiungono i cavoli, spaccando il fusto senza staccare le foglie, e dopo 15/20 minuti si aggiungono le patate (che devono essere lavate, sbucciate e tagliate a grossi pezzi). Ultimata la cottura delle patate, si copre la pentola, si lascia stufare il tutto e poi si scola prima di essere servito.

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

La pietanza richiede poche e semplici attrezzature da cucina: Una pentola di grandi dimensioni per cuocere la carne di maiale; una schiumarola per eliminare la schiuma dal brodo durante la cottura della carne; un tagliere e un coltello per il taglio delle patate e dei cavoli.

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

I locali di lavorazione sono le cucine delle abitazioni gavoesi e dei ristoranti. Non si conoscono tecniche tradizionali di conservazione. È un piatto che viene consumato appena cotto.

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
----	--

A Gavoi, la preparazione de “Sos broculos” era molto diffusa presso tutte le famiglie nel periodo invernale (quando c'era la disponibilità dei cavoli - che spesso venivano preservati appositamente dal gelo - e della carne di maiale che veniva macellata nello stesso periodo) e soprattutto durante il carnevale. Questa pietanza è legata ad una tradizione antica conosciuta certamente sin dai primi anni dell'Ottocento come testimoniano gli anziani del paese che ricordano di averne sentito parlare e averla vista preparare sia dai propri genitori che dai propri nonni.

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	→ Capunadda di Carloforte - Insalata di tonno, facusse, pomodori e gallette di Carloforte
2	CATEGORIA	→ Prodotti della gastronomia
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Carloforte
4	SINONIMI	
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Isola di San Pietro con particolare riferimento al Comune di Carloforte.

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

La Capunadda è un piatto completo per la presenza di carboidrati, proteine di origine animale e verdure. Gli ingredienti sono: la galletta di Carloforte, pomodori, facussa, tonnina, cuore di tonno, musciame, buzzonaglia di tonno sott'olio, olio EVO, basilico o maggiorana, aceto e acqua. La consistenza finale è una mescolanza dei vari ingredienti ove la facussa, il pomodoro e la galletta devono mantenere la loro croccantezza originaria. Il pomodoro e la facussa, in particolare, devono essere freschissimi. La tonnina deve cedere al resto degli ingredienti il gusto inconfondibile del tonno rosso e la sua sapidità. Essa non deve essere né troppo salata né priva del sale di conservazione.

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

La "Capunadda di Carloforte" è un piatto freddo da prepararsi preferibilmente nel periodo estivo. La preparazione di questa specialità Tabarchina è semplice: si mettono in ammollo sei o sette gallette evitando di farle assorbire troppa acqua. Le gallette così appena ammorbidite si sgocciolano ben bene, quindi si spezzettano in diverse parti e si sistemano in una capace insalatiera nella quale vanno aggiunti sei o sette pomodori tagliati a spicchi, la facussa, alcuni pezzetti di tonnina (tonno salato) e di cuore di tonno, una dozzina di fette di "musciame" (filetto di tonno salato ed essiccato) e una manciata di scagliette di buzzonaglia (tipo particolare di tonno sott'olio). Il tutto va condito con olio, aceto, pepe e sale. Prima di portare questa pietanza a tavola è consigliabile guarnire il piatto con foglie di basilico o maggiorana. Il prodotto deve essere consumato fresco ed eventualmente conservato in frigorifero in contenitori con coperchio e per non più di due giorni.

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

I materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione di questo piatto sono le stoviglie e le posate normalmente presenti nelle cucine familiari (insalatiera capace, tagliere, coltelli).

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

I locali per la preparazione del piatto sono tipicamente le cucine delle abitazioni di Carloforte e delle gastronomie e i ristoranti locali. Il prodotto va consumato freschissimo, ma può essere conservato in frigorifero in contenitori chiusi con coperchio per non più di due giorni.

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 Capunadda di Carloforte è uno tra i prodotti della gastronomia più tipici e antichi della cultura tradizionale Tabarchina, legata alla tradizione di pesca di una comunità che viveva del mare e con il mare. Tra gli ingredienti vi è la facussa, ortaggio di provenienza araba, il cui utilizzo è frutto della permanenza della colonia di corallari provenienti dalla Liguria (Pegli), trasferitisi nell'isoletta Tunisina di Tabarca nel 1540. Dopo due secoli di permanenza a Tabarca la colonia si è trasferita sull'Isola di San Pietro portando con sé quel bagaglio di

conoscenze ed esperienze legate anche alla cultura maghrebina e perpetrando altresì la cultura proveniente dalla tradizione ligure di pescatori. Il piatto è prodotto a Carloforte, Isola di San Pietro, nelle famiglie e nei ristoranti e gastronomie locali e viene proposto esattamente con la ricetta antica, che si tramanda di generazione in generazione e con l'utilizzo delle materie prime tipiche del posto (tonnina, musciame, cuore di tonno, buzzonaglia di tonno, facussa, galletta).

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	→ Cuscus di Carloforte / Cascà di Carloforte
2	CATEGORIA	→ Prodotti della gastronomia
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Carloforte.
4	SINONIMI	→ Casheà di Carloforte
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Isola di San Pietro con particolare riferimento al Comune di Carloforte. (SU)

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

La base di questo piatto è la semola di grano duro a grana fine a cui si aggiungono delle verdure secondo la stagionalità : cavolo cappuccio, cavolfiore, carciofi e carote cotte in umido, zucchine e melanzane fritte, ceci, piselli, favette e cipolle in umido, maggiorana. Il piatto ha un aspetto soffice ed umido al palato, ma allo stesso tempo consistente, granuloso e variopinto per la presenza di più verdure. Il sapore è intenso ma delicato, appagante e corposo e riesce a creare un piacevole contrasto tra la consistenza della semola e la morbidezza delle verdure. Il Cascà deve essere consumato preferibilmente freddo o tiepido e deve essere impiattato al momento.

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

La preparazione del piatto "Cascà" prevede inizialmente di inumidire la semola con acqua e sale in modo tale che i vari granelli assorbano il liquido senza legarsi tra loro. Eseguita questa preparazione si passa alla cottura vera e propria. Si sovrappone ad una pentola contenente all'incirca 4 litri d'acqua la cuscussiera che è un particolare tegame di terracotta forato, simile ad un cola pasta, nella quale viene posta la semola, successivamente investita dal vapore fluente proveniente dalla pentola. Il tutto si fa cuocere per circa 3 ore. Nel frattempo, si passa alla preparazione degli altri ingredienti: Il cavolo tagliato a listarelle si fa rosolare col cavolfiore, con la cipolla e la carota; i piselli con favette e carciofi vanno trifolati in tegame e a fine cottura profumati con della maggiorana; i ceci messi la sera prima in ammollo vanno lessati con alcuni spicchi d'aglio, mentre le melanzane tagliate a "dado" si friggono insieme alle zucchine. Quando infine la semola è cotta, la si condisce con l'olio e con le verdure ancora calde e la si profuma con della saporita. Il Cascà va servito in tavola tiepido per cui dopo il condimento della semola la pietanza dovrà riposare per alcune ore. Il prodotto, può essere conservato in frigorifero per massimo due giorni.

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

Le attrezzature utilizzate sono la cuscussiera, la pentola per poggiarvi la cuscussiera ed i tegami per la cottura delle verdure. Il piatto viene suddiviso in piatti, vaschette di alluminio e/o contenitori biodegradabili.

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

I locali per la preparazione del piatto sono le cucine delle abitazioni di Carloforte ed i ristoranti locali o le gastronomie. Il prodotto deve essere conservato in banco frigo/frigorifero per massimo due giorni. Non è possibile una diversa conservazione.

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 piatto di origine araba è uno tra i più tipici della cucina Carlofortina. Deve le sue origini alla colonia di corallari Liguri che nel 1540 si erano trasferiti da Pegli (Liguria) nell'isoletta tunisina di Tabarca. Dopo due secoli di permanenza a Tabarca la colonia si è trasferita sull'Isola di San Pietro portando con sé molte delle ricette gastronomiche legate alla cultura maghrebina, tra cui il Cascà. Il piatto viene tipicamente proposto in occasione dei festeggiamenti della "Madonna dello Schiavo" (15 Novembre) che rappresenta una delle festività religiose più sentite dalla comunità, in quanto, ad essa è collegata la liberazione dalla schiavitù di un migliaio di Tabarchini dal giogo dei barbareschi avvenuta nel 1798. Le fasi di preparazione del piatto il "Cascà" di Carloforte vengono tramandate di generazione in generazione dalle donne delle famiglie Tabarchine secondo una tecnica di lavorazione acquisita durante la permanenza della colonia nell'Isola Tunisina di Tabarca dal 1540 al 1738. Anche l'utilizzo delle verdure è legato alla territorialità delle coltivazioni tipiche dell'Africa settentrionale. Ancor più specifico e tradizionale è l'utilizzo della Cuscussiera in terracotta che si tramanda da famiglia a famiglia: molte donne utilizzano tuttora la cuscussiera ereditata dalla trisnonna che può essere di colore verde o ocra a seconda della zona di provenienza. Verde proveniva da Bona in Algeria, ocra da Tabarca. La metodica della lavorazione ha un processo ben definito ed omogeneo e richiede abilità che vengono acquisite esclusivamente all'interno dei nuclei familiari. Tali processi sono rimasti immutati nel corso dei secoli dal lontano 1540 fino ai giorni nostri.

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	→	Fave alla sanlurese – Fa a sa seddoresa - Favata alla sanlurese
2.	CATEGORIA	→	Prodotti della gastronomia
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Comune di Sanluri e comuni limitrofi

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Il prodotto gastronomico “Fave alla Sanluresa si presenta come una zuppa densa a base di fave e cotiche di maiale. È un piatto unico tipicamente invernale, completo dal punto di vista nutrizionale.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la preparazione della pietanza sono necessari i seguenti ingredienti: fave, cotenna di maiale, pomodoro secco, olio d’oliva, sale, alloro, finocchietto selvatico o semi d’anice, scorzette di arancia secca.

Si inizia con il mettere in ammollo le fave secche in acqua tiepida, almeno 12 ore prima della cottura; si versa in un tegame l’olio d’oliva e si fanno rosolare insieme le cotenne di maiale e il pomodoro secco, a seguire si aggiungono le fave precedentemente scolate, le scorzette di arancia, l’alloro, il finocchietto selvatico ed infine un pizzico di sale. Si aggiunge l’acqua fino a ricoprire il tutto e si lascia cucinare per circa 2 ore. La zuppa così ottenuta va poi consumata direttamente o entro uno o due giorni dalla sua cottura.

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

Si utilizzano comuni utensili da cucina: tagliere, padella, pentola, mestolo e quant’altro serve alla preparazione e cottura del piatto

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La preparazione della pietanza si realizza nelle cucine delle case dei sanluresi, nei ristoranti e negli agriturismi 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

9.	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	→	Minestra di erbe spontanee - Erbuzu
2.	CATEGORIA	→	Prodotti della gastronomia
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Comune di Gavoi

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

S'Erbuzu è una zuppa fatta con le seguenti erbe spontanee: Foeniculum vulgare - ènucru agreste - finocchio selvatico; Rumex pulcher - su lampathu; Reichardia picroides - sa mamaluca - caccialepre/latticrepolo; Silene alba - corra e craba; Oenanthe pimpinelloides - s'ungra - finocchio d'acqua; Silene Vulgaris (inflata) - capricheddu - silene; - crisantemo campestre; beta vulgaris - beda - bietola; Allium triquestrum - 'apara; Sonchus oleraceus L. - graminzone - crespino; Nasturtium officinale - su martuzzu - crescione; Apium nodiflorum - su venale - sedano d'acqua; Hypochoeris radicata - su gurtezone - costolina/ingrassaporci; Chondrilla juncea - s'erba lattosa - lattaiola/lattugaccio comune; Andryala integrifolia - sa simbuledda - lanutella comune. In alcune varianti è presente anche Rumex acetosa - s'ermulanza - romolaccio/ravanello selvatico; crisantemu segetum - su chirielle. Gli altri ingredienti sono: lardo, fagioli bianchi, cagliato in salamoia, sale, acqua

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le erbe spontanee (circa 17) vengono raccolte nelle campagne del territorio di Gavoi e vengono poi pulite, lavate e sminuzzate e fate cuocere insieme agli altri ingredienti della ricetta : il lardo, i fagioli bianchi, il cagliato in salamoia, il sale e l'acqua. Dopo aver messo a mollo i fagioli per almeno 12 ore, si procede alla cottura dei fagioli con il lardo, a cottura ultimata si aggiungono le erbe sminuzzate e si rimette tutto sul fuoco. Una volta cotte anche le erbe si aggiunge alla preparazione il cagliato schiacciato con una forchetta e reso cremoso dall'aggiunta del brodo de s'erbuzu stesso, a questo punto s'erbuzu è pronto.

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

Le erbe spontanee vengono solitamente raccolte in cesti di vimini. Occorre poi disporre di una pentola capiente per la cottura delle erbe e di un mestolo per rimestare la minestra nel corso della cottura; un piatto e una forchetta con cui schiacciare il formaggio ovino cagliato salato (azau – casu axedu?) prima di aggiungerlo alla minestra di erbe.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

S'erbuzu si prepara principalmente in casa e viene conservato per pochi giorni dopo la cottura.

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 zuppa gavoese ha radici lontane e viene spesso citata dagli anziani del paese che ricordano come la preparava la mamma e addirittura la nonna. Il Comune di Gavoi la inserisce pertanto nel testo in lingua sarda "Zenias de Atonzu" dove compaiono altre ricette tipiche di Gavoi che meritano di essere salvaguardate e valorizzate.

9.	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 Mipaaff 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Minestra di Semolino - S'Arre Modde
2.	CATEGORIA	→	Prodotti della gastronomia
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Comune di Gavoi
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		

È una minestra costituita da brodo di carne di pecora o maiale, semola, menta.

5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
Il semolino si fa cuocere nel brodo di carne (di pecora o maiale) precedentemente portato a bollore, si aggiunge quindi la menta, si aggiusta di sale e si aspetta che il brodo si assorba e il semolino arrivi a cottura. Essendo un piatto molto povero esistevano delle varianti dovute soprattutto alla disponibilità degli ingredienti: il brodo poteva essere di carne di pecora o di maiale e talvolta la menta veniva sostituita con il latte. Questo piatto veniva generalmente preparato nei mesi invernali e fino alla festa di Sant'Antioco (due domeniche dopo Pasqua) quando si macellavano gli ovini ed era possibile fare il brodo di pecora.	
6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
Non esistono materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, è sufficiente disporre di una pentola capiente per portare a bollore il brodo, un cucchiaino per dosare la semola, un mestolo per rimestare, tutte attrezzature che si ritrovano normalmente nelle cucine domestiche.	
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
La preparazione de s'arre modde è prettamente casalinga, può essere cotta in qualsiasi cucina domestica, non esistono particolari locali di conservazione e stagionatura, essendo una minestra che si consuma calda, appena cotta.	
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 ricetta viene ricordata da quasi tutti gli anziani del paese che la gustavano fin da quando erano bambini. La versione in sardo è riportata anche nel testo del Comune di Gavoi "Zenias de atonzu", testo che vuole salvaguardare e valorizzare la tradizione gastronomica popolare, fondata su piatti tipici locali che raccontano il territorio e la sua essenza agro pastorale.

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 Frattau
2.	CATEGORIA	→ Prodotti della gastronomia
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale in particolare la provincia di Nuoro

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Il pane frattau è un piatto molto semplice ma molto conosciuto in Sardegna. Si tratta di una pietanza composta da strati di pane carasau o pane fresa conditi con il sugo di pomodoro, il pecorino grattugiato e, sopra l'ultimo strato, si è soliti aggiungere un uovo in camicia.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il pane frattau viene realizzato utilizzando pochi e semplici ingredienti: pane carasau, sugo di pomodoro, formaggio pecorino grattugiato. In alcune varianti il pane carasau viene ammorbidito in acqua bollente o con il brodo di carne di pecora, prima di essere condito con il sugo e con il formaggio. Per ultimo si può aggiungere sopra un uovo in camicia. Bisogna spezzettare il pane carasau e riporlo nel fondo di una pirofila o di un vassoio con i bordi alti, in ceramica o vetro, poi si aggiunge il sugo di pomodoro, meglio se un po' liquido, in modo da coprire tutto il pane e dopo spolverare il tutto con abbondante formaggio pecorino grattugiato. Si prosegue così in modo da formare diversi strati di pane, sugo e formaggio. Alla fine si può aggiungere un uovo. Nella variante di Gavoi viene utilizzato il formaggio fiore sardo ed il pane fresa, un pane di semola di grano duro che anticamente, grazie ai tempi di conservazione molto lunghi, era considerato (al pari del pane carasau) il pane dei pastori.

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

Per la preparazione del pane frattau occorrono poche attrezzature da cucina: una pentola in cui portare l'acqua a bollore e in cui far sbollentare pomodori e cuocere l'uovo in camicia e una schiumarola per tenere il pane bagnato nell'acqua bollente.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La preparazione del pane frattau avviene nelle cucine casalinghe e talvolta si può trovare nei ristoranti dell'isola.

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 **storia** del pane frattau è da ricercare nel suo nome che ne rivela l'identità di cibo da "recupero", infatti "frattau" significa *grattugiato* o **ridotto in pezzi**. In origine i pastori in transumanza portavano con sé il pane carasau, l'acqua e un pezzo di pecorino o di salsiccia, il tutto riposto nella *taschedda*, un piccolo zaino in pelle; al ritorno a casa, il pane carasau che si era rotto in piccoli pezzi, veniva **recuperato** proprio in questo modo, bagnandolo nell'acqua o nel brodo per ammorbidirlo e abbinandolo ai semplici ingredienti della tradizione contadina, come il sugo di pomodoro, il pecorino e l'uovo. Oggi la pietanza viene descritta dagli anziani barbaricini che sostengono di averla sempre conosciuta e la ricetta in sardo compare anche nel testo "Zenias de atonzu" realizzato dal Comune di Gavoi. Tuttavia il pane frattau, da decenni, è diventato "famoso" in tutta la Sardegna tanto che sono state aperte nell'isola diverse "panefratterie", ossia piccoli ristoranti i cui menù sono incentrati sul "pane frattau".

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 Imbrattau
----------	-----------------------------------	-------------------------

2	CATEGORIA	→ Prodotti della gastronomia
----------	------------------	------------------------------

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

4	SINONIMI	→ Nessuno
----------	-----------------	-----------

5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Gavoi
----------	---	-------------------

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

Il pane fresa (pane carasau), tipico di Gavoi, è un pane di semola di grano duro che anticamente, grazie ai tempi di conservazione molto lunghi, era considerato il pane dei pastori. Ancora oggi “su pane fresa” viene largamente consumato dalle famiglie gavoesi. Gli altri ingredienti del “pane imbrattau” sono i pomodori ed il formaggio fiore sardo grattugiato.

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

La ricetta è molto semplice, si utilizza un pezzo di pane fresa, la parte più esterna e dura, si prendono dei pomodori molto maturi, si tagliano a metà e si spalmano sul pane poi si spolvera con del formaggio grattugiato tipico di Gavoi il Fiore sardo.

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

Per la sua preparazione è sufficiente un piatto ed un coltello con cui tagliare i pomodori, un cucchiaino per dosare il formaggio grattugiato da versare sopra il pane.

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

La preparazione del Pane Imbrattau avviene nelle cucine casalinghe e talvolta nei ristoranti del paese.

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 pane imbrattau è un piatto tipico della tradizione Gavoese che veniva ed è tuttora preparato soprattutto nei mesi estivi per pranzo o merenda; la sua preparazione molto semplice rendeva la ricetta adatta sia alla preparazione casalinga che a quella nei campi e nei pascoli durante le pause dal lavoro. La ricetta in sardo compare nel testo “Zenias de atonzu”, testo che raccoglie le specialità gastronomiche del territorio curato dal Comune di Gavoi.

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 | → | Patata frattà |
| 2. | CATEGORIA | → | Prodotti della gastronomia |
| 3. | TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE | → | Comune di Gavoi |
| 4. | DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO. | | |

La patata *fratta'* è una pietanza realizzata con i seguenti ingredienti : patate di Gavoi, pomodori freschi, ricotta stagionata affumicata e salata, acqua, sale.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La patata *fratta'* viene preparata sbucciando e tagliando a pezzi di media grandezza le patate di Gavoi che vengono poi messe a cuocere nell'acqua bollente e salata. A fine cottura si aggiungono i pomodori lasciando entrambe le verdure sul fuoco per qualche minuto. A cottura ultimata si scolano le patate, si pelano e si schiacciano i pomodori e si condisce il tutto con la ricotta secca grattugiata. Questo piatto veniva generalmente preparato nei mesi estivi.

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

Per preparare questa pietanza sono sufficienti poche attrezzature da cucina : una pentola capiente nella quale far bollire le patate ed immergervi i pomodori, un tagliere e un coltello per tagliare le patate e pelare i pomodori sbollentati, una forchetta per schiacciare i pomodori sbollentati, una grattugia per grattugiare la ricotta. Il prodotto viene consumato appena cotto

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Sa patata *fratta'* non richiede particolari locali di lavorazione, può essere preparata in qualsiasi cucina

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 patata *frattà* è una pietanza tradizionale molto conosciuta dagli anziani di Gavoi che la ricordano fin da quando erano bambini . Compare in alcuni calendari di ricette tipiche sarde o ricettari di Gavoi , in cui viene addirittura trascritta in lingua sarda , come ad esempio nel testo "Zenias de atonzu".

- | | | | |
|----|---|---|----|
| 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	→	Simbua frita cun satitzu
2.	CATEGORIA	→	Prodotti della gastronomia
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	
4.	SINONIMI	→	Polenta di grano fritta con salsiccia secca
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Villanovaforru
6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.		

Sa simbua è un piatto rustico, che prevede l'utilizzo di ingredienti semplici e tipici della tradizione agropastorale del territorio di Villanovaforru. Ingredienti principali sono la semola grossa di grano duro, ciccioli di carne e lardo di maiale e salsiccia semi stagionata . Sa Simbua è anche definita “polenta di grano” perché, a cottura ultimata, presenta la stessa consistenza della polenta.

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

Gli ingredienti per 4 persone sono: 300 grammi semola grossa di grano duro, 100 grammi di ciccioli e strutto; 100 grammi salsiccia secca semi stagionata; 1/4 cipolla; 3 litri d'acqua e sale q.b.
Per la preparazione, si predispone una casseruola nella quale si fa imbiondire la cipolla tritata, si aggiungono poi i ciccioli e lo strutto e qualche pezzetto di salsiccia semi stagionata. Si fa rosolare il tutto per circa 5 minuti a fuoco basso. In un'altra casseruola si fa portare all'ebollizione l'acqua con l'aggiunta di sale, quindi si versa adagio, a pioggia, la semola grossa , mescolando con un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi. Ottenuto il composto omogeneo di semola, si versa il soffritto precedentemente preparato. Si lascia cuocere per 25 minuti a fiamma bassa finché non assume la consistenza cremosa tipica di una polenta. Se necessario, si regola di sale. A cottura ultimata, si versa il composto in un piatto da portata e si cosparge di salsiccia semi stagionata.

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

Normali utensili da cucina. Tegami e cucchiaio di legno per la cottura della semola, ceramiche per salsiccia, ciccioli, lardi e condimento e per lo stesso piatto finito.

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

“Sa simbua frita cun satitzu” si realizza nelle cucine delle abitazioni nel paese di Villanovaforru o nelle cucine autorizzate di singoli agriturismi e/o locali o ristoranti. La lavorazione non presenta particolari rischi sia per gli operatori che per la sicurezza del prodotto perché gli ingredienti sono sottoposti a cottura con temperature piuttosto elevate. Il prodotto può essere consumato entro uno o due giorni dalla sua cottura, se conservato a temperature idonee. Non si usa refrigerarlo e conservarlo sotto vuoto, 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 degli abitanti di Villanovaforru e in particolare delle donne è sempre stata una ricetta costante.

La prima sagra dedicata alla simbua è stata organizzata nel 1996 a cura dell'Associazione Turistica Pro Loco con il principale obiettivo di riscoprire questo piatto antichissimo.

La simbua frita ha una tradizione antichissima nel comune di Villanovaforru, si tratta infatti di un piatto molto povero, ma ricco e nutriente. Gli anziani del paese ne tramandano la ricetta e lo descrivono come il piatto più comune del passato.

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	Zuppa di pane al pomodoro - Mazzamurru
2.	CATEGORIA	→ Prodotti della gastronomia
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Cagliari, zone limitrofe e parte del sud Sardegna

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Il mazzamurru è una pietanza povera ma molto gustosa e nutriente costituita da zuppa di pane raffermo sistemato in strati e condito con sugo di pomodoro, basilico e pecorino.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Se si volesse preparare il mazzamurru per 6 persone, gli ingredienti sono subito elencati: una cipolla, pomodori freschi 1 kg (o 2 scatole di pelati da 400 g o una scatola di salsa da 800 g), basilico, pecorino sardo semi stagionato a fette o grattugiato q.b., pane di semola raffermo, tipo *civraxu* o *coccò*, 8/10 fette, sale e olio q.b. Si tagliano a rondelle fini la cipolla e i pelati (se si usa la salsa è più semplice); si uniscono le cipolle ai pelati e si cucinano con un filo d'olio e sale in una casseruola. Nel frattempo si prendono le fette di pane raffermo, o dal pane avanzato si ricavano delle fette tagliandole piuttosto alte, tipo 2 cm, e si fanno scottare in acqua salata bollente (o in brodo di carne o brodo vegetale, secondo i gusti). Si versa uno strato di salsa in un piatto da portata a bordi alti, o in una pirofila, si prosegue con uno strato di fette di pane (2 o 3 fette affiancate) uno strato di salsa calda, pecorino a fette o grattugiato, sino a terminare pane e salsa. Si termina con una abbondante spolverata di pecorino grattugiato, qualche foglia di basilico e si porta a tavola. *Su mazzamurru* si può anche mettere brevemente in forno caldo per fare così formare la caratteristica crosticina in superficie.

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

Per la preparazione della pietanza sono sufficienti poche attrezzature da cucina: un tagliere, una pentola d'acciaio per cuocere il sugo ed una dove sbollentare le fette di pane nel brodo o nell'acqua; occorrono inoltre : un piatto da portata con i bordi alti o una pirofila capiente, attrezzi di acciaio per tritare, girare, prendere e rimescolare gli ingredienti.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il mazzamurru viene solitamente preparato nelle cucine domestiche.

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 mazzamurru è una pietanza identitaria di Cagliari e del cagliaritano, ideato principalmente per riutilizzare il pane raffermo. Un piatto unico povero ma delizioso, come tanti piatti della tradizione. Descritto nel famoso libro di ricette di Anna Gosetti della Salda del 1967, che ne dà ingredienti, preparazione, la individua come preparazione cagliaritana e cita a fine ricetta che: "Base di questa semplice minestra è il pane che in Sardegna ha sempre avuto un posto importante nell'alimentazione. Negli anni passati la sua preparazione casalinga assumeva la forma di un rito. Nelle famiglie contadine lo faceva la massaia e in quelle agiate la padrona di casa lo confezionava insieme ai domestici". Si tratta infatti di una zuppa composta di fette di pane raffermo, condite con salsa di pomodoro e pecorino grattugiato. I poveri usavano tutti gli avanzi del pane, anche le mezze fette e i tozzi di pane, mentre nelle famiglie agiate si usavano solo le fette intere. Mazzamurru era anche una pietanza a base di tritume di "gallette del marinaio", rotonde e

biscottate, condite in vario modo, dopo essere state opportunamente ammorbidite in acqua o brodo. In alcune località della Sardegna meridionale la pietanza, molto simile, si chiama *suppas*. Lo troviamo già citato *en passant* dallo storico e letterato Francesco Alziator (1959) come pietanza cagliaritana.

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