



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 VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**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.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ Agrumi, Arancio di Muravera
2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→
4.	<b>SINONIMI</b>	→
5.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ La sub regione del Sarrabus ed in particolare il territorio del comune di Muravera

6.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----	---

La produzione di agrumi nel Sarrabus ha privilegiato le seguenti varietà: Washington Navel, Tarocco, Mandarino, Clementine, altri agrumi e altre cultivar 5%. Tra queste, sono annoverate:

**Washington navel di Muravera:** è una linea di una cultivar ombelicata, arrivata a Muravera ai primi del '900. Gli agricoltori locali hanno selezionato i cloni migliori nel corso degli anni, mettendo in atto, al tempo stesso, delle tecniche colturali che hanno fatto in modo di conferire al prodotto delle caratteristiche di eccellenza e peculiarità: viene utilizzato prevalentemente l'arancio amaro quale portainnesto che conferisce alla produzione una maggiore sapidità e colorazione del frutto; viene inoltre effettuata una particolare scelta del sito di coltivazione, scegliendo terreni profondi, ben drenanti, dotati di un'elevata fertilità e ottime capacità edafiche.

**Descrizione pianta:** La pianta è vigorosa e di sviluppo medio, con marcata tendenza a ramificarsi orizzontalmente o verso il basso, per cui ha un caratteristico portamento raccolto. Le foglie sono grandi e di colore verde scuro. I fiori si presentano con antere di colore crema essendo prive di polline.

**Frutto:** Il frutto è ovoidale o schiacciato o ellittico, di colore arancio scuro, di pezzatura media o grossa (g 120-250; ma troviamo frutti anche di 500 g) con ombelico tanto più pronunciato quanto più grossa è la grana del frutto. La polpa è di tessitura fine e soda, di straordinaria qualità e senza semi. Maturazione da metà dicembre a marzo. È un agrume da tavola e non da industria, sia per la serbevolezza del frutto, sia per il fatto che possiede un albedo fine che si distacca facilmente dal frutto, rendendo molto rapida e facile la sua preparazione. Generalmente sono frutti apireni, caratteristica molto richiesta dal consumatore.

**Arancio tardivo di Muravera:** è un'arancia tardiva locale con caratteristiche concorrenziali a Valencia. Le particolari condizioni pedoclimatiche del Sarrabus favoriscono un periodo di maturazione discretamente lungo dal tardo autunno fino all'estate. Il consumo del tardivo è prevalentemente indirizzato come arancia da spremuta.

**Descrizione pianta:** La pianta è vigorosa, di sviluppo notevole, dal portamento assurgente e con grande adattabilità e rusticità. L'epoca di maturazione è la più tardiva tra le cultivar di arancio ed i frutti si mantengono bene sugli alberi. La produttività è elevata.

**Frutto:** I frutti, sono di pezzatura media, forma sferica o leggermente oblunga, di colore arancio e con superficie finemente papillata e punteggiata. Si può presentare la tendenza al reinverdimento dei frutti. La buccia è di medio spessore, abbastanza aderente alla polpa. La pellicola dei segmenti è coriacea e spessa, la polpa è arancio con aroma particolarmente gradevole ed intenso. Elevata è la succosità. I semi sono assenti o poco presenti. I frutti presentano maturazione tardiva, possono conservarsi sulla pianta sino a tutto luglio

e proprio per queste eccellenti caratteristiche di produttività e di qualità hanno una grande diffusione nel mondo .

7.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	---

Gli agrumeti sono stati realizzati nei siti di tradizionale e di consolidata vocazione per giacitura e microclima favorevole. I sestri di impianto e le cultivar sono attualmente la risultanza di metodiche consolidate di coltivazione agrumicola che privilegiano limitate lavorazioni, bassi apporti di concime, potatura a mano, raccolta a mano, limitati interventi di fitofarmaci e utilizzo di acqua di falda. Queste metodiche rappresentano una costante che si tramanda di generazione in generazione sin dai primi anni del '900. La maggior parte degli agrumeti di Muravera sono piccoli appezzamenti di circa 1 ettaro , ma non mancano aziende che contano anche 10- 20 e anche 40 ettari. I sestri d'impianto sono 5x5 o 6x5, ed i porta innesti sono costituiti da arancio amaro. Le pratiche agronomiche sono saldamente ancorate alla tradizionalità: la potatura e la raccolta sono rigorosamente effettuate a mano, l'irrigazione è prevalentemente a spruzzo sotto chioma; è altresì consuetudine che gli apporti di sostanze nutritive siano somministrate in modo prudente per non forzare la produzione per ettaro nell'ordine dei 120 quintali. La lavorazione del terreno prevede il metodo delle due lavorazioni: una a fine inverno o inizio primavera, onde interrare il concime e l'altra in estate, per il controllo delle infestanti. La particolare ubicazione della bassa valle del Picocca – Flumendosa, protetta a monte dal massiccio dei Sette Fratelli, (luogo di alcune esondazioni, come quella del 1951, che ha lasciato uno strato di limo fino di un metro, origine della nota fertilità espressa dalla qualità dei suoi agrumi) ha reso unici gli areali produttivi. La lotta ai parassiti ottiene soddisfacenti risultati mediante l'uso di oli minerali ed il tradizionale rame.

La notevole ventilazione da brezza marina e i frangivento molto diffusi vengono ritenuti fattori coadiuvanti. La raccolta dei frutti fatta rigorosamente a mano, a maturazione ottimale, evita accidentali lesioni al frutto che viene riposto in appositi cestini o sacchi a tracolla.

8.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----	---

I materiali più usati per il confezionamento sono cassette di plastica, legno o cartone , consegnate sfuse o impilate in pallet di legno per i trasporti più lunghi , opportunamente legate in modo che il viaggio non le danneggi .

9.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	--

Il confezionamento del prodotto avviene direttamente nei magazzini delle aziende produttrici ,non essendoci un centro di raccolta collettivo, per poi essere venduto direttamente al consumatore o ai grossisti che provvederanno, secondo le esigenze di mercato, a conservarlo in celle frigorifere per un tempo limitato ad alcune settimane.

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

Le origini della coltura degli agrumi nel territorio del Sarrabus risalgono con ogni probabilità alla dominazione spagnola. Nella prima metà dell' ottocento alcune fonti storico bibliografiche rivelano che esisteva già la coltura dell'agrumi nella piana della foce del Flumendosa, , territorio considerato a vocazione superiore rispetto alle altre aree agrumicole della Sardegna in quanto dotato di fertilità addirittura "prodigiosa".La produzione agrumicola del Sarrabus in forma intensiva si è sviluppata a partire dagli anni '60, tale impostazione culturale e metodologica ha assunto oramai la forma della tradizionalità nella normale pratica agricola locale.

11.	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ SI
-----	--	------

12.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO
-----	---	------

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Asparago selvatico</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Asparago della Sardegna
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Ispàrau, Sparàu, Ipàramu</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione della Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
<p>I turioni vengono raccolti teneri, mediamente lunghi 20-30 cm. e utilizzati per il consumo fresco. Più sottili e amarognoli rispetto all'asparago coltivato, vengono preparati lessati e poi conditi con olio d'oliva, in frittate, per la preparazione di risotti e minestre e come contorno per l'agnello in umido. Per la vendita è uso comune confezionare i turioni in mazzetti di 40-50 legati alla base con una foglia di asfodelo.</p>		
<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
<p>La preparazione di questo prodotto non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica.</p>		
<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
<p>La preparazione di questo prodotto non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica.</p>		
<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
<p>Cucina domestica.</p>		
<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>	
<p>Testimonianze verbali e pratiche d'uso della tradizione gastronomica sarda.</p>		
<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ <b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>

**SCHEDA IDENTIFICATIVA PER L'ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI  
DELLA REGIONE SARDEGNA**

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Capperi e capperoni di Selargius</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Selargius
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Tappara, tapparone.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Selargius e comuni limitrofi.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Nome scientifico: famiglia umbrelliferae gen. *Capparis sp. spinosa*. Pianta arbustiva suffrutticosa perenne con tronco legnoso che raggiunge un'altezza di 1,5 metri in esemplari di 70/80 anni. Rami basali annuali assurgenti, lignificati alla base, di colore violaceo. Foglie verdi caducifoglie, con picciolo da 0.5 a 3 cm., di forma tonda e margine liscio, abbozzo di spine ascellari, boccioli di colore verde isolati nelle ascelle fogliari, di forma piramidale schiacciata con dimensioni da 0.5 a 1.4 cm. Il fiore, profumato e appariscente, si compone di quattro sepali carenati, quattro petali oblanceolati bianchi e circa 96 stami filamentososi con sfumature violacee. La fioritura è durevole, inizia da maggio e termina a settembre. I fiori in bocciolo sono i capperi; il frutto è una bacca monoculare (capperone), di colore verde e deiscente a maturità.

I capperi vengono venduti sfusi o confezionati in contenitori in vetro o plastica sott'aceto o sotto sale.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

La pianta viene potata in pieno inverno accorciando i rami annuali all'altezza di 1 cm. Il terreno subisce le lavorazioni ordinarie effettuate per le piante da frutto. La raccolta dei capperi avviene in modo scalare, inizia l'ultima settimana di maggio e si conclude nella prima decade di settembre. I capperoni vengono raccolti ancora allo stadio immaturo durante l'ultima fase di raccolta dei capperi.

Le operazioni di raccolta sono effettuate manualmente, come da tradizione. L'insieme raccolto viene ripulito da foglie, terra o corpi estranei e suddiviso fra capperi e capperoni. Infine si procede alla riduzione del picciolo, se troppo lungo.

Il raccolto viene poi posto a maturazione in recipienti per alimenti con le seguenti modalità:

- aceto di vino, nella proporzione di 1 kg/ 1 l.
- sale marino nella misura di 1 kg/ 1 l.

Il territorio interessato alla produzione è di natura alcalina, tale caratteristica è dovuta alla sottostante presenza della matrice rocciosa di tipo calcareo. Sono state effettuate analisi in agro selargino e le rilevazioni identificano terreni con un ph 7,5 – 8,5 con una elevata percentuale di calcare attivo, ideale per la definizione delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

Le fasi successive alla raccolta si effettuano nelle mura domestiche o in magazzini adibiti a dispensa. Sono utilizzati contenitori in terracotta, detti brugne, oppure di vetro o plastica per alimenti. Tutte le operazioni sono effettuate manualmente.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

L'allontanamento delle foglie, terra o rametti viene effettuato sul campo di raccolta, mentre una cernita più accurata e la calibratura avvengono nella cucina domestica o in laboratori artigianali attrezzati. La fase di stagionatura e di conservazione si conclude nelle cantine o nei magazzini adibiti a dispensa.

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

La coltivazione intensiva della pianta del capperò nella zona di Selargius era nota fin dai primi del 1800, aveva uno scopo prevalentemente terapeutico. I medici empirici, infatti, utilizzavano le scorze della radice della pianta per preparare dei decotti atti a curare le varici femminili. A metà dell'ottocento, la famiglia selargina di Domenico Dentoni, allora sindaco, attuò uno sviluppo intensivo della coltivazione dei capperi, sia per l'utilizzo fitoterapeutico che per uso alimentare, tale da creare un mercato locale di produttori e commercianti. In annate povere di raccolto (uva, grano e olive), erano i produttori e i commercianti di capperi a tenere attivo il mercato selargino. Tradizionalmente acquistati in grandi quantità dalle donne venivano disposti nelle ceste dette "is corbis" e portate sulla testa nei mercati di Cagliari. Nel territorio selargino è assai diffusa la presenza di piante di capperò, alcune delle quali hanno oltre 70 anni di età. Questo tipo di coltivazione intensiva ebbe un grave declino, riconducibile agli anni '70 e '80, dove il mercato impose i capperi nordafricani a prezzi concorrenziali. E' solo su impulso dell'iniziativa privata che ormai da diversi anni è ripresa la coltivazione e la raccolta dei capperi, utilizzando le pratiche di coltivazione del passato, che peraltro non prevedono l'impiego di fitofarmaci, e così pure l'utilizzo delle antiche metodiche di trasformazione del prodotto ("Selargius, l'antica Kellargius", Gino Camboni).

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>
-----------	--

→

**SI**

La produzione e la trasformazione dei capperi è rimasta invariata nel tempo, le modalità infatti sono sempre le stesse, tramandate da generazioni. L'utilizzo dell'aceto di vino deriva dall'antica tradizione vitivinicola del territorio (Selargius, Monserrato e Quartucciu) mentre il sale proveniva dalle vicine saline. Ulteriori informazioni sulla diffusione della coltivazione del capperò sono contenute nell'estratto del volume "Selargius, l'antica Kellargius", Gino Camboni).

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>
-----------	---

→

**NO**

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Carciofo violetto di Samassi</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Samassi
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Samassi

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Trattasi di carciofo di forma cilindrica, di dimensioni e compattezza medie. Le brattee esterne, non molto numerose e serrate sono di colore viola, con spine apicali abbastanza marcate. Risulta essere gradevole al gusto con retrogusto amarognolo mentre la consistenza tenera e corposa rendono il carciofo violetto ideale per un consumo del prodotto sia da crudo che quale alimento alla base di primi e secondi piatti. La varietà del carciofo violetto detiene le caratteristiche tipiche delle verdure blu/viola riscontrando la presenza di polifenoli antociani insieme a un elevato contributo di vitamine A e C.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

Il carciofo violetto condivide le medesime tecniche di coltivazione comuni alle altre varietà. Durante le stagioni estive il terreno destinato alla coltivazione viene adeguatamente preparato con l'ausilio dell'interramento del concime ternario. Al volgere della stagione estiva, si esegue il tracciamento con la piantumazione di circa novemila ovuli per ettaro. La successiva fase consiste nell'irrigazione delle coltivazioni alternativamente mediante il sistema "a goccia" o "a pioggia" con rincalzature e concimazioni di copertura a seconda delle esigenze. La stagione della raccolta coincide con il volgere alla conclusione della stagione autunnale e si protrae fino a quella primaverile. Le coltivazioni del carciofo violetto consentono la produzione di una grande quantità di ovuli di buona qualità che permettono la riproduzione dello stesso nelle aziende per i decenni a seguire.

<b>7.1</b>	<b>RICETTE – ALTRO UTILIZZO</b>
------------	---------------------------------

Tra le ricette tipiche di Samassi che hanno come ingrediente caratteristico il "Carciofo violetto di Samassi", vi è l'"**Agnello con carciofi e malvasia di Samassi**" e il "**Carciofo violetto con patate**"

L'"Agnello con carciofi e malvasia di Samassi" è un secondo piatto i cui ingredienti sono: carciofi di Samassi, prezzemolo tritato, pomodori secchi, succo di limone, sale, pepe, vino Malvasia, aglio, spalla o coscia di agnello.

Dopo aver pulito i carciofi privandoli delle foglie esterne più dure e aver rifilato i torsoli, questi ultimi andranno tagliati in quattro spicchi per poi essere messi a bagno in acqua con l'aggiunta del succo di limone (impedendo che si anneriscano). Successivamente, dopo aver tagliato la spalla o la coscia dell'agnello a pezzetti, questi dovranno essere rosolati dentro una casseruola con l'olio evo avendo cura di sigillare gli elementi presenti. Dopo aver fatto rosolare al punto giusto la carne, aggiungere un bicchiere di Malvasia di tipo secco e, dopo qualche minuto, aggiungere il sale. A questo punto la cipolla, tritata a parte in precedenza, dovrà essere aggiunta in padella facendole assumere la consistenza di una crema. Amalgamata la cipolla con gli altri elementi e versato un mestolo di brodo, la casseruola sarà sigillata con un coperchio al fine di consentire la cottura della carne a fuoco lento per quaranta minuti. All'aggiunta degli spicchi di carciofo, precedentemente tagliati in piccoli pezzi, seguirà un'ulteriore fase di cottura per circa venti minuti.

Il "Carciofo violetto con patate" è un secondo piatto i cui ingredienti sono: carciofi violetti di Samassi, patate, cipolla, un limone, sale, pepe, pomodoro secco, olio evo, pistilli di zafferano (laddove possibile e disponibile).

Prima della preparazione vera e propria, i carciofi dovranno essere privati delle foglie esterne più dure e delle spine pareggiando le foglie commestibili con un coltello affilato. La parte del carciofo destinata alla cottura dovrà poi essere ripulita dalla presenza di barba per poi essere tagliata in quattro e messa a riposare a bagno in acqua acidulata con succo di limone. Le patate, una volta pelate, dovranno essere tagliate a tocchetti e messe a riposare a bagno in acqua fredda. A parte, in una casseruola, occorrerà far soffriggere a fiamma moderata l'olio evo insieme alla cipolla e al pomodoro secco tritato fino a quando gli ingredienti non saranno sufficientemente rosolati. Solo a questo punto, occorrerà aggiungere i carciofi violetti, tagliati in precedenza, insieme a un mestolo d'acqua con l'aggiunta di sale e pepe lasciando cuocere a fiamma docile per circa dieci minuti. Solo all'ultimo momento dovranno essere inserite le patate tagliate a tocchetti al fine di terminare la cottura mescolando più volte tutti gli ingredienti in casseruola. La vivanda dovrà essere servita calda.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

I carciofi sono raccolti e confezionati esclusivamente a mano. L'imballaggio viene effettuato con casse di plastica ad uso alimentare. Le modalità di confezionamento sono varie : con il gambo, con una porzione di esso o da semilavorato in cui sono asportate il gambo e le foglie esterne. Le confezioni destinate all'imballaggio dei carciofi semilavorati contengono non più di otto capolini per volta avvolti all'interno di un film plastico.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

I locali di lavorazione sono individuati in conformità delle prescrizioni normative igienico-sanitarie statuite per gli alimenti di prima lavorazione. Generalmente non sono previsti locali per la trasformazione con l'ovvia eccezione delle ipotesi in cui si debba eseguire la linea del precotto o quella dell'invasatura con i liquidi di governo.

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

Gli anziani del paese sono la memoria storica di questo prodotto in quanto hanno raccontato che la coltivazione ed il consumo diffuso del "carciofo violetto" esisteva nella comunità samassese fin dal 1969, anno in cui i primi ovuli giunsero dalle campagne francesi della Provenza. A partire da quegli ovuli e per i successivi decenni, il carciofo violetto è stato poi coltivato e rigenerato dagli agricoltori locali senza alcuna modificazione della varietà originaria.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Cardi selvatici sott'olio</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Il prodotto confezionato si presenta in vasi di vetro sigillati, contenente porzioni di coste della pianta di cardo selvatico conservate sott'olio.

Il cardo selvatico (*nome scientifico: Cynara cardunculus*), è una pianta poliennale, a sviluppo cespuglioso, con foglie disposte a rosetta intorno all'apice vegetativo, di altezza variabile a seconda del terreno e dell'umidità disponibile.

La parte edule, piuttosto amara, e costituita dalle coste delle foglie (nervatura principale), dall'apice vegetativo e dalle brattee fiorali, racchiuse a formare un capolino, che compaiono sulla pianta ad inizio primavera, e con cui si possono preparare i carciofini selvatici sott'olio (*Cugutzula o Pubuntzula*).

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

Per la preparazione dei cardi selvatici sott'olio si utilizzano i carducci ancora teneri che crescono spontanei nelle campagne, una volta individuati i ceppi, l'ideale sarebbe lasciarli in loco per due giorni dopo averli rincalzati con il terreno fino alla cima per consentire l'imbiancamento e intenerire le foglie; se questo non è possibile si avrà cura di raccogliere i carducci giovani e teneri.

Una volta raccolti si dovrà immediatamente procedere all'asportazione delle parti più coriacee, le spine, le foglie più esterne e le parti di lembo; quindi si effettua il lavaggio accurato in acqua resa acidula dal limone e da una spruzzata di aceto e si porzionano le parti in tocchetti regolari della lunghezza di circa 5-6 cm., asportando la pellicola esterna.

I tocchetti di cardi vanno fatti bollire in acqua salata, a cui avremmo aggiunto un bicchiere di aceto forte ed una manciata di crusca di grano, per circa venti minuti.

Una volta cotti si scolano e si lasciano raffreddare disposti su un canovaccio, quindi si dispongono all'interno dei contenitori di vetro immersi in olio extra vergine d'oliva, per insaporire ulteriormente, si può aggiungere all'olio un trito di aglio e prezzemolo.

I vasetti sigillati vanno sottoposti, per la conservazione, ad un processo di pastorizzazione. Il prodotto adeguatamente pastorizzato ha una scadenza di un anno.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

La preparazione dei cardi selvatici sott'olio non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica, mentre per il condizionamento si impone la pastorizzazione che, nelle imprese agroalimentari anche artigiane, viene eseguita con pastorizzatori

adeguati, nella tradizione casalinga si effettua invece facendo bollire i barattoli sigillati in grandi pentole con abbondante acqua per circa un'ora.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

La preparazione di questo piatto avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe, o nelle imprese agroalimentari autorizzate. Il prodotto in confezione integra si conserva per circa un anno, in luogo asciutto (dispensa o magazzini di stoccaggio), una volta aperto deve essere conservato in frigorifero e consumato entro un paio di giorni.

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

Il cardo selvatico è una pianta spontanea della Sardegna conosciuta ed utilizzata nella tradizione agroalimentare, come condimento e per la preparazione di contorni, come da testimonianze storiche verbali e scritte sicuramente dal secolo scorso.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>
-----------	--

→

**SI**

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>
-----------	---

→

**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	→ Cece di Musei – Cixiri de Musei
2	CATEGORIA	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Musei
4	SINONIMI	
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Musei (SU)

**6 DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

Il cece ha una forma rotonda di piccole dimensioni con diametro che non supera gli otto millimetri. Esistono due varianti di colore: beige chiaro (cixiri biancu) e beige scuro (cixiri nieddu) . Il primo ha una fioritura bianca, mentre il secondo viola.

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

La semina dei ceci di Musei viene preceduta da lavori di preparazione del terreno quali l'aratura a 30-40 cm di profondità e la fresatura. L'aratura viene preceduta, laddove è disponibile del letame maturo, dalla pratica della concimazione organica. La semina può essere eseguita manualmente ( su piccole superfici) o meccanicamente nel periodo tra Febbraio e Marzo. Avviene ponendo i semi distanti tra loro tra i 10 e 30 cm sulla fila e almeno 60 cm tra una fila e l'altra. I semi sono posti alla profondità di 1-2 cm.

Durante il ciclo colturale si rende necessario un controllo delle erbe infestanti che viene eseguito con sarchiature manuali e/o meccaniche, a partire dal momento in cui la pianta ha un'altezza intorno ai 10 cm e in numero variabile da due a quattro. La coltivazione viene praticata interamente in asciutto, eccezionalmente ed in annate particolarmente siccitose si interviene con delle irrigazioni di soccorso al momento della fioritura della pianta.

La raccolta si esegue manualmente o meccanicamente (preferibilmente nelle prime ore del mattino) nei mesi di Giugno – Luglio, al termine del completo disseccamento delle piante. Nel caso della raccolta manuale, le piante sono estirpate e raggruppate in mazzi che vengono legati e sistemati su un telo in un unico strato per essere sottoposti alla trebbiatura (rottura dei baccelli e fuoriuscita dei semi).

La trebbiatura si esegue manualmente con la battitura, che consiste nel battere la massa vegetale con un cilindro in legno con manico (su mallu) al fine di provocare la rottura dei baccelli e la fuoriuscita e distacco dei semi. La stessa operazione di trebbiatura può essere eseguita meccanicamente con un mezzo agricolo (trattore) che schiaccia, passando in continuazione sopra la massa vegetale, fino alla completa rottura di tutti i baccelli . Tradizionalmente le operazioni di trebbiatura venivano realizzate anche con l'impiego di un giogo di buoi , facendogli calpestare la massa vegetale sistemata in un luogo piano e all'aperto (aia). Completata la trebbiatura, la separazione di gran parte della massa vegetale dai semi avviene attraverso l'impiego di forconi e/o rastrelli.

Alla trebbiatura seguono le operazioni di cernitura e selezione. La cernitura viene eseguita manualmente sfruttando il vento (bentuadura) nelle giornate di maestrale, facendo cadere da una certa altezza il materiale al fine di separare i semi dalle altre parti ( baccelli-rametti) più leggere. Con il selezione si procede a selezionare i semi in base alla pezzatura, al colore e alla presenza di eventuali difetti ( es: semi spezzati).

**7.1 RICETTE – ALTRO UTILIZZO**

Tra le ricette tradizionali di Musei che hanno come ingrediente caratteristico il cece vi è la “**Minestra di Ceci di Musei - Zuppa Museghesa de Cixiri de Musei**” (o anche “Zuppa di Ceci Museghese”). La minestra si presenta come una zuppa di legumi e gli ingredienti per la preparazione sono i seguenti: ceci di Musei, foglie di alloro, rosmarino, patate, carote, sedano, prezzemolo, pomodori secchi, foglie di bietola, acqua. È diffusa

una variante che prevede l'aggiunta di carne di maiale (i pezzi meno nobili come le orecchie e i piedi) e che in sardo prende il nome di **“Cixiri de Musei cun pezz’e proccu.**

Lavare i ceci (dopo averli ammollati in acqua per una notte) sotto l'acqua corrente cercando di eliminare il più possibile le bucce. Mettere a bagno i ceci in una pentola aggiungendo ½ litro di acqua fredda non salata ogni 50 gr di ceci. Portare a bollore schiumando spesso. Intanto versare in pentola 2 foglie di alloro, i cipollotti, 1 rametto di rosmarino, 2 patate, 1 carota, 1 costa grande di sedano, 2/3 pomodori secchi, e 3 foglie di bietole e prezzemolo (tutto tagliato a pezzetti). Ad ultimo aggiungere un po' di concentrato, un filo d'olio e fare cuocere portando a bollore per circa 30 minuti e cuocendo secondo il gusto desiderato. Aggiungere sale a proprio piacimento 10 minuti prima di spegnere (perché il sale tende a indurire il cece). Quando la zuppa assume consistenza cremosa è pronta. A proprio piacimento si può aggiungere un cucchiaino di pasta (a porzione) di tipo ditalini (Avemarie). Alla fine della cottura aggiungere anche qualche fetta di pane tostato per completare il piatto.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

I semi, in attesa di essere confezionati per la commercializzazione, vanno conservati in un luogo asciutto all'interno di sacchi, solitamente di juta. Le confezioni per la commercializzazione sono costituite da buste idonee per alimenti in materiale cartaceo con finestrella trasparente, al fine di rendere visibile al consumatore il prodotto.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Le operazioni di trebbiatura, come descritto in precedenza, si possono svolgere all'aperto in un luogo piano e pulito con eventuale impiego di teli in plastica oppure in locali impiegati per le normali attività agricole.

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

Dagli inizi dello scorso secolo, la valle del Cixerri, con al centro il paese di Musei, era largamente interessata alla coltivazione di cereali e legumi pregiati quali fave, piselli e ceci. La maggior parte dei terreni era di proprietà della nobile famiglia degli Asquer, che aveva decine di agricoltori alle sue dipendenze. Furono questi agricoltori che selezionarono le migliori varietà di legumi e, in particolare, di ceci che conservarono in sacchetti col timore che la varietà potesse andare persa a causa di annate avverse, siccità, scarsi raccolti, distruzione da incendi o pascolo incontrollato. Alcuni di questi sacchetti di ceci sono stati recentemente ritrovati dentro un muretto destinato alla demolizione. I ceci erano stati nascosti nel 1930 ed avevano le stesse caratteristiche di quelli coltivati negli anni sessanta. Negli ultimi anni la varietà è stata notevolmente apprezzata e rivaluta e pertanto anche coltivata nello stesso territorio.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

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

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

1.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→	<b>Cicerchia sarda</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→	
4.	<b>SINONIMI</b>	→	Inchixa, Piseddu, Pisu-faa, Pisu a tres atzas, Piseddi, Denti de bècia/de betza, Tres atzas,
5.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→	Marmilla e zone limitrofe
6.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.</b>		

La cicerchia (*Lathyrus sativus* L.) è una Fabacea della granella secca coltivata in Sardegna per l'alimentazione umana. Nell'isola questo legume era presente con numerose linee di selezione, molte delle quali oggi risultano estinte o relegate alla coltivazione finalizzata al consumo familiare.

La maggior parte di queste presentano le tipiche caratteristiche delle cicerchie selezionate per il consumo umano: le piante presentano una ridotta produzione di biomassa a vantaggio di una produzione elevata di fiori e baccelli, ed i fiori sono spesso bianchi o biancastri venati di azzurro/violetto, e solo secondariamente completamente blu o violetti. Si tratta di piante erbacee annuali a portamento strisciante, con fusti ramificati di 15-45 cm e stipole prominenti di forma triangolare. Le foglie sono pennate ed opposte e presentano cirri semplici. I fiori sono ascellari e solitari, bianchi o biancastri, spesso con screziature rosa, violette o blu. I baccelli contengono in media 3 semi, di non oltre i 5 mm di diametro, angolosi e cuneiformi, più o meno appiattiti, con colorazione dal bianco sporco, all'avorio, al nocciola chiaro e sparsamente punteggiato di nero, marrone o rossastro.

Tali popolazioni presentano la variabilità tipica delle *landraces*, soprattutto nella forma e colorazione del seme che nella cicerchia sarda non è mai perfettamente costante: una stessa popolazione, pur presentando una certa costanza nella forma, dimensione e colore dei semi, presenta sempre una certa percentuale di anomalie (es. semi di forma, dimensioni e colore diversi). In linea di massima si rinvencono nell'isola selezioni a seme da quasi completamente bianco sino a linee con seme completamente punteggiato di nero su fondo nocciola.

Tuttavia, la selezione di cicerchia sarda maggiormente ricordata dagli anziani di tutta l'isola ed ancora presente negli orti domestici di tante famiglie sarde, presenta tutte le caratteristiche sopra descritte e semi principalmente color avorio sparsamente punteggiati di nero o bruno scuro, soprattutto lungo gli angoli a formare un cerchio scuro attorno al seme.

Per quanto riguarda il territorio interessato alla produzione, la cicerchia sarda interessava in passato un territorio molto vasto che comprendeva praticamente tutti gli ambiti rurali dell'isola, ed in particolar modo quelli marginali dei settori a vocazione schiettamente agricola, come il Campidano (nelle subregioni del Basso Oristanese, Monreale e Campidano di Cagliari), la Marmilla, il Linas, Parteolla e Trexenta, Basso Sulcis, e secondariamente alcune aree dell'interno (Barbagia, Barigadu etc). In tale contesto, la coltivazione della cicerchia risultava trascurabile nei centri avvantaggiati dalla presenza di grandi estensioni di terreni fertili ed adatti alla coltivazione di cereali (frumento) e legumi di maggiore importanza economica (ceci, fave, piselli), mentre assumeva un ruolo rilevante nell'alimentazione umana (e quindi nell'economia agricola locale e

familiare) nei centri maggiormente svantaggiati dal punto di vista geografico/ambientale. Oggi la cicerchia sarda, in tutte le sue selezioni, è praticamente scomparsa dal panorama agricolo locale: la sua coltivazione a fini produttivi/economici è quasi esclusivamente relegata, , alla subregione della Marmilla, territorio dove ha mantenuto una continuità e per tale motivo viene universalmente riconosciuta come prodotto tipico locale. Diversamente nel resto dell'isola (in particolare nelle regioni del Linas, del Monreale e della Trexenta, ma anche nel Basso Sulcis e nell'Oristanese dove è stata re-introdotta di recente) è coltivata di norma solo a livello familiare ed hobbistico.

7.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	---

La cicerchia sarda è una coltura rustica e poco esigente, che per la sua grande adattabilità a vegetare e produrre in terreni poveri e marginali è stata mantenuta come "alimento salvavita" fino a non troppi decenni orsono. Il legume si può quindi seminare su suoli superficiali e scarsamente fertili, con alta pietrosità e con alte concentrazioni di carbonati; tuttavia le rese (numero di baccelli per pianta e dimensioni dei semi) aumentano se è coltivato in terreni dalle prestazioni migliori.

Il ciclo colturale inizia in Novembre con la semina in pieno campo. Questa, a seconda dell'andamento delle condizioni climatiche, tradizionalmente può protrarsi sino al mese di Gennaio, raramente (in annate molto fredde e piovose) a Marzo. Infatti, semine più tardive, oggi utilizzate per molte leguminose da parte delle aziende fortemente meccanizzate e dotate di irrigazione artificiale, sono da evitare per non ridurre eccessivamente il tempo che la pianta ha a disposizione per crescere, e per limitare le infestazioni di parassiti.

Tradizionalmente vengono seminati 3-4 semi in postarelle distanti 15-25 cm (*a paloni*), o in file continue (*a codroni*) con distanze di 10 cm sulla fila e 40 cm tra una fila e l'altra.

Tra Gennaio ed Aprile sono previsti 2-4 interventi di rincalzatura, sarchiatura e scerbatura, generalmente manuali o in parte assistiti dalla piccola meccanizzazione.

La raccolta manuale avviene quando le piante sono in fase di senescenza ma non ancora completamente disseccate (*melòngia*), e consiste nell'estirpatura dell'intera pianta e nella realizzazione di covoni di forma più o meno cilindrica, che verranno lasciati sul campo o in altro sito per terminare l'essiccazione e procedere con la trebbiatura.

8.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----	---

La trebbiatura della cicerchia sarda può avvenire manualmente in aia oppure tramite macchinari atti alla trebbiatura, adeguatamente tarati per evitare danneggiamenti di parte della produzione. Seguono le fasi della vagliatura (manuale per piccole quantità, necessariamente meccanica per quantitativi maggiori) e della sterilizzazione, quest'ultima obbligatoria vista la percentuale generalmente alta di semi guastati dai parassiti (coleotteri Bruchidae). Questa, se il legume è finalizzato all'uso familiare, può avvenire tramite immersione rapida in acqua bollente e rapidissima asciugatura (*scotiadura*), oppure passaggio in forno per pochi minuti,. Per la vendita del prodotto è invece sempre opportuno fare riferimento ad un laboratorio di trasformazione che utilizzi appositi macchinari di sterilizzazione termica. Segue un'ultima fase di cernita, generalmente manuale.

9.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	--

Per la vendita del prodotto è sempre opportuno fare riferimento ad un laboratorio di trasformazione che utilizzi appositi macchinari di sterilizzazione termica. Segue un'ultima fase di cernita, generalmente manuale.

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

---

La cicerchia sarda è' un legume storicamente coltivato in buona parte della Sardegna, ma oggi scomparso quasi ovunque perché abbandonato o soppiantato da varietà di cicerchia provenienti da altre regioni (generalmente dal centro-sud Italia), introdotte relativamente di recente. Oggi la cicerchia sarda risulta relegata a piccoli impianti produttivi in Marmilla, dove rappresenta un legume della tradizione, ricordato praticamente da tutti ed in particolar modo dagli anziani. A tutti gli effetti la Marmilla e gli altri territori confinanti dove la varietà è presente in soli impianti familiari ed hobbistici (in particolare Linas, Monreale e Trexenta) rappresentano gli unici distretti dove la coltura, anche sviluppata per scopi economici, ha mantenuto una continuità nel tempo. Con le varietà commerciali di cicerchia, coltivata in impianti estesi anche alcuni ettari, le regole produttive sono state in parte o del tutto abbandonate a favore dell'alta meccanizzazione e dell'uso di sostanze chimiche di sintesi (es. diserbanti in luogo delle operazioni di scerbatura). I produttori di cicerchia sarda continuano ad operare secondo la tradizione, soprattutto negli impianti di minori dimensioni.

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

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

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

1.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ Ciliegia Barracocca di Villacidro - Cerexia Barracocca di Villacidro
----	-----------------------------------	--

2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale
----	------------------	---

3.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Villacidro
----	---	------------------------

4.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.</b>
----	--

La cerexia barracocca di Villacidro è una ciliegia (*prunus avium*) dal frutto grosso e di forma ovale (obovata), con seme medio grande sempre di forma ovale, con apice arrotondato, poco aderente alla polpa. Non supera normalmente il diametro di 2 cm. La buccia è di colore rosso con chiazze chiare, è sottile ma resistente. Il colore rosso sfuma al nero nella piena maturazione. La polpa è compatta, di colore bianco, aromatica, succosa e di sapore gradevole. Caratteristica tipica di questa biodiversità è quella di avere i piccioli (o peduncoli) allungati, sottili e ricurvi: la ciliegia si presenta inoltre con una sutura ventrale poco evidente.

5.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	---

La cerexia barracocca di Villacidro è una ciliegia tardiva, matura e viene raccolta tra fine maggio e inizi di giugno. Si caratterizza come una pianta che si adatta facilmente a qualunque tipo di terreno, anche argilloso, purché senza ristagni d'acqua, oppure sabbioso, anche se preferisce terreni sciolti, profondi, pure sassosi. Per questa ragione a Villacidro la sua coltivazione si è sempre sviluppata in zone montane, anche perché non necessita di irrigazione. I danni maggiori a livello ambientale sono rappresentati dalle gelate tardive che anneriscono i fiori o i frutticoli compromettendo il raccolto, così come fanno anche le piogge prolungate che provocano lo spaccamento dei frutti maturi. La potatura viene eseguita solo sulle piante adulte allo scopo di contenerne l'altezza, una potatura sulle piante giovani potrebbe risultare dannosa. La concimazione, effettuata solitamente con il letame, viene eseguita a fine raccolto per far riprendere la pianta. Le tecniche di lavorazione cambiano di zona in zona: San Sisinnio piuttosto che Villascema. Per es. a San Sisinnio la coltivazione è quasi all'asciutto per assenza di acqua. In questa località le piante vengono irrigate solo dopo la raccolta per sostenerle nei mesi più caldi (luglio agosto) per circa due volte alla settimana. Anche in altre zone, come Villascema e Croigas, dove comunque è presente l'acqua si tende a non irrigarle se non a fine raccolto, anche per proteggere la pianta dai parassiti, come la mosca Suuzuki, particolarmente prolifica nelle zone umide.

Contro i parassiti (mosche, tra cui la terribile Suzuki che attacca il frutto ormai rosso) si effettuano trattamenti con esche (bottiglie) contenenti un composto fatto di aceto di mele, zucchero di canna e vino rosso. Le lavorazioni previste per il ciliegeto sono le lavorazioni del terreno, spesso sostituite dall'inerbimento controllato, l'irrigazione eseguita nella maggior parte dei casi con la tecnica della goccia. Altre tecniche colturali poste in atto sono la concimazione e la potatura. Tutte le tecniche sono importanti e condizionano le rese produttive.

6.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----	---

Non si usano particolari materiali ed attrezzature per la raccolta delle ciliege se non "su carranconi", ramo ricurvo utilizzato per abbassare i rami, solitamente molto lunghi, della cerexia barracocca e le ceste comuni per la raccolta.

7.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	--

La cernita, la pulizia e la conservazione della cerexia Barracocca di Villacidro avvengono in locali aziendali o domestici idonei a tale scopo, quali magazzini o sale di lavorazione.

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

La coltivazione della cerexia barracocca a Villacidro, sulla base delle fonti e testimonianze dirette, è attestata sin dalla fine dell'800.

La ciliegia era ed è coltivata in diverse zone, di montagna e di pianura: Castiangias, Gutturu de Seddori, Gutturu de terra, Gutturu derettu, Croigas, Cragasu, Villascema, Narti, Banarba, Basseledda, Bassela, Riu Peis, Funtana e stadi, ecc. Ancora oggi diverse testimonianze orali, di persone anche ultranovantenni, raccontano della coltivazione del ciliegio e della varietà locale barracocca in varie località vocate di Villacidro, dove sono state piantate dai rispettivi avi (nonni).

9.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>
----	---

→ 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)

<b>1.</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Ciliegia di Burcei – Cerexia de Brucei</b>
<b>2.</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3.</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Burcei
<b>4.</b>	<b>Descrizione sintetica del prodotto</b>	
	<p>Le ciliegie generalmente hanno una forma sferica, a cuore o di sfera leggermente allungata, e possono arrivare fino ai 2 cm di diametro. Le ciliegie di Burcei sono assolutamente prelibate, dolci e dissetanti e la polpa assume colorazione e consistenza diversa a seconda della varietà. Il gusto è dolce, mai stucchevole, con punte di acidulo. Generalmente si scelgono frutti sodi, privi di ammaccature e screpolature e con il peduncolo che deve essere di un verde vivo e intenso. Le ciliegie vanno raccolte mature perché, una volta staccate dall'albero, non maturano più. Il contesto produttivo viene gestito da numerosi hobbisti della campagna e si trovano circa una decina di varietà diverse, spesso presenti nello stesso terreno e addirittura nella stessa pianta innestata con più varietà. Per questi motivi non si può parlare di una varietà specifica da tutelare, ma di un prodotto che viene coltivato in questa valle storica. Tra le varietà coltivate si possono citare: "sa niedda", "sa barracocca", "sa carovalli", "sa comuna" e "sa turca". Ogni anno a Burcei si svolge la sagra delle ciliegie.</p>	
<b>5.</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	<p>La coltivazione non è specializzata ma è distribuita su una miriade di piccoli fazzoletti di terreno infatti, spesso, ogni proprietario dispone di pochi alberi di ciliegio. I terreni che ospitano i ciliegi vengono lavorati solo se gli alberi sono consociati con la vite, altrimenti le operazioni si limitano allo sfalcio delle erbacee nel periodo primaverile. Le piante non sono irrigate, non concimate, non trattate con insetticidi e saltuariamente vengono potate. Le ciliegie, quando non vengono consumate subito, vengono conservate in un luogo fresco (2°C), poco umido e in sacchetti di carta; possono anche essere congelate, con o senza nocciolo, coperte da un po' di zucchero e in questo caso vengono poi destinate alla cottura.</p>	
<b>5.1</b>	<b>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</b>	
	<p>Le ciliegie possono essere utilizzate per la preparazione di: confetture, ciliegie sotto spirito, ciliegie in agrodolce, "socchittu di coniglio con le ciliegie" e "frattaglie di cinghiale a cassola con le ciliegie".</p>	
<b>6.</b>	<b>MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
	<p>In passato, le ciliegie venivano adagate in contenitori di fibre naturali e poi commercializzate, mentre oggi vengono raccolte e posizionate in cassette di plastica o legno per alimenti e vendute senza nessuna manipolazione</p>	
<b>7.</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	<p>Non vengono segnalati appositi locali di lavorazione, conservazione e stagionatura perché le ciliegie vengono raccolte mature e consumate fresche nel giro di qualche giorno.</p>	
<b>8.</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI</b>	
	<p>Il paese di Burcei è arrampicato sul versante orientale del monte di Serpeddì, a quota 700 metri d'altitudine e le campagne, oltre che al pascolo, sono destinate alla coltivazione di orti, viti, legumi, e soprattutto, delle sue gustose e rinomate ciliegie, protagoniste a giugno della sagra delle ciliegie. La mezza dozzina e più di varietà di ciliegie, sono espressione di uno stesso territorio: la "Valle delle Ciliegie". La coltivazione delle ciliegie è una passione tramandata da generazioni e tutti a Burcei hanno il loro piccolo ciliegeto. Tutta la documentazione storica raccolta (locandine, servizi del telegiornale, bibliografia) dimostra che la coltivazione di questi frutti è profondamente radicata in questo territorio.</p>	
<b>9.</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Ciliegio Furistera – Varietà locale di ciliegia</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Kariasa ´e ispiritu</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento alla zona del Montiferru.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

L'albero è debolmente vigoroso, con portamento intermedio tra l'espanso e l'assurgente, di elevata produttività. La fruttificazione si ha in prevalenza sui dardi e l'epoca di fioritura è intorno alla prima decade di aprile. L'epoca di maturazione cade attorno alla seconda decade di giugno. La furistera viene colta a maturità, ha una polpa, di colore rosa pallido, ha una consistenza compatta ed un sapore poco aromatico e gradevole. Il suo sinonimo "kariasa ´e ispiritu" deriva dalla conservazione che si usa farne nel paese di Bonacardo, infatti essa viene colta, messa in barattoli di vetro e questi ultimi riempiti con ottima acquavite di vino.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>
----------	--

I locali utilizzati per la produzione della Furistera sono rappresentati da opportune celle-frigo per la conservazione e il commercio del prodotto fresco, in quanto la conservazione sotto acquavite viene effettuata solo in ambito familiare.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>
----------	---

Uno scrittore arabo del VIII secolo, Ibn at Atir nelle sue Cronache descrive la Sardegna come un'isola abbondantissima di frutta, e Abù-al-Maliasin conferma la notizia chiamandola ricca produttrice di ogni sorta di frutta. (M. Amari - Bibl. Arabo-Sicula, Torino 1880). Il Cherchi Paba nella "Evoluzione Storica della Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna - Vol. II" riporta: "I Sardi chiamano grecalmente le ciliegie "Kariasa", il che conferma che in Sardegna verso l'VIII secolo si coltivava il ciliegio", e ancora nel volume III della stessa opera a proposito della frutticoltura del secolo XVIII: "i ciliegi erano comuni nei territori di Bonarcado, Santulussurgiu, Gadoni, Burcei, Laconi, Sorgono e Artzara". La varietà Furistera è stata individuata in numerose piante nel Comune di Bonarcado, dall'istituto per lo Studio dei Problemi Bioagronomici delle Colture Arboree Mediterranee del C.N.R. (1985) ed è riportata dal Dr. Mario Agabbio ne "Le vecchie varietà della Sardegna" Ed. Delfino 1994. La tradizionalità del prodotto può essere attribuita alle metodiche di consumo e lavorazione. La maturazione del prodotto avviene sulla pianta ed il frutto è abbastanza ricercato per le buone caratteristiche organolettiche, per la pezzatura grossa, perché essendo una tardiva sono le ultime ciliegie della stagione e ricercatissime per l'uso di conservarle sotto acquavite (kariasa ´e ispiritu).

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>
----------	--

L'analisi delle fasi di processo relative alla Furistera sono state analizzate. Non si individuano rischi o pericoli sotto il punto di vista chimico, fisico o microbiologico, inoltre, dal momento che si parla di produzione primaria, ciò che è richiesto, è semplicemente il rispetto delle norme di buona prassi igienica.

**10**

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

Non si individuano problematiche sotto il punto di vista igienico sanitario per i materiali e le tecniche di produzione utilizzate, quindi non si ritiene necessario richiedere autorizzazione specifica alla produzione.

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Ciliegio – Carruffale – Ciliegia tardiva</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Cariàsgja, Carruffali</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento al territorio gallurese.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
<p>L'albero presenta un vigore medio ed un portamento espanso con una produttività elevata e costante soprattutto sui dardi. La fioritura avviene intorno alla terza decade di marzo. Il frutto si presenta piccolo, dalla tipica forma sferoidale appiattita, base appiattita e apice arrotondato. Il polo peduncolare è mediamente ampio e profondo e la cucitura ventrale non appare molto pronunciata. L'epidermide durante la maturazione presenta un colore rosso chiaro, dalla media resistenza come anche per lo spessore ed aderenza. Le lenticelle sono dense e mediamente evidenti. La polpa presenta un color crema, molto succosa, meno aromatica sebbene sia alquanto gradevole. Il peduncolo risulta dalla curvatura leggermente pronunciata, appuntito, mentre la base è ottusa e la superficie delle facce laterali è liscia. Le creste ed il solco ventrale sono mediamente pronunciati, così come il solco dorsale.</p>		
<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
<p>Varietà molto interessante per le dimensioni del frutto e le caratteristiche organolettiche. Certamente degna di tentativi di coltivazione intensiva, che favorirebbero il recupero di una varietà in via di scomparsa dal panorama produttivo capace di dare un contributo all'ampliamento varietale.</p>		
<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
<p>Questa varietà è certamente presente nei territori dell'alta Gallura da almeno 50 anni. La tradizionalità è da riconoscersi nella costante presenza nei vecchi frutteti, dove è ancora possibile trovare degli esemplari in produzione.</p>		
<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>

**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.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→	<b>Cipolla di Gonnosfanadiga - Cibudda de Gonnosfanadiga</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→	Comune di Gonnosfanadiga.
4.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>		

E' un ecotipo di cipolla (*Allium Cepa*) caratterizzata da bulbi di forma rotonda — semi piatta di dimensioni medio grandi aventi colore rosso rosato con sfumature chiare e polpa rosato chiara dal sapore dolce e intenso, consistenza croccante e fortemente aromatica e profumata. Ha un ciclo a giorno lungo con semina fine estate e raccolta a maggio-giugno. L'ecotipo si presta sia per l'utilizzo diretto dei bulbi in fase vegetativa nel periodo compreso tra fine inverno e la primavera, che come bulbo. Inoltre la "cibudda de Gonnos" risulta essere particolarmente adatta alla produzione di cipollotti da germogli generati dai bulbi (cibudda de pilloni) utilizzabili nel periodo primaverile.

5.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>		
----	---	--	--

La semina si effettua a partire dal 20 agosto circa in semenzaio, sistemando il terreno in piccole porzioni "tueddas", storicamente irrigate per sommersione e in epoca più recente per aspersione . A partire dai primi di novembre si procede con il trapianto a radice nuda in file distanti 30-40 cm con distanza sulla sulla fila di circa 10 cm. Durante il ciclo di coltivazione si rendono necessari frequenti interventi manuali di scerbatura e sarchiatura. Il ciclo vegetativo si chiude a giugno in corrispondenza dell'arrivo della stagione estiva. La raccolta dei bulbi da conservazione si effettua tradizionalmente il 24 giugno per la festa di San Giovanni. A fine estate i bulbi interrompono la fase di dormienza e si possono piantare nel terreno, utilizzando la stessa densità del ciclo precedente. Ogni bulbo normalmente genera 5-7 germogli che si possono utilizzare direttamente a partire dal mese di dicembre o, prolungando il ciclo, fino a maggio per ottenere le infiorescenze e il seme. Per garantire la selezione i coltivatori mandano a seme i bulbi migliori esenti da difetti e malattie. La raccolta del seme si effettua nel mese di giugno tramite il distacco delle infiorescenze e la successiva separazione dei semi tramite battitura ventilazione e infine separazione dei semi "leggeri" attraverso immersione in acqua e ed eliminazione della quota in grado di galleggiare. A questo punto il ciclo di durata biennale è chiuso, il seme ottenuto garantirà la prosecuzione della specie come in uso da tempi immemorabili.

6.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>		
----	---	--	--

Per questo prodotto è molto importante la tecnica della scerbatura, per eliminare l'erba manualmente e far crescere le piantine: si utilizzavano delle tavole sulle quali si sistemavano le persone (solitamente donne) che dovevano eliminare l'erba tra le piantine. La tavola si piazzava tra una parcella e l'altra, per non distruggerle.

7.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>		
----	--	--	--

La lavorazione avviene all'aperto, la conservazione in magazzini aziendali, ma solo per brevi periodi.

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

L'attività di selezione della cipolla si perde nel tempo ed i contadini gonnese hanno selezionato la loro varietà "Cibudda de Gonnos" riuscendo a fissare i caratteri attraverso un lungo processo di selezione e riproduzione in isolamento. Fino agli anni 80 del secolo scorso nella comunità gonnese operavano non meno di 5 agricoltori dedicati al mantenimento in purezza, la riproduzione e la commercializzazione delle piantine da trapianto ottenute attraverso la semina in piccole caselle di terreno (tueddas). Tale sistemazione necessitava di notevole cura soprattutto per il controllo delle erbe infestanti, effettuato manualmente da squadre di personale prevalentemente femminile. L'attività di mantenimento in purezza nella produzione delle piantine è ancora presente e , attualmente, il mantenimento dell'ecotipo è affidato a pochissimi agricoltori che operano su vasta scala e ad alcuni componenti dell'associazione La "Cibudda de Gonnos" . Ancora oggi la Cipolla di Gonnosfanadiga rappresenta un prodotto fortemente identitario per la comunità Gonnese e non esiste orto o cortile senza la presenza del prodotto.

9.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO
----	---	------

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

1.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Cipolla di San Giovanni (Suergiu)</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ San Giovanni Suergiu
4.	<b>SINONIMI</b>	→ Cipudda de Santu Anni, Cipudda de Santu Giuanni
5.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di San Giovanni Suergiu
6.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

La cipolla di San Giovanni si distingue per le dimensioni e il peso considerevole. Il bulbo è di forma appiattita-sferica, con diametro dai 15 ai 30 centimetri, leggermente schiacciato alla radice e all'attacco del cosiddetto collo. Il colore della tunica esterna vira dal bianco al viola chiaro medio, mentre il peso varia dai 400 grammi fino ai due chili circa. Una ulteriore caratteristica distintiva è la presenza di foglie verde scuro, piuttosto sviluppate, carnose e lunghe sino a 50 centimetri che tradizionalmente erano impiegate, ad esempio, nelle frittate di uova. Il collo delle guaine fogliari si presenta grosso, tozzo, mentre la tunica esterna è sottile e decisamente aromatica. Dal punto di vista organolettico ha un sapore dolce, saporito ma fine, adatto al consumo fresco, crudo e cotto.

Il prodotto è raccolto soprattutto per il consumo fresco; i bulbi dopo essere stati ripuliti dalle radici e anche da gran parte delle foglie, sono confezionati in cassette e venduti sfusi in azienda, presso mercati e negozi locali e nei ristoranti tipici e agriturismo locali.

Spesso le foglie attaccate al bulbo sono impiegate per confezionare le tradizionali trecce di cipolloni da appendere in luogo fresco e asciutto dell'abitazione generalmente per l'autoconsumo familiare.

Anche i bulbi a maturazione vengono sistemati in cassette di plastica e venduti sfusi.

7.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----	---	--

È una pianta molto resistente, e teme solo il freddo, per cui d'inverno il suo accrescimento è notevolmente ridotto. Le cipolle (piantine o bulbilli) sono piantate in file, a regolare distanza, e annaffiate, in minima quantità, perché così è la pianta risulta meno soggetta al contagio di malattie fungine.

Tradizionalmente le cipolle di San Giovanni non si annaffiavano ma venivano zappettate frequentemente perché così il terreno risultava più umido e si sviluppavano meglio.

Si piantano da metà/fine ottobre sino a gennaio e si raccolgono da metà maggio in poi, soprattutto nel periodo a ridosso di San Giovanni Battista, secondo la stagione (più o meno fredda, seccata ecc.). Per la propagazione, alcuni si fanno il seme, altri comprano direttamente le piantine da trapiantare ma sempre da compaesani, che hanno seme conservato da decenni.

La semenza della cipolla in paese è conservata almeno da 40, 50 anni secondo più di un testimone, ereditata dai nonni.

La cipolla è una pianta biennale quindi dopo la fioritura si conservano i semi del fiore (scapo florale) di piante elette, che a fine estate si seminano in semenzai per poi poter trapiantare, in campo, le piantine

ottenute.

Viene anche praticato l'annocciamento, che consiste in una piegatura del fusto della cipolla, fatto dieciquindici giorni prima della raccolta. Si torce leggermente il fusto e lo si piega verso il basso, per far sì che gli umori succhiati dalle radici nel terreno non salgano alle foglie ma restino tutti nel bulbo, che così ingrossa maggiormente.

#### 7.1 RICETTE – ALTRO UTILIZZO

Tra le ricette tipiche di San Giovanni Suergiu che hanno come ingrediente caratteristico la “cipolla di San Giovanni”, vi è la **“frittata con la cipolla di San Giovanni Suergiu**, abbastanza particolare perché preparata non solo con la cipolla soffritta e le uova ma anche con le foglie di cipolla tagliate finissime. Per prima cosa devono essere tagliate le foglie di cipolla finissime per poi farle saltare in padella con le fettine di cipolla, dell'olio e un po' di sale. Separatamente si sbattono le uova che poi si versano nella padella col soffritto. Si gira la frittata e una volta capovolta, si fa cuocere ancora per qualche minuto.

Un altro prodotto molto diffuso a San Giovanni Suergiu è quella del **“pane con cipolla rossa di San Giovanni Suergiu - pani con cipudda”**, viene fatto l'impasto per il pane e, una volta lievitato, si aggiungono le cipolle a crudo oppure soffritte, si mescola il tutto e si inforna per il tempo necessario per la cottura.

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

A parte il terreno, che richiede le consuete cure riservate agli ortaggi, la quantità piantata è di solito abbastanza consistente (5000, 10.000 piante per gli orti industriali, 50 piantine per quelli familiari) quindi si lavora quasi tutto a mano: trapianto, sarchiatura, raccolta, stoccaggio e selezione del seme o dei bulbi. I sistemi di irrigazione variano da produttore a produttore. Nel caso di trapianto le piantine sono messe a dimora in semenzai moderni (di polistirolo o plastica).

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

La cernita, la pulizia, e il confezionamento della cipolla avvengono in locali aziendali idonei a tale scopo quali magazzini o sale di lavorazione.

#### 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 coltivazione della cipolla (*cipudda*, *cibudda*, *xipudda*, *chipudda* in sardo, secondo le zone) in Sardegna è senz'altro antica, essendo l'*Allium cepa* conosciuta già ai tempi degli Egizi e usata in cucina da Greci e Romani. Diverse testimonianze fin dall'epoca medievale sarda, citano l'utilizzo della cipolla e metodiche di coltivazione.

È ampiamente attestata la coltivazione per usi alimentari e medicinali delle cipolle bianche, rosse e violacee sin dal Settecento.

La coltivazione della cipolla a San Giovanni Suergiu è attestata da numerose fonti orali di anziani del paese che ne ricordano le metodiche impiegate da parte dei propri nonni, così da poter far risalire tali metodiche almeno ai primi del Novecento. Si ricordano non solo le tecniche di coltivazione, ma anche la vendita tal quale, tanto che gli abitanti di San Giovanni Suergiu riferiscono del blasone popolare loro attribuito: *“cipuddaus”*, cipollari, a causa della grande abbondanza di cipolle, soprattutto in prossimità del 24 giugno, motivi per cui dai paesi limitrofi si arrivava per acquistarle. *“Sa festa de sa cipudda”* – festa della cipolla – è una sagra interamente dedicata alla cipolla, in concomitanza alla festa di San Giovanni Battista il 24 giugno.

11.	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE25 ANNI</b>
-----	---

→ SI

12.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>
-----	---

→ 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	→ Cipolla rossa – Varietà locale di cipolla
2	CATEGORIA	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ della Marmilla
4	SINONIMI	→ Cipolla di Zeppara
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla zona della Marmilla.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

La cipolla rossa della Marmilla ha in media un diametro che varia dai sei ai dodici centimetri, un colore rosso e un sapore forte che deriva dalla bassa concentrazione di acqua che ne permette la conservazione per tutto l'anno.

La cipolla rossa della Marmilla viene coltivata in terreni medio profondi, fertili, ricchi in sostanza organica, nonché in macro e microelementi nutritivi, che si trovano in genere nei fondovalle dei letti fluviali. Un aspetto tradizionale, ritenuto fondamentale dagli agricoltori, è rappresentato dall'inserimento del prodotto in esame in una rotazione quadriennale con fave, ceci e melone in asciutta per poi tornare sullo stesso appezzamento c terreno con la coltura della cipolla.

Il seme viene raccolto nel mese di giugno – luglio tra le cipolle più grosse presenti nel terreno dell'anno precedente. Il seme viene quindi seminato, dopo una fase di asciugatura, nel periodo di ottobre novembre su semenzaio, preparato con un buon terriccio.

La messa a dimora avverrà nel periodo di gennaio -febbraio su terreno recentemente lavorato alla profondità di 30 cm al fine di favorire l'accumulo idrico delle piogge autunnali.

Il trapianto delle piantine viene preceduto da una leggera assolatura e viene realizzato con un senso d'impianto molto ampio (30 x 15 cm): la maggiore distanza tra le piante determina un diametro maggiore de prodotto. Gli interventi colturali svolti dall'agricoltore si limitano ad alcune sarchiature per l'eliminazione delle erbe infestanti. Gli interventi sono esclusivamente manuali: non vengono realizzati interventi di concimazione, diserbo chimico e trattamenti antiparassitari.

La raccolta avviene nel periodo di maggio giugno.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	

Un sinonimo del prodotto in esame è "Cipolla di Zeppara": probabilmente il prodotto è originario di Cepara, antico paese vicino ad Ales il cui nome in latino significa "orto". Cepa e il suo diminutivo Cepulla inoltre in latino significano cipolla; inoltre ceppullarium, ceparium, campus ceparus o terra ce para indicano terra produttrice di ortaggi. In greco Kepos significa orto -giardino.

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

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

<b>1.</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Confettura di mela cotogna</b>
<b>2.</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3.</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
<b>4.</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
	Il colore della confettura di mela cotogna è giallo pallido, tendente al marrone. Presenta una consistenza semi solida, cremosa e talvolta grumosa con possibile presenza di pezzi di frutto e semi. Il sapore ricorda la dolcezza del frutto	
<b>5.</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	Le mele cotogne vengono utilizzate quasi sempre cotte poiché il loro sapore è astringente, inoltre “da cotte” vengono utilizzate per le loro proprietà tonico astringenti e antinfiammatorie per l'apparato digerente. Gli ingredienti utilizzati per la preparazione della Confettura di mela cotogna sono: 1 Kg di polpa di mela cotogna pulita, 0,35 Kg di zucchero e circa 60 ml. di succo di limone. Dopo la raccolta ed il lavaggio dei frutti integri avviene la fase della mondatura, effettuata manualmente, per l'eliminazione dei torsoli contenenti i semi. Il passaggio successivo è lo sminuzzamento della polpa soda ed il lavaggio per un'ulteriore eliminazione di semi e scorza residui; ottenuta la polpa da utilizzare vengono pesati gli altri ingredienti per preparare le dosi della ricetta. In base alla quantità di polpa ottenuta si preparano le dosi di zucchero e succo di limone. Si passa alla cottura della polpa con l'aggiunta del succo di limone come antiossidante, e se necessario, qualche cucchiaino di acqua per evitare che la secchezza della polpa possa farla bruciare. La cottura avviene lentamente e, a inizio ebollizione, si aggiunge lo zucchero. Dopo circa 40 minuti la confettura sarà addensata. Il prodotto finito viene conservato in barattoli di vetro con il tappo di alluminio. La confettura si può consumare tal quale, accompagnata con il pane, utilizzata per i dolci tradizionali oppure accompagnata con formaggi ovini e caprini freschi o semi stagionati.	
<b>6.</b>	<b>MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
	Per la preparazione della confettura si utilizzano: bacinelle, pentole, mestoli, bilancia, setaccio e imbuto. Per il confezionamento si utilizzano dei vasetti di vetro con il tappo in alluminio	
<b>7.</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	I locali di lavorazione comprendono laboratori di trasformazione professionali, cucine domestiche e laboratori scolastici.	
<b>8.</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI</b>	
	La coltura del melo cotogno è una coltura antichissima in Sardegna che oggi viene preservata e perpetuata grazie agli estimatori diffusi in tutta l'isola e ad alcuni laboratori scolastici degli Istituti agrari. Gli anziani di molti paesi sardi ed alcuni professori di Istituti Agrari raccontano infatti che la confettura di mela cotogna si preparava nelle loro case da quando erano bambini ed era un'usanza molto diffusa e presente in tantissimi paesi della Sardegna.	
<b>9</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ 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)

<b>1.</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Confettura di melograno</b>
<b>2.</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3.</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Senorbì
<b>4.</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
	Il colore della confettura è rosso rubino tendente al mattone. Presenta una consistenza cremosa con possibile presenza di pezzi di frutto o semi. Il sapore ricorda il frutto ovvero è leggermente acidulo.	
<b>5.</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	Gli ingredienti per la preparazione della confettura di melograno sono: la melagrana, lo zucchero, il limone e i torsoli di mela cotogna che vengono utilizzati come addensanti e vengono asportati prima del confezionamento. Il succo della melagrana viene messo in una pentola insieme al succo di limone, preso il bollore viene aggiunto lo zucchero, si aggiungono poi i pezzi di mela cotogna e si fa cuocere tutto per circa 40/45 minuti. Una volta raggiunta la cottura ottimale la confettura viene messa nei barattoli. La confettura si può consumare tal quale, accompagnata con il pane, utilizzata per i dolci tradizionali, e accompagnata con formaggi stagionati.	
<b>6.</b>	<b>MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
	Per la raccolta dei frutti vengono utilizzate delle cassette di plastica. Per la preparazione della confettura invece si utilizzano: bacinelle, pentole, mestoli, bilancia, setaccio, fuoco di cottura e imbuto. Per il confezionamento si utilizzano dei vasetti di vetro con il tappo in alluminio.	
<b>7.</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	I locali di lavorazione comprendono laboratori di trasformazione professionali, cucine domestiche e laboratori scolastici.	
<b>8.</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI</b>	
	La coltura del melograno è antichissima. Il frutto è da sempre simbolo di prosperità e fortuna, infatti viene spesso regalato come segno ben augurante. Alcuni professori dell'Istituto Agrario di Senorbì raccontano di aver sempre conosciuto il frutto della melagrana e la confettura di melograno a Senorbì, fin da quando erano bambini. L'arte di preparare la confettura di melograno è stata tramandata da padre in figlio, da professore ad alunno. A partire dagli anni cinquanta, infatti, le piante di melograno vengono coltivate nell'Istituto Agrario di Senorbì e i frutti della coltura vengono raccolti e trasformati dagli studenti durante le ore scolastiche.	
<b>9</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Cuppetta</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Sestu
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Lattuga</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Sestu e comuni limitrofi.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Appartenente alla famiglia delle compositae, genere *Latuca*, questa varietà di lattuga è di colore verde chiaro e presenta un cespo voluminoso, che può raggiungere il peso di 800/1000 grammi, composto di foglie bollose ed arricciate, tendenti a chiudersi a coppa a maturazione commerciale. La caratteristica che la contraddistingue, rispetto alle varietà simili, risulta essere l'intenso gusto dolce, tipico della lattuga romana e la croccantezza caratteristica delle varietà iceberg. L'aroma è intenso. E' un ortaggio particolarmente digeribile, indicato perciò nella dieta dei bambini ed anziani. Il confezionamento avviene in cassette dove alloggiavano 4-6 cespi.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

La coltivazione viene attuata seguendo il Codice BPA. La semente è prodotta in azienda mandando a fiore le piante migliori. Spesso le sementi vengono scambiate tra i diversi produttori. Il suo ciclo produttivo inizia tradizionalmente a Ottobre con la semina scalare su letto caldo (semenzaio), costituito da vinacce e letame, o su contenitori alveolari e il successivo trapianto in pieno campo dopo circa 30 giorni. La preparazione del terreno avviene mediante l'affinamento delle zolle e la predisposizione di solchi longitudinali per lo sgrondo delle acque in eccesso. Il trapianto è eseguito a mano e viene effettuato sulla parte alta del solco al fine di proteggere la pianta dagli eccessi di umidità che potrebbero favorire attacchi fungini. Il diserbo si effettua tramite scerbatura. La raccolta è scalare ed è eseguita a mano a circa 4 mesi dal trapianto. Tradizionalmente è considerata la lattuga delle festività pasquali. Dopo la raccolta, la lattuga è mondata dalle prime foglie esterne, lavata e posta in cassetta.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

La lattuga, giunta nei centri di condizionamento, subisce un ulteriore lavaggio con acqua corrente, una asciugatura, e dopo essere stata selezionata è posta in cassetta monouso e monostrato di dimensione variabile a seconda delle esigenze commerciali. Tali processi si svolgono nel rispetto della normativa di settore relativa ai requisiti igienico sanitari e alla rintracciabilità delle produzioni.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	--	--

La lavorazione avviene in aziende dotate di celle frigo, linee per la lavorazione degli ortaggi.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO</b>	
-----------	--	--

<b>REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
--

Il seme, auto prodotto nelle aziende orticole, è tramandato di generazione in generazione nella maggior parte delle famiglie di orticoltori sestesi. Le tecniche di coltivazione sono rimaste pressoché immutate nel tempo e sono improntate ai seguenti principi: limitate lavorazioni; assenza di trattamenti antiparassitari; ridotte concimazioni minerali; diserbo manuale e raccolta manuale.

Il lungo ciclo di produzione e la ridotta resistenza alle fitopatie sono alla base della ridotta diffusione di questa particolare tipologia di lattuga.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

La sicurezza alimentare viene garantita in campo, tramite prelievi a campione per l'analisi dei residui di fitofarmaci. All'interno degli stabilimenti, le fasi di lavorazione e confezionamento avvengono nel rigoroso rispetto del piano di autocontrollo. Nel caso di produttori non associati la sicurezza alimentare è garantita dai controlli aziendali previsti dalla vigente normativa a cura della ASL locale, attraverso i controlli nel registro dei trattamenti aziendale e il prelievo di campioni per l'analisi dei residui di antiparassitari. Trattasi di un prodotto dalla filiera corta; infatti il produttore vende direttamente al consumatore.

**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.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→	<b>Facussa</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→	Isola di San Pietro (Carloforte) e subregione del Sulcis Iglesiente

4.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
<p>La Facussa, detta anche Melone serpente o Tortarello, è una varietà di melone i cui frutti vengono consumati anche immaturi. Il frutto ricorda molto il cetriolo ma, rispetto a questo, è più dolce e normalmente si consuma con l'epicarpo; raggiunge la lunghezza di 40/60 cm e un diametro di 5 cm e può essere dritto o ricurvo e di colore dal verde scuro, al verde scuro striato o verde chiaro, con o senza peluria. La pianta ha un accrescimento di tipo strisciante e, al termine dell'attività vegetativa, raggiunge un'estensione superficiale notevole e, incrociando i ramidelle piante vicine, occupa tutto il suolo circostante. Alla maturazione i frutti presentano un'epidermide giallo scuro e la polpa bianca. E' un ortaggio molto dissetante e dal sapore delicato e dolce; è anche un importante ingrediente della "capunadda", specialità gastronomica tipica della tradizione tabarchina, in cui la facussa accompagna il tonno salato, conferendo al piatto un sapore unico e caratterizzante.</p>	

5.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<p>In primavera, dopo aver preparato il terreno, si procede alla semina con l'utilizzo di semi autoprodotti dall'azienda o scambiati con altre aziende. Nella semina diretta, si utilizzano almeno 4 semi per postarella, altrimenti si procede alla messa a dimora delle piantine ottenute in serra. La Facussa viene irrigata con impianto a goccia o con irrigazione a scorrimento lungo solchi o a conche. Durante le prime fasi del ciclo si ricorre abitualmente alla cimatura, per favorire la ramificazione della pianta che inizia a produrre frutti commestibili a 60 giorni dalla semina.</p>	

6.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
<p>Per la raccolta e il successivo trasporto al mercato, e anche nel caso di vendita diretta presso l'abitazione del produttore, si usano tradizionali cesti di vimini, detti "cavagni" o "cartalli, oppure le cassette comunemente utilizzate per ortaggi.</p>	

7.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<p>La Facussa viene consumata allo stato fresco nel brevissimo periodo, entro pochi giorni dalla raccolta, per cui non necessita di particolari lavorazioni e/o metodiche di conservazione né richiede la disponibilità di appositi locali.</p>	

8.	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
<p>La Facussa è una agro-biodiversità vegetale di origine tabarchina, molto conosciuta e diffusa nel territorio comunale di Carloforte, dove viene coltivata dal 1738, anno di fondazione della comunità di Carloforte ad opera di una popolazione di origine ligure proveniente dall'Isola di Tabarca. Aspetto fondamentale è il legame molto stretto tra tale agrobiodiversità e la cultura e la storia della comunità locale, in particolare quella delle famiglie dei pescatori ed agricoltori dell'Isola di San Pietro. Ciò fa della Facussa un prodotto fortemente identitario, al pari del tonno di Carloforte. Negli anni la coltivazione si è estesa anche nella sub regione del Sulcis Iglesiente.</p>	

9.	<b>RICHIEDA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGENICO SANITARIA</b>	<b>NO</b>
----	---	-----------

**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)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Fagiolo Bianco di Fluminimaggiore</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Fluminimaggiore
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Fluminimaggiore, in particolare la piana del rio Mannu.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

La pianta del Fagiolo bianco di Fluminimaggiore è una pianta erbacea, annuale (*Phaselolus vulgaris*), nana rampicante con altezza di 110 cm, appartenente alla famiglia delle Fabaceae. Ha foglie di forma quadrangolare, fiori di colore bianco, baccello lungo 9 cm con colore a maturazione cerosa e fisiologica giallo, forma da ellittica a ovale. I semi, di colore bianco, hanno forma da tondeggiate a ellittica e piccole dimensioni (0,5 – 0,8 centimetri), tegumenti sottili e cottura breve e uniforme. La produzione del Fagiolo bianco di Fluminimaggiore è destinata all'autoconsumo; il prodotto, quindi, non viene confezionato.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

Per la preparazione del terreno si procede all'aratura e successivamente alla fresatura e alla realizzazione di solchi profondi 3-4 centimetri, procedendo alla semina dei fagioli, precedentemente tenuti in ammollo, ad una distanza di 5-10 centimetri. Le lavorazioni per il controllo delle infestanti avvengono in modo manuale o con l'aiuto di macchinari agricoli in relazione alle dotazioni aziendali. L'irrigazione avviene per aspersione o a solchi. La raccolta avviene a tre mesi dalla semina. Le piante vengono eradiccate, poggiate su teli spessi e lasciate asciugare, successivamente trebbiate con trattori leggeri, suddividendo la paglia più grossa, lasciando i semi e le paglie sottili; dopodichè con setacci o per l'azione del vento, i semi vengono ripuliti dalle ultime paglie, quindi stesi al sole in modo da completare la loro asciugatura. Per la conservazione, gli anziani suggeriscono di sovrapporre ai fagioli delle foglie di lentisco e alloro come repellente per gli insetti.

<b>7.1</b>	<b>RICETTE – ALTRO UTILIZZO</b>
------------	---------------------------------

Tra le ricette tipiche Fluminimaggiore che hanno come ingrediente caratteristico il fagiolo bianco di Fluminimaggiore vi è la ricetta "**minestra di fagiolo bianco di Fluminimaggiore con cotiche**" che si presenta come una zuppa di pasta e fagioli ed è prodotta con olio d'oliva, lardo, fagioli bianchi di Fluminimaggiore, cotiche di maiale, conserva di pomodoro fatta in casa, cipolla e ditalini/"Ave Marie".

Mettere a lessare i fagioli assieme alla cotica. Non metterli a bagno (ammollo) perché hanno una cuticola inconsistente e questo consente una cottura molto veloce. Nel frattempo, preparare un soffritto all'interno di una padella. Mettere un po' d'olio e la cipolla tagliata a pezzetti e attendere che la cipolla sia dorata. Aggiungere il lardo e farlo stufare, poi versare la conserva di pomodoro e lasciar cuocere a fiamma bassa. Quando i fagioli hanno raggiunto un tempo di cottura di 1h 15'- 1h 30', aggiungere il soffritto e lasciar cuocere ancora per pochi minuti, giusto di insaporire i fagioli. La cottura dei fagioli è molto veloce, a volte d'inverno possono essere messi a cuocere su una stufa a legna, in modo tale che possano cuocere lentamente, magari in una terrina di terracotta. Dopo aver portato a cottura i fagioli con il condimento, versare nella pentola i ditalini, che oggi si trovano in commercio in questo formato e un tempo si chiamavano "Ave Marie". Alcune varianti suggeriscono l'utilizzo di straccetti, pasta fatta in casa, oppure di fregola. Dopo 8 minuti di cottura circa, il piatto è pronto.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Vengono utilizzati attrezzi agricoli manuali e meccanici per le operazioni in campo. Si usano anche i setacci per la pulizia dalle ultime paglie.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Il prodotto viene lavorato, conservato e stagionato in locali privi di umidità e in assenza di luce.

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

Numerose tracce storiche confermano l'importanza di questa varietà di fagiolo: nel dizionario Angius-Casalis sono riportati i dati dell'estensione delle coltivazioni che, nel 1837, erano di circa quaranta ettari. Fonti orali affermano che dal 1950 erano frequenti gli scambi commerciali con i centri abitati limitrofi, spesso basati sul baratto con altri prodotti agricoli. L'intensificarsi delle attività minerarie e l'ingresso di produzioni da Paesi extracomunitari hanno determinato un veloce abbandono delle coltivazioni dagli anni del dopoguerra ai nostri giorni.

Attualmente, infatti, il prodotto è destinato per lo più al consumo familiare.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>
-----------	--

**SI**

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>
-----------	---

**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	→ Fagiolo bianco di Terraseo
2	CATEGORIA	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Terraseo
4	SINONIMI	→ fasciou biancu de Terraseo - basolu biancu de Terraseo
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Sulcis con particolare riferimento al Comune di Narcao (zona di Terraseo).

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

Il fagiolo bianco di Terraseo (frazione di Narcao) è un ecotipo locale appartenente alla specie botanica *Phaseolus vulgaris* L.; ha portamento rampicante; viene prodotto nell'areale del comune di Narcao, nella zona storica sarda del Sulcis e, più precisamente, nella zona di Terraseo, dove esiste un'ampia porzione del territorio, chiamata Terratzu, adibita ad orti e a frutteti grazie al buon microclima, alla ricchezza d'acqua (lo attraversa un ruscello) e al terreno pianeggiante, che costeggia su entrambi i lati il ruscello.

La forma del fagiolo bianco di Terraseo è rotondo tendente all'ovaloidale, il colore bianco latte, presenta assenza di pigmenti colorati, di macchiature o striature; le dimensioni sono medio-piccole; le caratteristiche organolettiche sono rappresentate dal vago profumo tipico delle leguminose, e un sapore delicato ma persistente al palato. Il fagiolo bianco cuoce abbastanza velocemente e tiene bene la cottura; può essere consumato in zuppe, minestre di cereali, con paste alimentari, verdure, o da solo o in insalate calde e fredde. Tradizionalmente si consumava con la pasta fatta in casa. Le proprietà chimico-fisiche del terreno, l'acqua, il microclima dell'areale rendono questo fagiolo diverso da altre cultivar di fagiolo coltivate altrove in Sardegna.

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

Il fagiolo bianco di Terraseo viene piantato a giugno, esattamente entro il 24 Giugno, giorno in cui si festeggia San Giovanni Battista, e viene raccolto tra settembre e ottobre; viene seminato a spaglio o nei solchi; viene aiutato con bastoncini di canne per consentirne l'elevazione oppure lasciato strisciante sul terreno; una volta raccolto, le teghe vengono messe a seccare un paio di giorni per togliere l'umidità residua; una volta sgranato il prodotto viene messo a seccare, parte dei semi vengono scelti come sementi per l'anno successivo, parte consumati nell'alimentazione umana nei mesi successivi.

7.1	RICETTE – ALTRO UTILIZZO
-----	--------------------------

Tra le ricette tipiche della zona di Terraseo in cui l'ingrediente caratteristico è il fagiolo bianco, vi è **"I Fagioli bianchi alla Terraseghese/fasciou biancu a sa terraseghesa"**. Si tratta di un primo piatto simile a una zuppa di fregola e fagioli. Gli ingredienti per la preparazione del piatto sono i seguenti: fagioli bianchi di Terraseo, olio extra vergine d'oliva, cipolla, pomodoro secco, pomodoro fresco o pomodori pelati, fregola e prezzemolo.

Far bollire i fagioli (precedentemente lasciati in acqua per una notte) per più di 40 minuti. Preparare quindi un soffritto per il quale occorrono olio, cipolla, pomodori secchi, pomodori freschi macinati e sale. Dopo aver versato l'olio in una padella a parte, aggiungere le cipolle; l'olio non deve essere troppo caldo, affinché le cipolle non si brucino. Dopo aver mescolato ripetutamente, aggiungere i pomodori secchi e continuare a mescolare. In seguito aggiungere il pomodoro fresco (o i pelati) e, servendosi di un mestolo, versare un pochino d'acqua della bollitura dei fagioli per allungare il soffritto. A questo punto, quando il soffritto è pronto, versarlo all'interno della pentola nella quale sono stati bolliti i fagioli mantenendo l'acqua di cottura. Mescolare il composto fino a quando non arriva a ebollizione. Versare quindi la fregola sarda nella pentola e lasciar cuocere per 10 minuti. Al termine della cottura, aggiungere un po' di prezzemolo per avere un gusto più

leggero, mescolare e assaggiare per verificare se occorre aggiungere sale. Infine spegnere il fornello, mettere il coperchio sulla pentola e lasciar raffreddare per poter servire la pietanza.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Il fagiolo, una volta raccolto, viene conservato in sacchetti o bottigliette di vetro in luoghi freschi e asciutti e consumato prevalentemente secco

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

I locali di lavorazione sono ambienti privati ad uso domestico dei produttori. Per la conservazione si impiegano contenitori per alimenti in vetro, sacchi di juta, ceste di giunco, opportunamente lavate e mantenute.

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

Il fagiolo bianco di Terraseo viene coltivato da molti decenni nel territorio dell'omonima località di Terraseo, frazione di Narcao. E' omogeneamente diffuso negli orti che gli anziani di Terraseo coltivano con passione nell'areale di Terrazu. Le pratiche colturali ed alimentari si sono mantenute coerenti e coese almeno dalla prima metà del Novecento sino ai giorni nostri, come confermano le descrizioni di diversi anziani testimoni intervistati da alcuni antropologi. La presenza nelle colture locali del fagiolo di Terraseo è infatti ampiamente attestata da fonti orali, principalmente anziani ottantenni e novantenni che lo hanno visto coltivare e cucinare sin dalla loro infanzia; un po' tutta la comunità di Terraseo ne conserva comunque il ricordo di una coltura molto diffusa e di un cibo quotidiano sino agli anni Settanta del XIX secolo. Dal punto di vista storico, vi sono autorevoli fonti ottocentesche che parlano dei fagioli bianchi nel centro-sud della Sardegna: ne accenna, per esempio, Gelasio Floris nel XIX secolo, nel suo Compendio topografico, ed in particolare fa riferimento ai fagioli bianchi: «I fagioli bianchissimi, che a guisa di grano comune depositano i sardi campagnoli in quelle terre fecondissime e che non soffrono l'introduzione di acqua alcuna per farli maturare ...» .

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>
-----------	--

→

**SI**

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>
-----------	---

→

**NO**

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Fagiolo tianese</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Tianese
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ fagiolino tianese, faitta tianesa
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Tiana e comuni limitrofi.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

La denominazione è riservata ai seguenti ecotipi:

1. faitta brente e monza;
2. faitta capudarza o precoce;
3. faitta a cavanedda;
4. faitta 'e colore;
5. faitta 'e Fonne;
6. faitta 'e duas caras;
7. faitta murra;
8. faitta sorgonesa o bianca

Si tratta di piante rampicanti, produttive o mediamente produttive. Il baccello, generalmente di colore verde, spesso presenta zone cromatiche distinte e talvolta coesistenti come il bianco crema, bianco avorio, nero o marrone (come il "Faitta brente 'e monza" o "Faitta 'e duas caras"). Vi possono anche essere screziature di rosso o viola ("Faitta 'e colore"). Il prodotto può essere consumato fresco (in particolar modo il "Faitta cabudarza o precoce"), oppure secco o come granella (in particolar modo il "Faitta Sorgonesa" ed il "Faitta brente 'e monza").

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

I produttori locali continuano ad utilizzare pratiche colturali prevalentemente tradizionali. Tuttavia, con l'affacciarsi di metodiche e strumenti succedanei a quelli conosciuti storicamente, che implicano l'aumento del rischio di impatto sull'ambiente e/o mutamenti nella qualità del prodotto, è stata avviata la costituzione di un'associazione per la tutela e la valorizzazione di queste orticole che ha messo a punto un disciplinare di produzione finalizzato alla salvaguardia della tradizionalità.

La preparazione del terreno viene fatta nei mesi di Maggio, Giugno e Luglio. La lavorazione principale, effettuata con l'ausilio di trattrice, motocoltivatore, motozappa o zappa, è seguita da un amminutamento delle zolle con frangizolle o fresa. La semina viene fatta manualmente a partire dalla prima decade di Maggio. Non sono utilizzati concimi chimici ma solo concimazione organica con l'apporto di 3-5 Kg/metro quadrato di letame ben maturo. E' praticata la rotazione della coltura ed il diserbo viene solitamente effettuato tramite sarchiatura manuale ( zappatura) tra le file e lungo la fila, senza l'impiego di diserbanti. I tutori generalmente utilizzati a sostegno dei fagioli sono: canne, pertiche di castagno, fillirea, corbezzolo, sambuco. Talvolta vengono utilizzate le reti elettrosaldate e , più raramente, i tradizionali tutori vivi come il mais. E' una coltura che necessita, nei periodi di maggiore stress, di una assidua irrigazione. Il sistema irriguo tradizionale "a scorrimento", formato da opere di adduzione, dette "nessarzos" e opere di canalizzazione, dette "colas", garantiva l'approvvigionamento della risorsa acqua , tuttavia drasticamente limitata, negli anni '70, con lo sbarramento sul Rio Crabosu. La carenza dell' acqua ha inevitabilmente determinato la contrazione delle superfici coltivate a fagiolo. La raccolta avviene interamente in modalità manuale.

<b>7.1</b>	<b>RICETTE – ALTRO UTILIZZO</b>
------------	---------------------------------

**“Minestrone de ierru” e “Faita a cassola”** sono ricette tipiche che hanno come ingrediente il fagiolo tianese.

Per la preparazione del minestrone de ierru si procede a far sciogliere il lardo in un tegame a cui poi si aggiungono la cipolla e i pomodori secchi tagliati finemente; si mettono poi a bollire in un pentolone d'acqua i fagioli, che erano già stati messi a mollo da almeno 12 ore, le patate a pezzetti, le erbe accuratamente lavate, pulite e sminuzzate e gli aromi. Una volta che l'acqua arriva a bollore, si aggiunge al pentolone il soffritto che nel frattempo è stato preparato, si aggiusta di sale e si lascia cuocere il tutto per un paio d'ore, a qualche minuto dalla fine si aggiunge su succu (la pasta fatta in casa).

Sa feita a cassola si prepara con i fagioli tianesi, pomodori secchi, cipolla, lardo, acqua, alloro, basilico. I fagioli devono essere messi in ammollo almeno 12 ore prima dell'inizio della preparazione, preparazione che consiste nel: far sciogliere in una pentola il lardo fatto a listarelle, al lardo si aggiungono le cipolle e pomodori secchi e erbe aromatiche. In un'altra pentola si mette a bollire dell'acqua, una volta in ebollizione, andranno poi aggiunti i fagioli, il lardo soffritto con cipolle e pomodori secchi e le erbe aromatiche e si lascia cuocere per almeno un'ora, il tempo necessario alla cottura ottimale dei fagioli.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

I materiali sono quelli descritti al punto precedente, non essendoci fasi a valle nella filiera. Le attrezzature, relativamente alla meccanizzazione, sono motocoltivatori e/o trattori di limitata potenza, in ragione delle altrettanto limitate dimensioni dei fondi e alla viabilità interpodereale che non consente l'uso di mezzi di maggiore dimensione.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Il prodotto non subisce attualmente alcuna lavorazione in fase di post raccolta. Esso viene raccolto in cassette e avviato tal quale ai mercati di acquisto, che attualmente si sono concentrati in un raggio di azione molto più ristretto che in passato.

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

La tradizionalità del fagiolo e fagiolino tianese è attestata da molteplici fonti orali e scritte. Una delle fonti, prettamente storiografica, si fonda sul corredo documentario scritto e generato dalla cosiddetta "Vertenza del Rio Torrei", che ha visto la comunità tianese battersi per la difesa del proprio sistema agrario, fondato sulla coltura del fagiolo e su quella del nocciolo. Non manca, in questo stesso ambito di indagine, documentazione d'archivio appartenente a piccole ditte commerciali locali che esitavano i fagioli nel mercato al consumo più importante dell'Isola, rappresentato dal capoluogo regionale.

A tal riguardo, ricordiamo solo che il sindaco di Tiana, nel 1957, scriveva alla Cassa per il Mezzogiorno denunciando le gravi ripercussioni sull'assetto economico-agrario tianese generate dallo sbarramento del Rio Torrei, che avrebbe reso impraticabile l'ordinamento colturale vigente, imperniato sull'esercizio delle colture ortive e frutticole in irriguo e segnatamente del "fagiolo". Ma la Cassa per il Mezzogiorno assicurava che le particolari esigenze dell'economia agraria di questa comunità sarebbero state dovutamente tenute in conto a tempo debito.

Anche la "storia orale", che ancora oggi è possibile ricostruire attraverso testimonianze dirette, mostra come la coltura del fagiolo fosse praticata fin dai primi lustri del secolo scorso.

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

## 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	Fassobeddu Corantinu
2	CATEGORIA	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	Gonnosfanadiga
4	SINONIMI	Fassou biancu
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	Gonnosfanadiga e comuni limitrofi.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il "fassobeddu corantinu" (fagiolino quarantino) è caratterizzato da una pianta di media vigoria, portamento eretto, taglia ridotta e ciclo produttivo precoce da cui deriva la denominazione che si riferisce alla breve durata del ciclo produttivo: Corantinu = quarantino = quaranta giorni. L'ecotipo è caratterizzato da semi di dimensioni medio piccole, di forma cilindrico-lunga e di colore bianco avorio chiaro con ottimali caratteristiche organolettiche: buccia sottile con ridotta presenza di tegumenti, ridotta farinosità, sapore intenso ed equilibrato, ricco di aromi. La pianta presenta un portamento assurgente di ridotte dimensioni, apparato fogliare molto coprente e una grande capacità produttiva.

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

Questa leguminosa è presente negli orti gonnosi da sempre, sia per soddisfare il fabbisogno familiare che quello legato a destinazioni commerciali più estese. La tecnica colturale prevede l'utilizzo dell'irrigazione per scorrimento o, più recentemente, il sistema a goccia. Nel passato era pratica comune anche la semina in asciutto nei terreni dissodati per l'impianto della vite. L'utilizzo di prodotti fitofarmaci è limitato al controllo di afidi e rincoti per un massimo di due trattamenti insetticidi a stagione. Il controllo delle malerbe si effettua manualmente senza l'utilizzo di diserbanti chimici. La raccolta si effettua manualmente prelevando le piante dal campo che, successivamente, vengono separate manualmente dai baccelli. La frantumazione dei baccelli ottenuta manualmente: "pistadura" o, con l'ausilio di animali da tiro: "sa trebadura", è seguita dalla separazione dei legumi dallo scarto tramite l'azione del vento "sa bentuadura".

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

La conservazione si realizza tramite recipienti di vetro (barattoli e damigiane) opportunamente esposte al sole estivo per il controllo naturale del parassita chesi nutre dei legumi, il “tonchio”.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

La fase di conservazione si conclude nelle cantine o nei magazzini adibiti a dispensa.

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

La coltivazione del “fassobeddu corantinu” era nota fin dai primi decenni del secolo scorso e tutti gli orticoltori gonnese lo abbinavano alla gamma dei prodotti contenuti nei carri diretti verso i mercati di Cagliari o del circondario.

In periodi recenti la coltivazione per scopi commerciali è andata in disuso per la diminuzione della domanda, determinata dalla presenza di prodotti alternativi di importazione offerti a prezzi altamente competitivi.

Tuttavia numerosi agricoltori-conservatori hanno curato il mantenimento in purezza di questo ecotipo che oggi è ancora patrimonio della comunità gonnese. La tecnica di ottenimento del seme prevede la scelta in campo delle piante con caratteristiche ottimali e la successiva lavorazione in disparte in modo da operare una pressione selettiva sulla popolazione in mantenimento. Su Fassobeddu Corantinu è pertanto ancora presente nelle cucine gonnese e in alcuni punti vendita locali.

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

<b>1.</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Fico nero di Chia – Figu nieddu de Chia</b>
-----------	-----------------------------------	--

<b>2.</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
-----------	------------------	---

<b>3.</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Domus de Maria - Chia
-----------	---	-----------------------------------

<b>4.</b>	<b>Descrizione sintetica del prodotto</b>
-----------	---

I fichi che maturano nella seconda decade di settembre, detti "forniti"; sono caratterizzati da: pezzatura medio -piccola, forma a pera, collo assente, ostiolo medio-grande, peduncolo corto, buccia molto sottile, colore viola scuro, fenditure longitudinali. La polpa è rosa scuro, carnosa e dolce, è di scarsa succosità ed i semi sono piccoli e numerosi.

Sono detti invece "fioroni" i fichi che maturano nella prima decade di luglio: - Sono di dimensione media, piriformi e a collo lungo. L'ostiolo è medio-piccolo, il peduncolo breve e diritto, le fenditure longitudinali. La buccia è sottile e blu violacea; la polpa è rosata, succosa e dotata di una cavità alquanto piccola, i semi sono piccoli e numerosi.

<b>5.</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
-----------	---

I frutti sono destinati al consumo fresco oppure possono essere trasformati mediante essiccazione al sole. Il prodotto essiccato viene confezionato e conservato sottovuoto; il prodotto fresco, appena colto dalle piante, viene riposto in cassetine di legno per il trasporto e la vendita. Il prodotto fresco viene consumato entro pochi giorni dalla raccolta.

<b>5.1</b>	<b>RICETTE - ALTRO UTILIZZO</b>
------------	---------------------------------

I fichi vengono utilizzati anche nella preparazione di pietanze salate o dolci:

**Pizza di semola di grano** ingredienti: fichi e prosciutto crudo.

**Risotto ai fichi e pecorino** ingredienti: riso, zafferano, vino bianco, pecorino sardo, fichi.

**Tagliata di tonno ai fichi** ingredienti: ventresca di tonno fresco, emulsione di olio limone e aceto, fico fresco, rucola.

**Filetto di spigola ai fichi** ingredienti: spigola, salsa di aceto balsamico, aceto bianco, pomodori secchi, fichi freschi, olio extravergine di oliva.

**Mille Foglie ai fichi** ingredienti: sfoglia, panna, crema all'uovo, fichi freschi, zucchero a velo.

**Torta ai Fichi** ingredienti: pan di Spagna, crema Chantilly, panna fresca, fichi freschi.

<b>6.</b>	<b>MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
-----------	--

Il prodotto da essiccare viene posto su superfici piane esposte al sole; Il prodotto essiccato viene conservato sottovuoto con appositi imballaggi; il prodotto fresco, appena colto viene riposto in cassetine di legno idonee al trasporto.

<b>7.</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
-----------	--

L'essiccazione avviene in modo naturale all'aperto con esposizione alla radiazione solare.

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

La tradizione della coltivazione e trasformazione del fico a Chia risale all'antichità e dura nel tempo tanto che oggi molti anziani e persone di mezza età raccontano volentieri di aver conosciuto il fico a Chia da quando erano bambini.

<b>9.</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO
-----------	---	------

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Finocchietto Selvatico</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Finocchietto di Sardegna
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Mata faua</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Il finocchietto selvatico appartiene alla famiglia botanica delle Ombrellifere, il suo nome scientifico è *Phoeniculum vulgare*; è una pianta poliennale, con un unico ceppo, dal quale si dipartono circa due tre steli di altezza variabile a seconda del terreno e dell'umidità disponibile; il colore degli steli freschi è verde lucente, poi grigio quando seccano. L'infiorescenza, primaverile, ad ombrella presenta dei piccoli fiori gialli da cui si formeranno i semi di colore grigio scuro, di forma allungata con dimensioni di circa mm. 2.5 x 1.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

È una pianta usata, nella tradizione sarda agroalimentare, prevalentemente come condimento, di essa si usano sia gli steli allo stato fresco che i semi. Gli steli freschi, raccolti e puliti con un panno umido, vengono tagliati in porzioni di circa 5 -10 cm. e subito utilizzati. Le infiorescenze, sono raccolte a fine estate, sfregate tra le mani per separarne i semi che successivamente vengono ventilati manualmente per allontanare i residui dell'infiorescenza, quindi poggiati su teli di cotone si lasciano essiccare all'aria (non direttamente al sole) e si conservano in contenitori di latta o vetro a chiusura ermetica.

Il condimento allo stato fresco trova utilizzo nella preparazione delle olive in salamoia, per aromatizzare l'acquavite, per la preparazione della favata, per insaporire minestre; mentre i semi conservano e aromatizzano la salsiccia sarda e la pancetta in alcune zone della Sardegna.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

La preparazione di questo condimento non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Cucina familiare.

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

Testimonianze verbali e pratiche d'uso della tradizione gastronomica sarda.

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

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Grano cotto</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Grano cotto di Sardegna
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Trigu cottu</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Sardegna Centro Meridionale
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
	La cariosside si presenta leggermente gonfia e aperta (come un Pop-corn).	
<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	<p>Per la preparazione del piatto si scelgono le cariossidi di grano duro ben mature e di un bel colore ambrato. Si procede alla pulitura, per eliminare eventuali impurità e al lavaggio in acqua tiepida, quindi si lasciano riposare in un contenitore con acqua a temperatura ambiente per 12 ore circa (comunque fino a quando non si noti un evidente gonfiore delle cariossidi), successivamente si risciacquano e si sottopongono a bollitura, in acqua e sale, per circa 5 min.</p> <p>Ultimata la cottura, al fine di far raffreddare il più lentamente possibile la pietanza, la pentola viene avvolta con delle coperte; il grano cotto può essere consumato tal quale, nel latte, condito con olio extravergine, con la sappa di mosto, con il miele, come componente di insalate e minestre e nelle torte. Il prodotto si conserva per diversi giorni in frigorifero oppure immerso in salamoia.</p>	
<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
	<p>Nella preparazione di questo prodotto si utilizzano:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- contenitori in acciaio per il lavaggio, la bollitura e la maturazione</li><li>- setacci per la cernita delle cariossidi e il lavaggio</li><li>- contenitori in terra cotta per la conservazione.</li></ul>	
<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	Il tutto si realizza nei locali della cucina familiare.	
<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>	
	La preparazione è un rito di buon auspicio e si consuma quale primo pasto dopo la mezzanotte del 31 dicembre. Nelle famiglie, inoltre, è usanza distribuirne una manciata nel cortile per gli animali domestici, sul tetto per i volatili ed una sui campi come auspicio di un buon raccolto.	
<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ <b>SI</b>

**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.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ Grano duro Quarantino – Trigu Quarantinu
2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Guspini

**4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

E' un grano dalle cariossidi molto simili a quelle del grano tenero e più piccole rispetto alle varietà di grano duro comunemente coltivate; sono corte e strette, di colore scuro e dall'elevato contenuto in proteine (circa il 15%). Il glutine è meno tenace rispetto a quello dei Triticum comunemente utilizzati e conferisce ai prodotti trasformati (pane e pasta) una maggiore digeribilità. Per questo motivo anche nell'antichità la farina del grano quarantino veniva utilizzata per produrre il pane da destinare a persone che avevano disturbi alimentari. Con esso si producevano anche le ostie che, dopo la benedizione, erano destinate al sacramento della comunione.

Il ciclo del Grano Quarantino è più breve dei Triticum comunemente coltivati: la semina avviene a gennaio, preferibilmente su terreni ricchi di sostanza organica, e la raccolta a giugno/ luglio.

La resa si aggira sui 10-12 quintali ad ettaro; è, quindi, piuttosto bassa. Per questo motivo, nonostante le ottime caratteristiche di digeribilità dei prodotti trasformati, questa varietà veniva coltivata solo quando le avverse condizioni meteorologiche non consentivano la semina, in autunno, dei grani comuni.

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

Il terreno, tradizionalmente, viene preparato alla semina con un'aratura superficiale seguita da operazioni, come la fresatura, volte ad amminuire le zolle. Attualmente la semina avviene generalmente a gennaio adottando le tecniche della minima lavorazione e impiegando apposita seminatrice; i quantitativi di seme impiegati per ettaro sono pari a 2 quintali.

Nelle fasi che precedono la levata si procede alla concimazione con l'apporto di azoto e fosforo con fertilizzanti ammessi in agricoltura biologica. Nei mesi di giugno-luglio si procede alla mietitura e trebbiatura meccanica e il grano raccolto viene stoccato in appositi magazzini prima di essere inviato alla molitura per la produzione di semolati e farine destinati direttamente alla vendita e in piccola parte alla produzione diretta di pasta.

La molitura del grano avviene in maniera scaglionata nel tempo, in base alle esigenze di commercializzazione.

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

La molitura e il confezionamento del grano duro quarantino vengono effettuati presso i mulini autorizzati. La pasta prodotta viene lavorata per conto terzi in pastifici autorizzati.

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

La molitura del grano quarantino e il successivo confezionamento delle semole e farine prodotte avvengono in mulini autorizzati. Lo stoccaggio del grano avviene in locali aziendali così come i prodotti confezionati (farina, semola e pasta) in attesa di essere commercializzati.

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

---

Il Grano Quarantino viene coltivato e utilizzato nel territorio guspinese da molti decenni, così come testimoniano gli anziani del paese , tra i quali un erede di uno storico mulino di Guspini che racconta , nel dettaglio, della tradizionale coltivazione e lavorazione del Grano Quarantino, varietà dalla semina tardiva, in grado di assicurare nelle annate agrarie caratterizzate da abbondanti precipitazioni , le materie prime indispensabili a garantire al territorio i prodotti della panificazione.

9.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO
----	---	------

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Grano duro varietà Senatore Cappelli</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Trigu Cappelli, su senadori, grano Cappelli</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Il territorio della Trexenta e Sarcidano, della Regione Autonoma della Sardegna

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Il grano duro della varietà Senatore Cappelli, si distingue dalle altre varietà di grano duro sia nazionali che locali, per alcuni parametri qualitativi (indice glutine, proteine, acqua libera). La granella si presenta di un bel colore ambrato uniforme con il chicco leggermente allungato.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

Il grano duro Cappelli è una varietà a ciclo medio lungo, per cui è seminato in autunno e raccolto in Luglio. La coltivazione è interamente meccanizzata. La varietà è di taglia alta circa 180 cm per cui facilmente allestibile, questo impone una certa esperienza del cerealicoltore per la giusta scelta del terreno, della quantità di seme e della pratica della concimazione.

La granella, sottoposta al processo di molitura da una semola, che per le sue caratteristiche di pregio la rendono particolarmente adatta alla pastificazione e panificazione.

La semola si utilizza da sola o miscelata con altre semole di grano duro provenienti da varietà locali.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Mezzi agricoli per la coltivazione, la mietitura e trebbiatura della granella. Per le sue caratteristiche di pregio difficilmente viene ammassato con le altre granelle, più spesso viene conservato in sacchi di juta, separato dalle restanti varietà. Nei centri d'ammasso o nel caso di stoccaggi aziendali di una certa quantità, il prodotto viene trattato con fitofarmaci autorizzati, per preservarlo dagli attacchi dei fitofagi delle derrate conservate.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Granai aziendali o dei centri di raccolta. Silos per la conservazione dei cereali o sacchi.

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

La varietà Senatore Cappelli è stata costituita nel 1920 circa, diffusasi rapidamente in Sardegna, da allora resiste e tuttora risulta ancora coltivata solamente in alcune regioni italiane, tra le quali la Sardegna, Puglia e Basilicata.

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

**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	→ Granturco Bianco - Triguxianu
2	CATEGORIA	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Fluminimaggiore
4	SINONIMI	→ Mais bianco di Fluminimaggiore
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Fluminimaggiore con particolare riferimento alla piana del rio Mannu

**6 DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

E' un granturco con cariossidi di colore bianco o bianco-giallastro traslucido a pasta bianca, di forma tondeggiante e di piccole dimensioni (circa 0,5 cm). Il prodotto non viene confezionato poiché destinato prevalentemente all'uso zootecnico ed in parte per l'alimentazione umana. La pianta verde, quando le pannocchie raggiungono lo stadio ceroso, viene tagliata e destinata all'alimentazione dei bovini mentre le cariossidi vengono utilizzate anche per il pollame ed i suini. Una parte del raccolto veniva lavorato per la produzione di farina; questa, opportunamente setacciata veniva utilizzata per la preparazione del pane. La grana più grossa della farina veniva impiegata per la produzione di polenta. Le pannocchie giovani venivano arrostiti e quelle mature, previa apposita selezione, utilizzate per la preparazione de "is arrosas"; si aveva così la produzione di un alimento ottenuto tramite riscaldamento delle stesse cariossidi simile al più noto "pop-corn". Allo scopo si utilizzava un contenitore metallico traforato dotato di un manico molto lungo, conosciuto con il nome di "su turradori", che veniva collocato sulle braci o sulla cenere calda.

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

Per la preparazione del terreno si procede con l'aratura e le successive fasi di frangizollatura, fresatura e preparazione dei solchi profondi circa 10 centimetri. La semina avviene fra maggio e giugno, posizionando i semi nei solchi ad una distanza di 10/15 centimetri, precedentemente bagnati per favorirne la germinazione e ricoperti da un sottile strato di terra utilizzando l'erpice. La distanza fra i filari varia in relazione alle attrezzature e macchine a disposizione dell'azienda per le lavorazioni necessarie, quali il controllo da erbe infestanti con zappature e fresature nelle interfila. L'irrigazione avviene con il metodo per aspersione o a solchi, comunque in base alle esigenze delle piante e in relazione all'andamento stagionale. Il ciclo vegetativo è di circa quattro mesi, la raccolta delle pannocchie, eseguita manualmente, avviene a fine settembre, primi di ottobre, seguita dalla fase di asciugatura, con sistemazione delle pannocchie in strati sottili in luogo coperto ed arieggiato. Una volta asciutte, le pannocchie possono essere conservate tal quali oppure sgranate in luogo asciutto.

**7.1 RICETTE - ALTRO UTILIZZO**

Tra i prodotti tipici di Fluminimaggiore che hanno come ingrediente caratteristico il Granturco bianco, vi sono "Il pane di granturco bianco di Fluminimaggiore - pani de triguxiau" e la "Polenta di mais bianco di Fluminimaggiore".

Il pane, di forma e dimensione variabile, è prodotto con lievito madre, fiore di grano, farina di granturco bianco di Fluminimaggiore, semola di grano, acqua tiepida, sale e foglie di gigaro.

La preparazione avviene in due fasi:

prima fase - giorno 1 : la sera prima impastare il lievito madre con un po' d'acqua tiepida e fiore di grano.

seconda fase - giorno 2: Procedere con un altro impasto utilizzando la farina di granturco e la semola di grano.

Una volta pronti questi due impasti, mischiarli, mettere l'impasto ottenuto a lievitare e attendere che raggiunga

la giusta consistenza, molto elastica e morbida. Dopo la lievitazione, realizzare dei panetti, infarinarli e adagiarli in una corbula per fare una seconda lievitazione; lasciarli lievitare, coprendoli con dei panni e tenendoli in un ambiente caldo. Solitamente i tempi della lievitazione coincidono con quelli della preparazione del forno, che deve raggiungere la temperatura adatta. Dopo circa 1h e 30' di lievitazione, il pane è pronto per essere infornato. Adagiare dunque un panetto in una foglia di gigaro, in modo tale che l'impasto non si attacchi nel fondo del forno, e infornare. Al termine della cottura, togliere il pane dal forno ed eliminare i residui della foglia di gigaro, che nel frattempo si è cotta e consumata; noterete che la venatura della foglia sarà impressa sul fondo del pane. Mettere il pane in una corbula e attendere che si raffreddi per poterlo consumare.

La polenta si presenta come altri prodotti simili ma di colore più chiaro per via del mais bianco ed è cucinata con i seguenti ingredienti: mais bianco di Fluminimaggiore, acqua, sale grosso e olio.

Bollire 1,5l d'acqua in una pentola; quando l'acqua va in ebollizione, aggiungere un cucchiaino di sale grosso e un cucchiaino d'olio. Versare la polenta "a pioggia", avendo cura di mescolare continuamente in modo tale che non si formino dei grumi; di tanto in tanto dare una mescolata e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 50 minuti. Quando la polenta si stacca dalle pareti della pentola, la cottura è ultimata. Versando la polenta in un piatto, noterete che la sua consistenza è maggiore rispetto a quella della polenta ottenuta col mais giallo. La polenta può essere servita con delle pietanze cucinate in umido, come carne e pesce (ad es. seppie in umido). In alternativa, può essere tagliata a pezzi e condita col sugo di pomodoro, fatto con la salsiccia o con dei pezzi di carne di maiale.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Vengono utilizzati attrezzi agricoli per le procedure di preparazione del terreno, della semina, dell'irrigazione e del raccolto.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

La lavorazione del prodotto avviene in locali ben areati e asciutti che consentono l'asciugatura e la conservazione del prodotto.

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

Questa antica varietà di granturco, tipica di Fluminimaggiore, è stata favorita dalla disponibilità d'acqua negli "orti" intorno al rio Mannu.

Sono stati ritrovati degli appunti nel Registro del conferimento del granturco presso un mulino idraulico della zona; questi appunti riportano annotazioni sulle date e quantità macinate negli anni 1955-56.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

**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)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>LENTICCHIA NERA DI CALASETTA</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Calasetta
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ LENTIGGIA NAIGRA DE CADESETTA
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Calasetta

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

La pianta, dai connotati morfologici e botanici che fanno pensare più ad una vecchia che ad una lenticchia, nel suo massimo sviluppo vegetativo può superare il metro e mezzo d'altezza; la vegetazione nella fase di post allegagione, per via del peso, si adagia al suolo. I baccelli della pianta della lenticchia nera di Calasetta sono lunghi 3-5 centimetri e presentano dai 3 ai 4 semi di forma tondeggianti, leggermente appiattiti, di colore marrone/grigio scuro con striature e puntature nere della dimensione di 2-3 millimetri. E' un prodotto che ha una cottura di breve durata e omogenea, al gusto ha un sapore rustico con sentore di vegetale che richiama altri legumi. Al palato si rileva la leggera fibrosità dei tegumenti.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

Per la preparazione del terreno si procede all'aratura e alla fresatura, anteposto un apporto di sostanza organica data dal letame maturo. Segue la semina, sui solchi, mediante postarelle con il posizionamento di 2-3 semi. Ogni postarella dista circa 20-25 cm, mentre la distanza fra le fila, considerando la mole vegetativa delle piante è di 120-150 centimetri. I semi sono ricoperti da un sottile strato di terra non superiore a 0,5 - 1 centimetro. Il periodo di semina varia fra novembre o fine gennaio, inizio febbraio. Per il controllo delle infestanti, le procedure sono eseguite manualmente con 3-4 zappature. Sebbene questa coltura sia condotta con le tecniche dell'aridocoltura, nella fase della fioritura le piante devono disporre di irrigazione di soccorso. Se la semina è avvenuta in autunno, la fioritura sarà nei mesi di marzo-aprile. Nelle semine di fine inverno, questa si sposta ai mesi di aprile-maggio.

La raccolta avviene con l'estirpazione delle piante, lasciate poi al sole nelle aie per completare la loro essiccazione. Nelle stesse aie si procede, utilizzando un bastone di legno, alla battitura delle piante secche al fine di provocare la rottura dei baccelli e la fuoriuscita dei semi. Utilizzando dei rastrelli si elimina la parte grossolana della pianta. La parte rimanente viene sottoposta a ventilazione e cernita che consentono la separazione dei semi dagli altri residui.

<b>7.1</b>	<b>RICETTE – ALTRO UTILIZZO</b>
------------	---------------------------------

Tra le ricette tipiche che hanno come ingrediente caratteristico la lenticchia nera vi sono le “**Lenticchie nere di Calasetta con cipolle**” e “**Minestra con lenticchie nere di Calasetta**”.

Le **Lenticchie nere di Calasetta con cipolle/Lentiggie naigre de Cadesedda cu siaule** sono un piatto tradizionale delle famiglie di Calasetta di origine tabarchina e contadina. Per la sua preparazione vengono utilizzate le lenticchie nere di Calasetta, olio d'oliva, cipolle, peperoncino, pomodoro fresco, sale, acqua e basilico. Esiste una variante più elaborata di questo piatto, ovvero le “Lenticchie nere di Calasetta con salsiccia e cipolle”, che prevede come ingredienti anche la salsiccia, il vino bianco e il pomodoro secco.

Si mettono a bollire le lenticchie che poi vengono scolate. Si versa poi un po' di olio d'oliva in un tegame con le

cipolle affettate per farle ammorbidire, senza che si lascino rosolare troppo. In seguito, si aggiunge il peperoncino, si versano le lenticchie nere nel tegame e si fanno rosolare con la cipolla per qualche minuto. Si aggiunge quindi il pomodoro fresco e, dopo aver mescolato qualche secondo, si aggiunge il sale. Si versa poi un po' d'acqua e si lascia cuocere per circa 10 minuti. Infine, per dare un po' di gusto alla pietanza, si aggiunge qualche fogliolina di basilico tagliata a pezzetti.

Nella preparazione della variante con la salsiccia le lenticchie devono essere precedentemente bollite e scolate dall'acqua. Si versa un po' di olio d'oliva in un tegame e si prepara un soffritto di cipolle tagliate a fette, facendole un po' appassire ma senza imbeccarle troppo. Si aggiunge quindi la salsiccia, si fa rosolare per circa 10 minuti e si bagna il tutto con mezzo bicchiere di vino bianco. Poi si mescola e si attende che il vino venga assorbito. Viene poi aggiunto il pomodoro secco e si fa rosolare per 5-6 minuti. È così giunto il momento di aggiungere l'ingrediente principe del piatto: la lenticchia nera di Calasetta. Si mescola e si fa rosolare e a seguire si aggiungono il pomodoro fresco e il sale. Se necessario si aggiunge mezzo bicchiere d'acqua e si fa cuocere per circa 10 minuti dopo aver coperto il tegame. Infine, si insaporisce con qualche foglia di basilico. Possono essere utilizzati come condimento anche la maggiorana e il pesto. In passato, alcuni utilizzavano le uova al posto della salsiccia.

La **Minestra con lenticchia nera di Calasetta/ Minestra con lentiggia naigra de Cadesedda**, costituisce nella tradizione tabarchina un piatto unico completo delle famiglie contadine povere. Attualmente, come da tradizione, il piatto continua ad essere realizzato secondo la tradizione nelle famiglie di Calasetta di origine tabarchina e contadina. La base di questo piatto sono le lenticchie nere, alle quali vengono poi aggiunte acqua, patate, pomodoro fresco, basilico, cipolla, olio d'oliva, sale e pasta nel formato che si preferisce.

Di seguito le fasi di preparazione del piatto. Lavare le lenticchie nere e metterle in una pentola, dentro la quale dovrà essere versato un quantitativo d'acqua sufficiente, tenendo conto che durante la cottura si restringe; è importante che l'acqua versata sia fredda. Aggiungere una patata, in precedenza tagliata a pezzi, e successivamente pomodoro fresco, basilico tagliato a pezzetti, la cipolla tagliata a pezzetti, olio d'oliva. Mettere la pentola sul fornello e attendere circa 30 minuti per la cottura. Il brodo va quindi controllato: se si è ristretto eccessivamente, aggiungere un po' d'acqua, in modo tale da potervi cuocere la pasta nel formato preferito.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Vengono utilizzati attrezzi agricoli manuali per le operazioni in campo. Setacci per la cernita e pulizia delle lenticchie e un bastone in legno "maglio", "su mallu", per la battitura delle piante secche finalizzata alla rottura dei bacelli e alla fuoriuscita dei semi. Anticamente il prodotto veniva conservato in sacchetti di tela, "trasena" in dialetto calasettano, attualmente in contenitori a chiusura ermetica.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Il prodotto viene lavorato, conservato e stagionato in locali privi di umidità e in assenza di luce.

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

Si ipotizza l'origine nord africana della pianta legata al fatto che presenta un portamento o comportamento vegetativo non riscontrabile in altre lenticchie coltivate nel territorio regionale. La coltivazione della lenticchia a Calasetta è stata importata presumibilmente dall'isola di Tabarka, sulla costa tunisina. Nel 1770, quarantotto famiglie di origine ligure che abitavano a Tabarka, chiesero al re Carlo Alberto di poter colonizzare l'isola di Sant'Antioco e dare origine alla comunità di Calasetta. In passato la coltivazione avveniva fra i filari delle vigne che allora insistevano numerosi nel territorio. Era usata dai contadini come merce di scambio per i prodotti della pesca. La coltivazione era realizzata esclusivamente da famiglie povere come fonte proteica, non potendo accedere alla carne. Come un tempo, la coltivazione è praticata esclusivamente nelle campagne di Calasetta.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

**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.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→	<b>LIMONE DOLCE DI MURAVERA</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→	
4.	<b>SINONIMI</b>	→	
5.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→	La sub regione del Sarrabus, in particolare il territorio di Muravera

6.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----	---

La varietà di Limone dolce di Muravera, individuata in agro di Muravera, presente anche in altre ristrette aree a vocazione agrumicola, è caratterizzata dall'aver un basso contenuto di acidità, sebbene nella stessa pianta si ritrovino frutti con diversi livelli di acidità. L'albero ha portamento medio-assurgente. I frutti, di forma ellittica e oblunga, hanno dimensione modesta. La base è prominente, solcata con collare pronunciato, il calice è medio e il peduncolo di dimensione media diventa più facilmente distaccabile con l'avanzare della maturazione; l'apice presenta umbone prominente e acuto e la cicatrice stilare piccola. La buccia, intensamente colorata di giallo, ha tessitura media, costole appena accennate, è medio-spessa, soda e mediamente aderente alla porzione edula. La polpa, formata da circa 9-10 segmenti, di colore giallo ambrato, ha tessitura tendenzialmente grossolana, numero esiguo di semi e modesto contenuto di succo. Accanto ai frutti tipici di questo limone, caratterizzato da un basso livello di acidità, la pianta ne produce alcuni con un contenuto di acidità elevato. L'asse carpellare si presenta, in sezione, pieno, piccolo e di forma rettangolare. Il basso contenuto di acidità, pur conferendo a questi limoni un carattere che li rende peculiari, costituisce un fattore limitante nella diffusione della varietà che, peraltro, è scarsamente succosa e di pezzatura modesta.

7.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	---

Il metodo di produzione consolidato, a partire dagli anni '60, fra gli agrumicoltori di Muravera è incentrato fondamentalmente sui seguenti aspetti: limitate lavorazioni, bassi apporti di concime, potatura a mano, raccolta a mano, limitati interventi di fitofarmaci e utilizzo di acqua di falda. Tale metodica di produzione rappresenta una costante che si tramanda di generazione in generazione sin dai primi anni del '900. I migliori risultati produttivi si ottengono nei suoli fertili, profondi e ben drenati. Il contenuto in sostanza organica solitamente non è inferiore al 2%, quello in argilla non superiore al 35% e il contenuto di calcare non maggiore del 30%. I valori ottimali di pH sono quelli intorno alla neutralità.

8.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----	---

I materiali più usati per il confezionamento del prodotto sono le cassette di plastica, legno o cartone. In alcune aziende multifunzionali e nella ristorazione rurale sono diffuse delle piccole attrezzature per la produzione di succhi freschi. Ultimamente sono state svolte delle prove di estrazione delle essenze agrumarie, in cui sono state individuate alcune attrezzature e piccoli macchinari per la produzione di oli

---

essenziali/essenze agrumarie.

9.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	--

Il limone dolce di Muravera è consumato tal quale, pertanto non necessita di strutture per la lavorazione.

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

In Sardegna furono gli Arabi che diffusero attorno all'anno 1000 gli agrumi e quindi anche la coltivazione del limone che prosperavano rigogliosamente nelle contrade della Sardegna orientale caratterizzando così l'economia agricola del paese di Muravera e del suo circondario.

11.	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ SI
-----	--	------

12.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ 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	→ <b>Mandorle Arrubia</b> -Varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario
2	CATEGORIA	→ Semi per il comparto dolciario
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Cagliari
4	SINONIMI	→ <b>Mindula, Mendula.</b>
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

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

Alberi vigorosi, a portamento tendenzialmente assurgente, con rami di 1-2 anni robusti. Foglie grandi (lunghezza media mm70, larghezza media mm 23) di forma ellittico-allungata o lanceolata ecc...Fiori piuttosto grandi (diametro medio mm 38); i petali sono bianchi, con unghia rossastra ecc... Frutti: il mallo è quasi completamente soffuso di rosso e si distacca con facilità. L'endocarpo è duro, ellissoidale, con base appiattita, apice arrotondato; la superficie è leggermente rugosa, con pori grandi piuttosto radi; il dorso è poco incurvato; il ventre è carenato; la sezione trasversale è ellissoidale; il massimo spessore è prevalentemente centrale. Le mandorle in guscio sono lunghe, in media, mm 39, larghe mm 28, spesse mm 18 e pesano circa gr 7 ciascuna. I semi sono dolci, di forma ellissoidale allungata, lunghi in media mm 30, larghi mm 17 e spessi mm 7. Cento semi pesano circa gr 150. Caratteri biologici, agronomici e commerciali: la fioritura è intermedia rispetto a quella delle altre cultivar. L' Arrubia è apprezzata dagli agricoltori per la sua produttività, per la costanza della fruttificazione, per la sua rusticità e per le caratteristiche organolettiche del prodotto (pezzatura; bassa percentuale di semi gemellari, pari a circa il 5%; rispondenza alle esigenze dell'industria della confetteria). La resa è in media del 26%.

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

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus, ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Oggi, si tende sempre più ad utilizzare mandorle importate dall'estero perché risultano economicamente più convenienti; tuttavia, questa utilizzazione comporta un abbassamento di qualità in termini di gusto (un tempo mix di varietà) e di durata dei dolci a base di mandorle (le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio - i semi contengono olii, in percentuale variabile dal 38 al 58%). Occorre pertanto assicurare di nuovo al comparto dolciario la regolare fornitura di prodotto locale indispensabile per il mantenimento della tipicità.

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

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate, incoraggiate dal Ministero dell'Agricoltura, risalgono ai primi del '900, soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture

specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue. La nostra regione è la terza produttrice di mandorle, dopo la Sicilia e la Puglia.

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

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Mandorle Cossu</b> -Varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Semi per il comparto dolciario
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Mindula, Mendula</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della regione con particolare riferimento al comune di Quartu Sant'Elena
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Alberi di limitata vigoria, a portamento mediamente assurgente, con rami di 1-2 anni piuttosto robusti e radi. Foglie piuttosto grandi (lunghezza media mm 73, larghezza media mm 22, di forma ellissoidale-allungata, ecc... Fiori di medie dimensioni (diametro medio mm 35); i petali sono arrotondati, completamente bianchi in antesi, ecc... Frutti: il mallo è di colore verde con riflessi giallastri e stacca con facilità. L'endocarpo è di medie dimensioni di forma ellissoidale breve, piuttosto duro, con superficie leggermente rugosa, con pori piuttosto ampi, rotondi e mediamente numerosi e con solchi nella zona basale; la base è incavata, l'apice sub- arrotondato e terminante in un piccolo mucrone diritto; il dorso è incurvato, il ventre è carenato; la sezione trasversale è ellissoidale; lo spessore massimo è prevalentemente centrale. Le mandorle in guscio sono lunghe in media 34 mm, larghe 26 mm, spesse 18 mm e pesano circa gr. 7 ciascuna. 11 seme è dolce, di forma ellissoidale breve, lungo in media 22 mm, largo 15 mm e spesso 7 mm. Cento semi pesano circa 160 gr. Caratteri biologici, agronomici e commerciali: la fioritura è tardiva rispetto a quella delle altre cultivar. La cultivar Cossu è risultata autoincompatibile. Essa va sempre più affermandosi per la sua produttività, per la costanza di fruttificazione e per le caratteristiche organolettiche del prodotto (pezzatura, bassa percentuale di semi gemellari pari a circa il 2-3%, nonché per la sua rispondenza alle esigenze dell'industria della confetteria). La resa è in media pari al 20%.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>
----------	--

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus, ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Oggi, si tende sempre più ad utilizzare mandorle importate dall'estero perché risultano economicamente più convenienti; tuttavia, questa utilizzazione comporta un abbassamento di qualità in termini di gusto (un tempo mix di varietà) e di durata dei dolci a base di mandorle (le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio - i semi contengono oli, in percentuale variabile dal 38 al 58%). Occorre pertanto assicurare di nuovo al comparto dolciario la regolare fornitura di prodotto locale indispensabile per il mantenimento della tipicità.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>
----------	---

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate risalgono ai primi del '900, soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il

fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue.

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

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Mandorla Olla</b> - Varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Semi per il comparto dolciario
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Cagliari
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Mindula, Mendula</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della regione con particolare riferimento alla zona di Sinnai, Dolianova e Villasimius.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Alberi di modesto sviluppo, a portamento aperto ed espanso, con rami di 1-2 anni numerosi, robusti, irregolarmente disposti si che la chioma assume un aspetto disordinato e cespuglioso. Foglie di medie o piccole dimensioni (lunghezza media mm 47, larghezza media mm 18, di forma ellissoidale- breve ecc... Fiori di media grandezza (diametro medio mm 34); i petali sono, a completa antesi, di colore bianco, ecc... Frutti: il mallo è di colore verde tendente al grigio e si distacca con difficoltà. L'endocarpo è di medie dimensioni o piuttosto piccole, ellissoidale tendenzialmente cuoriforme, simmetrico; la base convessa, l'apice è sub-conico e provvisto di un brevissimo mucrone ricurvo; la superficie è piuttosto liscia, con pori piccoli e radi; il dorso è convesso, il ventre carenato, con sutura ventrale poco pronunciata; la sezione trasversale è sub-rotonda; lo spessore massimo è prevalentemente centrale. Le mandorle in guscio misurano in media 35 mm di lunghezza, 27 mm di larghezza e 18 mm di spessore e pesano gr. 5-6 ciascuna. I semi sono dolci, cuoriformi tendenzialmente triangolari, lunghi circa 30 mm, larghi 16 mm e spessi 6 mm. Cento semi pesano circa 120 gr. Caratteri biologici, agronomici e commerciali: la alla fiorisce contemporaneamente alle cultivar Schina de porcu e Regina. Essa è risultata autoincompatibile. Buon impollinatore è la cultivar Regina. La Olla è produttiva, ma non molto costante nella fruttificazione. La resa si aggira intorno al 22%. La percentuale di frutti monospermi è in media del 90-95%.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>
----------	--

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus, ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio -i semi contengono olii, in percentuale variabile dal 38 al 58%).

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>
----------	---

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate, incoraggiate dal Ministero dell'Agricoltura, risalgono ai primi del '900, soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→	<b>SI</b>
----------	--	---	-----------

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

## 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	→ <b>Mandorla Schina de porcu</b> – Varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario
2	CATEGORIA	→ Semi per il comparto dolciario
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ <b>Mindula, Mendula.</b>
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

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

Alberi di medio vigore, a portamento assurgente, con rami di 1-2 anni brevi e poco numerosi. Foglie di piccole o di medie dimensioni (lunghezza media mm 67, larghezza media mm 18, ellissoidali, ecc...Fiori di media grandezza (diametro medio mm 32); i petali sono bianchi, ellissoidali, ecc...Frutti: il mali o è di colore verde e si distacca con facilità. L'endocarpo è duro, cuoriforme, con base obliquamente troncata, superficie ruvida, cosparsa di piccoli pori piuttosto numerosi; il dorso e il ventre sono convessi e con sutura pronunciata; l'apice è sub-conico e provvisto di un breve mucrone; lo spessore massimo è prevalentemente centrale, la sezione trasversale è ellissoidale. Le mandorle in guscio sono lunghe in media 28 mm, larghe 25 mm, spesse 16 mm e pesano circa gr. 4 ciascuna. I semi sono piccoli, dolci, cuoriformi, lunghi in media 21 mm, larghi 14 mm, spessi 6 mm. Cento semi pesano circa 100 gr. Caratteri biologici, agronomici e commerciali: la fioritura è contemporanea a quella delle cultivar Olla e Regina. La cultivar Schina de porcu è autoincompatibile ed impollinata con successo dalla cultivar Folla de pressiu. La Schina de porcu è produttiva, di buona resa (23%), con semi gemellari in modesta percentuale. Per la sua rusticità si ritiene meritevole di essere presa in considerazione.

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

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus. ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio -i semi contengono olii, in percentuale variabile dal 38 al 58%).

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

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate, incoraggiate dal Ministero dell'Agricoltura, risalgono ai primi del '900. soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue.

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

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Mela appiccadorza</b> – Varietà locale di mela
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Baccaiana, Baccalarisca, Mela 'e ferru.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

L'albero della Appicadorza è soggetto a cascola, il periodo della fioritura va dal primo al quindici di maggio, le mele sono raccolte alla fine del mese di settembre e, successivamente, sono lasciate maturare per ammezzimento. La conservazione del prodotto avviene in modo particolare. Si usa legare le mele a grappolo e poi appenderle fino al consumo (da qui il nome appicadorza), o, in alternativa, metterle in mezzo alla paglia a maturare. L'epoca di consumo ideale è individuata nel periodo di ottobre - dicembre, però, nel caso in cui il prodotto è ben conservato il periodo di mantenimento si allunga.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>
----------	--

I locali utilizzati per la produzione della Appicadorza sono rappresentati dai magazzini dove sono poste le mele a maturare.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>
----------	---

La presenza di questa e di altre varietà di melo sul territorio del Montiferru, è documentata fin dall'epoca Giudicale, infatti se ne possono trovare riferimenti nel CONDAGHE DI S. MARIA DI BONARCADO (da F. Cherchi Paba " Evoluzione Storica della Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna - Vol. II,"La tradizionalità del prodotto può essere attribuita alle metodiche di lavorazione).

La maturazione del prodotto può avvenire non solo sulla pianta ma si usa anche legare le mele a grappolo e poi appenderle fino al consumo (da qui il nome Appicadorza), o, in alternativa, metterle in mezzo alla paglia a maturare. Un'altra caratteristica di tipicità può essere rappresentata dal forte profumo che il frutto emana giunto a maturazione.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
----------	--	-------------

L'analisi delle fasi di processo relative alla Mela Appicadorza sono state analizzate. Non si individuano rischi o pericoli sotto il punto di vista chimico, fisico o microbiologico, inoltre, dal momento che si parla di produzione primaria, ciò che è richiesto, è semplicemente il rispetto delle norme di buona prassi igienica.

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>
-----------	---	-------------

Non si individuano problematiche sotto il punto di vista igienico sanitario per i materiali e le tecniche di produzione utilizzate, quindi non si ritiene necessario richiedere autorizzazione specifica alla produzione.

## 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	→ Melo, Melappia – Varietà locale di mela
2	CATEGORIA	→ Frutta fresca
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Melappiu, Appio, Mela appio.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

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

Albero di media vigoria con portamento medio, produttività elevata ma alternante; fioritura tardiva, fruttificazione su lamburde. Frutto di medie dimensioni, di forma appiattita, asimmetrica, circolare in sezione trasversale, con cavità peduncolare simmetrica, mediamente profonda e poco ampia, peduncolo di medie dimensioni e inserito regolarmente; cavità calicina asimmetrica, stretta e poco profonda; torsolo di medie dimensioni con tubo calicino conico allungato, piccolo e chiuso; calice chiuso e persistente. La buccia è di medio spessore, liscia e cerosa, di colore verde chiaro, tipicamente chiazzata di aree traslucide. La polpa è bianca, imbrunisce facilmente ed è mediamente soda e succosa, non molto dolce e piuttosto acidula, aromatica e di discreto sapore. Matura a partire dalla seconda decade di ottobre fino a dicembre inoltrato. Nell'ambiente di coltivazione si ritrova come coltura consociata in frutteti misti, mai o quasi mai in coltura specializzata.

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

Le caratteristiche qualitative di questa varietà potrebbero giustificare, come da vari autori evidenziato, la coltivazione intensiva allo scopo di integrare e/o migliorare il reddito delle aziende agricole galluresi.

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

Queste varietà sono certamente presenti nei territori della Gallura almeno da 50 anni. La tradizionalità è da riconoscersi nella costante presenza nei vecchi frutteti, dove è ancora possibile trovarne degli esemplari in produzione.

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

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

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Melo, Noi Unci</b> – Varietà locale di mela
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento alla Gallura.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
<p>Albero di medio vigore con portamento espanso e media produttività, dall'epoca di fioritura intermedia con fruttificazione prevalente su rami misti. Il frutto è grosso e di forma appiattita, simmetrico, circolare e di sezione trasversale; con cavità peduncolare simmetrica, mediamente ampia e profonda, peduncolo medio, grosso e inserito regolarmente; cavità calicina simmetrica, di media ampiezza e poco profonda. Lobi apicali accennati; torsolo grande; tubo calicino piccolo e conico, calice aperto e persistente. Buccia spessa, di colore giallo verde con sovra colore rosso striato sul 40% della superficie. Polpa di colore bianco crema che imbrunisce facilmente all'aria, soda e a tessitura intermedia, mediamente succosa e aromatica, molto acida e poco dolce, sapore gradevole. Matura a partire dalla terza decade di luglio.</p>		
<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
<p>Varietà molto interessante per la precocità di maturazione e per il gradevole aspetto del frutto. Certamente degna di tentativi di coltivazione intensiva, in particolare per promuovere un prodotto tipico del territorio ad un vasto pubblico di vacanzieri dei mesi estivi.</p>		
<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
<p>Queste varietà sono certamente presenti nei territori dell'alta Gallura almeno da 50 anni. La tradizionalità è da riconoscersi nella costante presenza nei vecchi frutteti, dove è ancora possibile trovarne degli esemplari in produzione.</p>		
<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Melo Miali</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Provincia di Sassari

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Varietà locale con frutti piccoli, di forma appiattita o tronco-conica breve e simmetrica. La buccia è di medio spessore e cerosa, di colore giallo con sovracoloro rosso intenso striato. La polpa è di colore giallo-crema, poco soda, mediamente succosa, aromatica e dolce, scarsamente acida e di buon sapore. I frutti maturano nella terza decade di settembre. L'albero per la ridotta vigoria è di dimensione contenuta, ha portamento espanso e produttività solitamente elevata. La fioritura è medio-tardiva e la fruttificazione è prevalentemente distribuita su brindilli e rami misti.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

La varietà è presente in impianti commerciali, ma in prevalenza condotti con sistemi colturali tradizionali. Anche la conservazione, qualora attuata, viene praticata secondo sistemi tradizionali.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Il prodotto è commercializzato allo stato fresco e destinato ai mercati locali. I frutti della Miali sono scarsamente idonei per lunghi periodi di conservazione, sebbene la polpa mostri una certa resistenza all'imbrunimento.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Qualora si attui la conservazione per brevi periodi, si utilizzano magazzini tradizionali, per produzioni familiari, o le usuali celle di frigoconservazione per prodotti ortofrutticoli.

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

La coltivazione della mela Miali, nei frutteti della provincia di Sassari, è citata per la prima volta da Dessì (1948), quindi da Milella (1959) e da Cossu (1968). E' proprio Milella, con il "Contributo allo studio delle cultivar Sarde di melo Appio e Miali", a riportare una dettagliata descrizione morfologica e fenologica della varietà in questione, oltre a riportare utili informazioni sulla germinabilità del polline, sull'autoincompatibilità e sui migliori impollinatori. Da oltre 50 anni la mela Miali è molto apprezzata, sebbene limitatamente al mercato locale, per il gusto aromatico dei suoi frutti. E' però proprio la sua scarsa diffusione sui mercati che ha fatto sì che questa mela venisse trascurata dalla ricerca e che

certi difetti tipici, come la carica eccessiva di frutti e la loro conseguente ridotta pezzatura, tuttora la caratterizzano.

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

**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.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>MELO TREMPA ORRUBIA – MELA TREMPA ORRUBIA</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ La Provincia di Nuoro, con particolare riferimento alla zona di Ussassai ed alcuni comuni dell' Ogliastra.
4.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Antica varietà di origine incerta, con frutti di media pezzatura, di forma circolare e appiattita ai poli e generalmente simmetrici. La buccia è sottile, liscia, di colore giallo con sovracoloro dal rosa intenso al rosso sfumato su circa il 40% della superficie a seconda dell'esposizione al sole. La denominazione si riferisce proprio alla presenza del sovracoloro su un lato solo del frutto, da qui il nome "Trempe Orrubia" che significa "guancia rossa". La polpa è di colore chiaro, dolce e croccante, con tendenza all'ossidazione per esposizione all'aria. Il frutto è mediamente sodo, succoso, acido e dolce, non molto aromatico ma di buon sapore. Matura nel mese di ottobre ed ha una serbevolezza decisamente lunga; si conserva, infatti, nelle cantine da ottobre a giugno.

L'albero ha una vigoria media, portamento espanso e produttività buona. La fioritura è tardiva e la fruttificazione è prevalentemente distribuita su rami misti.

5.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	---

La varietà è presente in numerosi impianti commerciali. E' prevalentemente coltivata con sistemi colturali ancora tradizionali in frutteti ubicati in zone irrigue.

Particolari caratteristiche climatiche delle zone produttive, in particolare la zona di Ussassai, forniscono l'habitat ideale per la maturazione tardiva, rendendo il frutto molto resistente ai parassiti e agli assalti degli uccelli. Sono queste le caratteristiche che hanno visto prevalere la Trempe orrubia su altre varietà autoctone a precoce maturazione e di conseguenza più appetibili per parassiti e volatili. Queste motivazioni, con l'ausilio e la possibilità di uso di reti antigrandine, utili anche in funzione anti-insetti, rendono questa varietà particolarmente portata alla coltivazione con il metodo biologico.

La raccolta delle mele avviene a mano, con metodiche tradizionali. Fra le metodiche di conservazione vi è la stesura sul pavimento di cantine o locali particolarmente freschi di un telo di iuta o di plastica dove le mele vengono apposte distanziate per prolungarne la conservazione. Altra metodica di conservazione è quella effettuata con l'ausilio dei cosiddetti "appiconis" che si ottengono legando il picciolo delle mele con segmenti di spago (anticamente si usavano le fibre di cipero, un'erba palustre chiamata "sessini" in sardo) e creando dei piccoli grappoli di mele da appendere poi alle travi del soffitto. Un'altra metodica di conservazione utilizzata è l'essiccazione del frutto, tagliato a fette, mediante l'esposizione al sole, tradizionalmente detta "pilarda". Raggiunta l'essiccazione, le fette sono conservate in piccoli sacchi di tela posti dentro dei cestini. Più comunemente la conservazione avviene in sacchetti idonei, contenenti i frutti commercializzati allo stato fresco.

6.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----	---

Attrezzi agricoli manuali per le operazioni in campo, cassette o sacchetti idonei per la conservazione e commercializzate allo stato fresco.

7.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	--

I magazzini utilizzati per le mele sono areati e asciutti.

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

La coltivazione della varietà tradizionale di melo Trempa Orrubia è effettuata da lungo tempo in Sardegna, come testimoniato dai numerosi impianti commerciali e frutteti familiari dislocati nella Provincia di Nuoro. Il frutto è catalogato nell'atlante dei fruttiferi, CREA/MIPAAF e la varietà è riportata ne " Le vecchie varietà di Sardegna, patrimonio genetico di specie arboree da frutto" di Mario Agabbio.

9.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO
----	---	------

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Melone de jerru - Melone coltivato in asciutto (melone d'inverno)</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio regionale in particolare nei comuni di Turri, Lunamatrona, Ussaramanna, Tuili, Setzu, Pauli Arbarei.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Melone dalla forma oblunga e dalla buccia color verde scuro, con striature marrone dal peduncolo verso la base quando maturo.  
 Il terreno viene arato nei mesi estivi dopo la mietitura del grano. Quindi viene erpicato di continuo per eliminare le erbe spontanee, fino ad aprile. La semina avviene fra l'ultima decade di aprile e i primi giorni di maggio. Una volta che le piantine sono nate, vengono diradate con una densità ad ettaro di circa 3000 piante, e con un interfila di circa 2 m e mezzo.  
 Il terreno viene ripulito ogni venti giorni circa, durante i mesi di maggio e giugno, ed ogni dieci giorni durante il mese di luglio. Vengono inoltre eseguiti dei trattamenti afidicidi e antioidici.  
 A fine giugno ha luogo la fioritura e quindi l'allegagione, che si protraggono per circa 20 giorni, fino alla maturazione del frutto.  
 Tutto questo processo produttivo avviene senza nessuna irrigazione. Proprio per questo motivo si allunga il periodo di conservabilità del prodotto, che può essere quantificato in circa 4 mesi. Il gusto è molto dolce, inversamente proporzionale all'utilizzo d'acqua.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>
----------	--

I meloni vengono stoccati in magazzini un tempo utilizzati per la conservazione del grano. I locali oggi utilizzati non sono i più idonei. Il locale ideale dovrebbe avere una temperatura costante di 16/20 gradi.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>
----------	---

Il melone coltivato in asciutto è sicuramente un prodotto molto antico, se non altro per la scarsità d'acqua che si è sempre registrata in Sardegna.  
 Se quindi il processo produttivo è probabilmente arcaico, lo stesso non si può dire delle varietà di melone oggi utilizzate, in quanto provengono da un processo selettivo volto ad individuare una cultivar dalla conservabilità ancora più lunga.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
----------	--	-------------

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>
-----------	---	-------------

## 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	→ Melone Verde (Melone Inodorus - Melone d'inverno)
2	CATEGORIA	→ Prodotti vegetali
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Melone Inodorus – Melone d'inverno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Frutti di pezzatura medio-grande, con un peso compreso tra 1,4 e 4 Kg caratterizzati da una forma ellissoidale ovoidale, con buccia color verde intenso dalla superficie liscia o leggermente rugosa con retatura più o meno marcata e macchie più scure tendenti al giallo, giallo-verdastro. La polpa è bianca, o bianca cremosa croccante con un alto contenuto di zucchero ed un'ottima conservabilità.

Per le diverse esigenze commerciali può essere confezionato in imballaggi di plastica o di cartone.

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

I meloni sono coltivati sia in pieno campo che in situazione di semiforzatura e in strutture protette quali serre in ferro-vetro, ferro-plastica, legno-plastica.

Il processo comincia con la sistemazione del terreno che deve essere fresco e ben drenato. La preparazione avviene con largo anticipo e in modo da evitare ristagni idrici. La concimazione dei terreni durante il periodo produttivo avviene in genere attraverso la distribuzione di letame o altra sostanza organica in fase di pre-aratura.

Nella maggior parte delle aree di produzione, le piantine di melone sono preparate in vivai specializzati e successivamente trapiantate. Il trapianto, eseguito a mano o mediante l'ausilio di trapiantatrici meccaniche, in genere su terreno pacciamato, avviene in epoche diverse a seconda del periodo e del tipo di coltivazione praticata, verosimilmente rispettando questo calendario: **precoce** (sotto strutture di forzatura o di semiforzatura) da metà gennaio a metà aprile; **pieno campo precoce** da fine aprile sino a tutto maggio; **pieno campo tardivo** da giugno in poi.

I sestri di impianto utilizzati variano in relazione al tipo di piantine utilizzate, convenzionali o innestate, alla natura del terreno e alla tradizione colturale localmente adottata. L'allegazione dei fiori, sia nelle coltivazioni in pieno campo che in quelle semiforzate e protette, avviene grazie all'opera di insetti pronubi nel rispetto dei parametri della produzione integrata. L'irrigazione, avviene attraverso impianti microirrigui a manichetta forata o ali gocciolanti. La raccolta, effettuata manualmente, è eseguita nelle prime ore del mattino, quando le temperature sono più fresche. I frutti sono depositati tra le file di coltivazione e successivamente riposti con cura in contenitori idonei al trasporto e inviati presso il magazzino di lavorazione.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

I frutti, raccolti e trasportati nei magazzini di lavorazione, sono puliti e disposti all'interno di apposite casse o confezioni di vendita. I meloni non immediatamente destinati alla vendita sono conservati in luoghi freschi e asciutti o in celle frigorifere, per periodi di tempo variabili, in base all'epoca di coltivazione e alla varietà, ma che possono durare anche alcuni mesi.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

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

La produzione dei meloni verdi nelle aree vocate e con le tecniche produttive sopradescritte, avviene da oltre 25 anni, in quanto, nella naturale evoluzione della pratica colturale, la tecnica irrigua era andata gradualmente a innovare e sostituire la produzione praticata in asciutto, peraltro ancora presente in diversi areali tradizionalmente vocati. La coltivazione del melone verde, quindi, viene realizzata secondo metodiche che, pur migliorandosi nel tempo, conservano comunque la loro tradizionalità. La tradizione emerge già dalla descrizione che Goffredo Casalis, nella sua memorabile opera del 1840 (Dizionario geografico, storico, statistico, commerciale degli stati di S.M. il Re di Sardegna) fa di alcuni paesi dell'Isola, specificandone le attività agricole.

Testimonianze storiche della presenza della produzione del melone nell'Isola sono ancora precedenti rispetto a quanto riportato dal Casalis. Nell'opera Agricoltura in Sardegna di Andrea Manca dell'Arca, edita nel 1780, l'autore descrive in maniera precisa le varietà e le tecniche produttive e di raccolta del melone, soffermandosi anche sugli usi gastronomici tipici dell'epoca; nell'opera precedentemente citata Andrea Manca parla di melone utilizzato nelle minestre di magro e di grasso e di scorze confettate con miele, mosto cotto o zucchero. Un'altra particolare ricetta di antica origine è costituita dalle "bucce di melone sott'olio", preparazione tipica della zona di Orune, in provincia di Nuoro. La ricetta di questa conserva risale alla prima guerra mondiale ed è stata suggerita dalla scarsità delle risorse alimentari durante quel periodo. Allora, infatti, la Sardegna era ricca di olio di oliva ma povera di alimenti; si pensò alle bucce di melone bollite in acqua e aceto, asciugate e conservate in barattoli con olio, aglio, prezzemolo e origano. Si producono d'estate, quando i meloni sono freschi e saporiti, e sono pronte dopo un mese di riposo in cantine fresche e buie. Si conservano a lungo.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Nocciola di Tiana (Ninzola de Tiana)</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ <b>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</b>
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Tiana
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Tiana

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

La nocciola è annoverata fra la frutta secca, è di colore verdastro (inizialmente) e poi marroncino, con il proseguire del grado di maturazione. Il seme, posto all'interno, è di consistenza croccante. La nocciola tianese conta tante varietà, al momento in fase di caratterizzazione morfologica; ve ne sono oltre una decina, che si distinguono per forma, colore, aspetto e dimensione, caratteristiche organolettiche, caratteristiche fisico chimiche.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

La nocciola viene raccolta e conservata in luoghi freschi e asciutti, in alternativa può essere conservata già sguosciata e tostata.

<b>7.1</b>	<b>RICETTE – ALTRO UTILIZZO</b>
------------	---------------------------------

Tra le ricette tipiche in cui si utilizzano le nocciole di Tina vi sono alcune preparazioni dolciarie: **“Pastinas de ninzola”, “Pane manna”, “Gatou de ninzola”**.

**Le Pastinas de ninzola** sono dei dolci tradizionali a base di farina di nocciole di Tiana. Per realizzare le pastinas si inizia dal ripieno, fatto con farina di nocciole, zucchero, scorza di limone e albumi montati a neve fredda; nel frattempo che il ripieno riposa si procede a realizzare la frolla con un impasto di farina, lievito, scorza di limone, zucchero, latte e strutto, uova. Dopo averla lavorata in modo rapido ed efficace la frolla viene stesa non troppo grossa e messa poi negli stampi precedentemente unti con lo strutto, si procede poi mettendo il ripieno al centro dello stampino e decorando con frutta candita. Le pastinas si cuociono in forno per 20 minuti a circa 180 gradi.

**Sa Pane Manna** è un altro dolce tipico a base di nocciole tianesi. Gli ingredienti richiesti sono: nocciole tianesi, mandorle, noci, abba 'e mele (“acqua e miele”), farina, miele, uva passa, scorza d'arancia essiccata grattugiata, finocchietto selvatico, cannella, chiodi di garofano, codette decorative e sale.

La preparazione de Sa Pane Manna inizia con il mischiare la farina con la frutta secca: a questo punto si aggiungono: 'abba e mele' (“acqua e miele”) sciolti insieme, una volta che tutti gli ingredienti sono ben amalgamati si inizia ad aggiungere la scorza d'arancia, fiori di garofano macinati, cannella, uva passa, finocchietto selvatico. Una volta pronto l'impasto, si procede a dare la forma finale a seconda della tipologia di Pane Manna che si vuole preparare (cerchio o a semicerchio). Le forme finite si decorano con le mandorle semi idratate, poi cotte in forno a legna. Una volta raffreddate vengono cosparse di 'abba e mele' (“acqua e miele”) con l'ausilio di uno straccetto di lino imbevuto, successivamente si decorano con codette di zucchero variopinte.

**Il Gatou de ninzola** è simile al gateau tradizionale ma realizzato con nocciole di Tiana, zucchero e miele.

Dopo aver fatto amalgamare e sciogliere zucchero e miele sul fuoco, si aggiungono le nocciole e si mescola velocemente per amalgamare il tutto; a questo punto si rovescia il composto su un piano di lavoro di legno inumidito e si procede con un mattarello a livellare il composto fino ad arrivare ad uno spessore di circa 2 cm. L'impasto va poi tagliato a rombi e una volta raffreddato è pronto per essere consumato. Per la preparazione ed il confezionamento del gatou, soprattutto in passato, veniva utilizzato il limone: il frutto tagliato a metà veniva usato quando ancora il composto era troppo caldo per agevolare la stesura, le foglie invece venivano usate per servire le singole porzioni del dolce.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Non si utilizzano particolari materiali o attrezzature per la preparazione delle nocciole.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

La lavorazione è prettamente casalinga. Si conservano in luoghi freschi e asciutti.

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

Si attesta la presenza della nocciola Tianese sin dal 1800, la presenza dei nocioleti era da individuare soprattutto nelle vallate dei due fiumi presenti nel territorio Tianese; la coltivazione e il commercio delle nocciole Tianesi costituiva una larga fetta dell'economia del paese costituendo una grande fonte di reddito e/o una merce di scambio con i prodotti dell'agricoltura che non erano coltivati nel territorio tianese, come ad esempio il grano. Negli anni 50 del 1900 la coltivazione delle nocciole ha subito una battuta d'arresto con la deviazione dei fiumi del paese per creare un vaso artificiale. I Tiansesi non si sono comunque arresi e hanno recuperato e salvato la coltivazione di questa agro-biodiversità che è presente nella maggior parte dei dolci della tradizione Tiansese, dolci di origine antichissima che confermano la presenza della nocciola nel territorio di Tiana sin dall'antichità. Le nocciole venivano raccolte principalmente dalle donne che si recavano in gruppo nei nocioleti e raccoglievano gli abbondanti frutti per poi trasportarli in paese a dorso d'asino in sacche di iuta. Alcune donne riuscivano addirittura a trasportarle sul capo, tramite l'uso di "su tedile", un cerchio di stoffa posizionato sulla testa per stabilizzare e agevolare il trasporto.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>
-----------	--

→ **SI**

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>
-----------	---

→ **NO**

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ Olive a Scabecciu
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Le olive, semi-invaiate, si presentano immerse in un bagno di salamoia, aceto, olio, prezzemolo e aglio.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

Le varietà utilizzate, per la preparazione di questo prodotto tradizionale, sono generalmente la "Tonda di Cagliari" e la "Pitz'e Carroga".

Nella preparazione industriale, le olive vengono selezionate, lavate, stoccate in salamoia all'interno di silos in vetroresina, per 8-10 mesi durante i quali avviene la fermentazione. Trascorso tale periodo sono scolate, selezionate e calibrate. Di seguito, in attesa del confezionamento, sono stoccate, per calibro, in fustoni con salamoia.

Nella preparazione casereccia si lavorano le olive completamente mature; la deamarizzazione avviene ricoprendo le olive con sale, per circa una settimana, in un contenitore forato per consentire la fuoriuscita del liquido amaro. Successivamente vengono lavate, incise o pestate ed immerse nell'olio caldo dove, precedentemente, si sono rosolati aglio e prezzemolo. Si lascia su fuoco, rimestando, per pochi minuti quindi, al termine, si aggiunge dell'aceto.

Per la vendita industriale si utilizzano recipienti in vetro, plastica nei quali si introducono il prezzemolo, l'aglio, l'aceto e la salamoia .

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

Si rimanda al punto 7.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	--	--

Locali a norma di legge per la fermentazione, lo stoccaggio, la sala di lavorazione, il confezionamento ed il magazzino di prodotti alimentari.

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

Testimonianze scritte e verbali.

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

**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)

<b>1.</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Olive di s'Ortu mannu pestate - Oria de s'Ortu mannu pistàra</b>
<b>2.</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3.</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Villamassargia
<b>4.</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
	Le olive utilizzate per la ricetta sono di forma ovoidale e appartengono alla varietà Pitz'e carroga	
<b>5.</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	Nella prima fase della preparazione le olive vengono pestate con una pietra, battendole con un colpo secco, in modo da spaccare solo la polpa e non il nocciolo, per evitare che quest'ultimo si frammenti. Con la pestatura si permette la fuoriuscita dell'olio dal frutto. Dopo la "pestatura" le olive vengono immerse in acqua per alcuni giorni affinché perdano il sapore amaro. Vengono poi messe a bollire con sale e finocchi selvatici; una volta fredde, devono essere consumate in tempi brevi perché non sono idonee alla conservazione.	
<b>6.</b>	<b>MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
	Gli strumenti che vengono utilizzati nella preparazione delle olive di S'Ortu Mannu pestate sono molto semplici. Per pestare le olive viene utilizzata una pietra dalla conformazione particolare. Si tratta generalmente di un sasso raccolto nel fiume ("unu cogoreddu") e scelto con accuratezza affinché non si frantumi durante la "pestatura". Nel paese di Villamassargia alcune famiglie si trasmettono questi sassi da generazioni. Altri strumenti essenziali per preparare questo prodotto sono: il tagliere sul quale appoggiare le olive nel momento della battitura e le pentole e i mestoli per la cottura.	
<b>7.</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	La fase di pestatura ha luogo nei cortili delle case mentre le procedure di addolcimento e di cottura del frutto vengono realizzate nelle cucine delle abitazioni	
<b>8.</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI</b>	
	La pratica tradizionale della pestatura delle olive nel Comune di Villamassargia è legata alla grande disponibilità del frutto grazie alla presenza di alberi secolari nell'area di S'Ortu Mannu.	
<b>9.</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ Olive verdi in salamoia
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutticola
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna (con particolare riferimento alle zone di Dolianova, Gonnosfanadiga e Oliena dove esiste una tradizione millenaria).

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Olive verdi di cultivar differenti (per gusto, forma e compattezza della polpa) raccolte nei territori della Sardegna e sottoposte ad un processo di fermentazione.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

La fermentazione delle olive è un processo attraverso il quale il principio amaro delle olive viene degradato sino all'acquisizione di un profumo e di un sapore caratteristici che ricordano il frutto colto sano dalla pianta.

Questa operazione può avvenire con una lavorazione al naturale, che richiede tempi abbastanza lunghi (6-8 mesi) e prevede la deamarizzazione delle olive con l'utilizzo di acqua e sale. Largamente utilizzata è anche la lavorazione alla siviliana in cui invece la deamarizzazione delle olive avviene con la soda caustica, senza comunque alterare le caratteristiche organolettiche e la tipicità del prodotto. Questo processo avviene in silos in vetroresina posti in fermentazione.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Calibratrici a filiere mobili divergenti, nastri trasportatori, silos in vetroresina, fusti in materiale plastico, macchine confezionatrici (imbustatrice, termoformatrice per vaschette, riempiseccchielli, invasettatrice).

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Sala di conferimento, utilizzata solo durante la stagione di raccolta per defogliare e calibrare il prodotto, sala di fermentazione dove sono presenti i silos in vetroresina per la fermentazione del prodotto, magazzino di stoccaggio interrato dove sono presenti i silos in vetroresina per la conservazione del prodotto, sala di lavorazione dove vi sono le macchine confezionatrici e infine il magazzino confezionati dove vi sono scaffalature metalliche dove sono posti i pallet con la merce confezionata.

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

Secondo la tradizione sarda le olive non mancano mai nella dispensa di una casa sarda, spesso servite insieme ad antipasti e aperitivi, e un tempo erano l'unico companatico delle famiglie più modeste: quando la carne e la pasta erano un lusso, pane e olive rappresentavano spesso il desinare quotidiano. Inoltre si prestano a molteplici preparazioni fra cui la tipica lavorazione "a scabecciu", eseguita su olive, fermentate al naturale o alla siviliana, condite con aceto, prezzemolo, aglio e olio vergine di oliva.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 CEE e D.Lgs n. 155/97)

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pera Bianca</b> – varietà locale di pera
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Bonarcado
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Pira bianca</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento al Montiferru.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

L'albero è mediamente vigoroso, con portamento espanso, di elevata produttività. La fruttificazione si ha in prevalenza sui rami misti e brindilli e l'epoca di fioritura è tardiva. L'epoca di maturazione cade attorno alla prima decade di settembre. La Bianca di Bonarcado viene colta e consumata a maturità, ha una polpa è di colore bianco brillante, di sapore buono, molto aromatica, di consistenza media, succosità medio-elevata, tessitura medio-fine e non presenta ammezzimento se non a maturità molto avanzata.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>
----------	--

I locali utilizzati per la produzione della Bianca di Bonarcado sono rappresentati dai magazzini dove sono poste le mele a maturare e da opportune celle-frigo per la conservazione e il commercio.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>
----------	---

La Bianca di Bonarcado è stata individuata in numerose piante nel territorio del Comune di Bonarcado e così denominata, dall'Istituto per lo Studio dei Problemi Bioagronomici delle Colture Arboree Mediterranee del C.N.R. (1985) ed è riportata dal Dr. Mario Agabbio ne "Le vecchie varietà della Sardegna". Ed. Delfino 1994. In precedenza essa compare nell'elenco delle varietà di pera contenute in un'opera del 1700 "Agricoltura di Sardegna" di A. Manca dell'Arca. La tradizionalità del prodotto può essere attribuita moto alla sua antica presenza nei frutteti, sia alle metodiche di lavorazione.

La maturazione del prodotto avviene solo sulla pianta ed il frutto è ricercatissimo per le sue ottime caratteristiche organolettiche.

E' una cultivar abbastanza nota e diffusa per il tipico aspetto maliforme del frutto.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
----------	--	-------------

L'analisi delle fasi di processo relative alla Bianca di Bonarcado sono state analizzate. Non si individuano rischi o pericoli sotto il punto di vista chimico, fisico o microbiologico, inoltre, dal momento che si parla di produzione primaria, ciò che è richiesto, è semplicemente il rispetto delle norme di buona prassi igienica.

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>
-----------	---	-------------

Non si individuano problematiche sotto il punto di vista igienico sanitario per i materiali e le tecniche di produzione utilizzate, quindi non si ritiene necessario richiedere autorizzazione specifica alla produzione.

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

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

1.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ Pera Camusina Varietà locale di pera
2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotto vegetale allo stato naturale
3.	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→
4.	<b>SINONIMI</b>	→ Camusina precoce – pera camusina
5.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Bonarcado, sub regione Montiferru; Vallermosa

**6. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.**

L'area di produzione è rappresentata dai territori dei comuni collocati in Sardegna a cavallo fra le province di Oristano e Nuoro, nel comprensorio rientrante in massima parte nella Comunità Montana del Montiferru, La presenza della pera Camusina interessa storicamente diversi territori della Sardegna, dal Campidano di Cagliari al sassarese: è una varietà autoctona che a Vallermosa presenta una eccezionale concentrazione di alberi. Varietà rustica resistente alle avversità climatiche. La pianta è mediamente vigorosa e non richiede particolari attenzioni. Il periodo di fioritura è a fine marzo/aprile e la maturazione dei frutti intono a fine giugno, primi di luglio nella varietà precoce e fine luglio per la varietà classica. La fruttificazione è distribuita sulle lamburde e l'epoca di fioritura è intermedia.. Il frutto si presenta, a maturazione, di piccole dimensioni, piriforme, con attaccatura al picciolo in genere schiacciata, colore giallo-verde, rosato nella parte esposta al sole, la "guancia" spesso rossa che rende il frutto inconfondibile. Polpa soda, bianca e succosa dal sapore dolce ed estremamente gradevole, tessitura medio-grossolana e ammezzimento lieve.

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

Non si utilizzano forme di allevamento particolari anche se è consigliabile razionalizzare la produttività e quindi evitare l'alternanza, con sistemi di allevamento che contengano il vigore dell'albero. La Camusina viene colta e consumata a maturità, ed è commercialmente molto interessante per la precocità di maturazione.

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

Il confezionamento tradizionale è in cassette di legno rivestite di carta straccia e il frutto si copre con foglie di lentisco per ritardare maturazione e ammezzimento. Le ricerche del CNR-ISPRA su questa antica pratica evidenziano "alcuni composti volatili del lentisco, che controllano i patogeni della frutta permettendone una migliore durata e conservazione" (pubblicato su Unione Sarda 23/02/2016 Guy D'Hallewin).

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

I locali utilizzati per la produzione della Camusina sono rappresentati dai magazzini dove sono poste le mele a maturare e da opportune celle-frigo per la conservazione e il commercio

Non si individuano rischi o pericoli sotto il punto di vista chimico, fisico o microbiologico, inoltre, dal momento che si parla di produzione primaria, ciò che è richiesto, è semplicemente il rispetto delle norme di buona prassi igienica.

**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 varietà Camusina è conosciuta in tutta la Sardegna ed è menzionata addirittura in diversi Condaghi del Medioevo. La Camusina di Bonarcado in particolare è stata individuata e così denominata, dall'Istituto per lo Studio dei Problemi Bioagronomici delle Colture Arboree e Mediterranee del C.N.R. (1985) ed è riportata dal Or. Mario Agabbio ne "Le vecchie varietà della Sardegna" Ed. Delfino 1994. La tradizionalità del prodotto può essere attribuita alle metodiche di lavorazione. La maturazione del prodotto avviene solo sulla pianta ed il frutto è ricercatissimo per la sua precocità. Inoltre la sua presenza attraverso i secoli dimostra la sua propagazione, sicuramente tramite innesto, in tutto il territorio del Montiferru.

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

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pira Limoi</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Pera limone</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Le zone del Sulcis Iglesiente, della Regione Autonoma della Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>  Pera di medie dimensioni, di colore giallo verde, pasta bianca, aspra, ideale per la conservazione e la cottura.	
<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>  Raccolta a settembre-ottobre, viene conservata in canestri avvolta nella paglia.	
<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>  La preparazione non richiede particolari attrezzature; sono sufficienti i normali canestri o cannicciati, posizionati in locali asciutti, completamente al buio.	
<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>  I locali di conservazione sono generalmente i solai.	
<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>  Ancora oggi il territorio è ricco di questa qualità di pera; alcune famiglie raccolgono questi frutti, per venderli direttamente ai fruttivendoli o dopo un periodo di conservazione.	
<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ <b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pero, Piru Ruspu -Varietà locale di pera</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla zona di Tempio Pausania.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
<p>Albero poco vigoroso dal portamento intermedio e dalla scarsa produttività; epoca di fioritura tardiva. Il frutto è grosso e di forma sferoidale. Il peduncolo è medio lungo e spesso, di colore completamente rugginoso con consistenza legnosa, inserzione sul frutto diritta e aspetto leggermente curvo. La buccia è ruvida con rugginosità diffusa per l'80% della superficie di colore verde chiaro e molto spessa. La polpa è di colore bianco crema, mediamente aromatica, di consistenza soda a bassa succosità dalla tessitura grossolana e poco sensibile all'avvizzimento il frutto matura entro la seconda decade di ottobre.</p>		
<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
<p>Varietà molto interessante per le dimensioni del frutto e le caratteristiche organolettiche. Certamente degna di tentativi di coltivazione intensiva, che favorirebbero il recupero di una varietà in via di scomparsa dal panorama produttivo capace di dare un contributo all'ampliamento varietale.</p>		
<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
<p>Queste varietà sono certamente presenti nei territori dell'alta Gallura almeno da 50 anni. La tradizionalità è da riconoscersi nella costante presenza nei vecchi frutteti, dove è ancora possibile trovarne degli esemplari in produzione.</p>		
<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pero Brutta e Bona</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Brutta bona - Bugiarda</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Provincia di Nuoro

La varietà è presente in diversi impianti commerciali della provincia di Nuoro. La descrizione riportata si riferisce ad individui reperiti nella zona di Fonni. La sua presenza in coltivazione è segnalata anche nel territorio di Ollolai.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Varietà locale con frutti piccoli, di forma turbinata-breve. La buccia è sottile, di aspetto ruvido, con rugginosità diffusa, di colore giallo-verde e sovracoloro rosso sfumato. La polpa è di colore bianco crema, soda e di tessitura intermedia, mediamente succosa, molto aromatica ma di sapore indifferente. I frutti maturano nella seconda decade di agosto. L'albero è di vigoria ridotta ed ha un portamento intermedio mentre la produttività solitamente è elevata. La fioritura è intermedia e la fruttificazione è prevalentemente distribuita su lamburde.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

La coltivazione di questa varietà locale è attuata con tecniche prevalentemente di tipo tradizionale. Essa meriterebbe tentativi di coltivazione intensiva a causa della buona produttività e delle dimensioni dei frutti.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Il prodotto è commercializzato allo stato fresco e destinato ai mercati locali. Il frutto è particolarmente apprezzato per l'ottima pezzatura e per la buona produttività, nonostante il sapore non sia ottimo.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

I frutti della pera "Brutta e bona" sono idonei per lunghi periodi di conservazione, poiché mostrano un'elevata resistenza all'ammazzamento. Attualmente la conservazione si attua in magazzini tradizionali.

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

La coltivazione della varietà Brutta e bona, nei frutteti della provincia di Nuoro, è nota sin dai tempi antichi. Questa pera infatti è citata da Manca dell'Arca (1780), da Cara (1889) e da Vacca Concas (1916) come "Brutta bona" oltre che da Cossu (1964) col nome di "Bugiarda".

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

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pero De su Duca</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Cento Doppie – Del Duca</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione della Sardegna

La varietà è presente negli impianti commerciali dell'intero territorio regionale, anche se è più frequente riscontrarne la presenza nei perimetri della provincia di Nuoro. La descrizione riportata si riferisce ad esemplari ritrovati in territorio di Oliena. La coltivazione di questa varietà tradizionale è tuttora presente anche in agro di Ollolai.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Varietà locale con frutti piccoli di forma sferoidale. La buccia è spessa e si presenta di aspetto ruvido, di colore verde-giallo con sovracoloro rosso sfumato ed una rugginosità reticolare ampiamente diffusa. La polpa è di colore bianco, soda e con una tessitura medio-grossolana, è molto succosa, mediamente aromatica ed ha un sapore gradevole. I frutti maturano dalla seconda alla terza decade di ottobre. L'albero è di medio vigore, con portamento eretto e produttività solitamente elevata. L'epoca di fioritura è intermedia e la fruttificazione avviene prevalentemente su lamburde.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

La coltivazione di questo pero è effettuata ancor oggi prevalentemente con sistemi colturali tradizionali. La conservazione è favorita dalla ridotta sensibilità all'ammezzimento dei frutti e viene praticata secondo sistemi tradizionali.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Il prodotto, prevalentemente destinato al mercato locale, viene commercializzato allo stato fresco, mentre per la conservazione si applicano metodiche tradizionali e a livello familiare.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Raramente conservati, i frutti della Pera De su Duca presentano una certa resistenza all'ammezzimento della polpa. Per brevi periodi di condizionamento o conservazione si utilizzano i magazzini tradizionali.

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

La presenza della pera De su Duca nei frutteti del territorio della provincia di Nuoro, risale a molti anni addietro. Questa cultivar viene citata già da Manca dell'Arca (1780), nel suo "Agricoltura in

Sardegna”, proprio con la denominazione di cui sopra, mentre Targioni Tozzetti (1853) ne parla in termini di “Cento doppie” o “Del Duca”. Dunque questa varietà viene coltivata già dal secolo scorso ed ha continuato ad essere apprezzata oltre che per le sue caratteristiche organolettiche anche in virtù della sua elevata fertilità.

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

## 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	→ Pesca di San Sperate
2	CATEGORIA	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ San Sperate
4	SINONIMI	→ nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ La Pesca di San Sperate viene coltivata nel territorio del Comune di San Sperate e zone limitrofe (Monastir, Decimomannu, Assemini, Villasor e Sestu).

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

Il frutto è una drupa rotonda, di pasta gialla o bianca, con buccia di color giallo con sopracoloro rosso più o meno intenso. La pesca di San Sperate è diffusa nel mercato locale da Maggio ad Ottobre. Vengono coltivate diverse tipologie; pesche, nettarine e pesca piatta (*Prunus platicarpa*).

Le varietà più diffuse nel territorio sono prevalentemente pesche a pasta gialla, raggruppate per epoca di maturazione in precocissime, precoci, medie e tardive e rappresentate dalle seguenti cultivar:

- **precocissime:** 15 Maggio / 15 Giugno: Francoise, Springcrest, Rich May, Early Mycrest, Mycrest, Sagittaria, Big Bang.
- **precoci:** 15 Giugno / 15 Luglio: Sprigbelle, Royal Glory, Royal Gem, Rich Lady, Ruby Rich, Atix, Summer Rich, Big Top, Flavor Gold, Azurite, White Crest, Maria Bianca, Laura, Silver of Rome, Silver Splendid
- **medie:** 15 Luglio / 15 Agosto: Flavorcrest, Elegant Lady, Red Top, Rome Star, Sinphony, Marylin, Romea, Nectaross, Venus,
- **tardive:** 15 Agosto / fine stagione: Royal Pride, Royal Estate, Royal Sweet, Lagnasco, Padana, Fayette, O' Henry, Red Star, Cal Red, Fayrtime, Flaminia, Guglielmina, Parade, Morsiani 90, Caldesi 2020

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

Gli apprezzati risultati qualitativi si sono consolidati nel tempo grazie alla esperienza maturata dai peschicoltori locali e alle ideali condizioni pedo climatiche dell'areale peschicolo descritto.

La produzione media per ettaro si aggira intorno ai 120-150 q.li/ha.

Le forme più diffuse di allevamento sono il vaso basso e la ipsilon trasversale. Tutte le operazioni colturali sulla pianta vengono eseguite rigorosamente a mano (potatura, diradamento dei frutti, raccolta).

Nella coltivazione tradizionale, i frutti vengono staccati dalla pianta in prossimità della maturazione fisiologica, quando raggiungono lo stato di maturazione commerciale ideale per un consumo allo stato fresco. Tale pratica unita alla contenuta produzione per ettaro, garantisce l'optimum sia delle caratteristiche sensoriali più gradite al consumatore, sia la massima presenza delle sostanze nutritive e salutistiche.

In questa fase di maturazione si formano i composti che garantiscono l'aroma caratteristico e piacevole della pesca, non presenti nel frutto precocemente raccolto o nei frutti sovramaturi. Inoltre è più elevato il contenuto di sostanze antiossidanti di grande rilevanza da un punto di vista salutistico e di vitamine A e C. La presenza degli aromi è caratteristica fondamentale della pesca fresca appena raccolta e tende a scomparire nel prodotto che ha subito lunghi periodi di refrigerazione o di trasporto.

Gli aspetti caratterizzanti il metodo di produzione consolidato, fra i peschicoltori dell'area di San Sperate, a partire dagli anni '60, è incentrato fondamentalmente sui seguenti aspetti:

- limitate lavorazioni,
- ridotti apporti di concime,
- limitati interventi di difesa fitosanitaria,
- potature a mano,
- diradamento manuale dei frutti,
- raccolta a mano che avviene in maniera scalare (almeno 3 passaggi per rispettare e garantire la maturazione fisiologica dei frutti),
- selezione e confezionamento del prodotto a mano in cassette monostrato con alveolo.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

La selezione del prodotto avviene mediante utilizzo di macchine agevolatrici e a mano, differenziando per calibro su cassette in plastica o cartone, con supporto alveolato. Il prodotto confezionato secondo la tradizione Speratina raggiunge i vari mercati di riferimento regionali (mercati regionali, mercato all'ingrosso e piattaforme della grande distribuzione) in 24-48 ore con un limitato ausilio della frigo conservazione, garantendo una freschezza del prodotto costante in tutte le epoche di produzione.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

La cernita avviene in locali polifunzionali idonei alla lavorazione della frutta, secondo le norme igienico sanitarie vigenti, presenti nelle aziende.

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

La produzione peschicola Speratina risale agli anni '30 del secolo scorso. Alla fine degli anni '50, la coltivazione delle pesche nell'areale di riferimento raggiunge una estensione ragguardevole in coincidenza della prima sagra delle pesche di San Sperate (1961). Nell'anno 2012 risultano coltivati, nel comune di San Sperate e zone limitrofe le seguenti superfici in ettari:

<b>COMUNE</b>	<b>PESCO Ha.</b>	<b>NETTARINE Ha.</b>	<b>TOTALE Ha.</b>
SAN SPERATE	270.21	17.12	287.33
ASSEMINI	19.56	0.32	20.32
DECIMOMANNU	27.05	0.30	27.35
MONASTIR	40.40	0.45	40.85

SESTU	7.51	0.25	7.76
VILLASOR	32.54	7.81	40.35
<b>TOTALE Ha.</b>	<b>397.27</b>	<b>26.25</b>	<b>423.52</b>

La tradizionalità della “Pesca di san Sperate” può essere anche attestata attraverso due tipologie di fonti:

- la prima attiene alla “storia orale” supportata da una corposa documentazione fotografica, attestante l’organizzazione fin dal 1962 della Sagra della Pesca di San Sperate.
- la seconda, storiografica, si fonda sul corredo documentario scritto generato a seguito dei danni da maltempo che ha porto le amministrazioni locali e gli agricoltori a chiedere l’intervento pubblico per avere un ristoro dei danni subiti, dichiarando le superfici investite nelle varie colture.

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

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pianta del mirto (<i>Myrtus communis L</i>)</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformato.
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna. L'impiego di foglie, fiori e corteccia per la preparazione di oli essenziali predilige le produzioni degli areali montuosi.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Pianta legnosa spontanea, poco eretta dal suolo, spesso ramificata fino al piede. Viene altresì coltivata per ornamento. Si presenta con foglie opposte, intere, di un verde intenso, ovali o lanceolate, cosparse di punte glandolose, con nervatura mediana saliente. L'altezza varia da 80 centimetri a 3 metri. Il tronco si presenta eretto, di forma cilindrica, i rami sono eretti e presentano colorazione grigiastria quando sono adulti. La fioritura, che avviene nel periodo fra maggio e luglio, è costituita da fiori bianchi, regolari, profumati. Sono composti da cinque petali di forma triangolare. Il frutto è una bacca, si presenta globoso, di colore bluastro, sormontato dal calice più o meno spesso.

I prodotti della pianta del mirto sono costituiti dalle bacche, cortecce, fiori e foglie che subiscono processi tesi al loro impiego medicinale, tintorio e aromatico.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

La raccolta delle bacche e delle foglie avviene recidendo i rami carichi di frutto quando la pianta necessita di una potatura (piante vecchie), oppure utilizzando rastrelli di legno o plastica che, opportunamente passati sui rami, ne determinano la caduta in tinelli di raccolta. Le foglie vengono raccolte manualmente nelle ceppaie del sottobosco. Terminata l'asportazione delle suddette, le ceppaie vengono potate.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Per la raccolta vengono utilizzate forbici da potatura, rastrelli, pettini, tinelli in alluminio o in plastica per alimenti e sacchi in tessuto. Al momento della raccolta non subiscono lavaggi.

La massa raccolta fresca viene conferita in tempi brevissimi ai trasformatori: liquoristi, erboristi, laboratori farmaceutici e laboratori di cosmesi.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

I locali di lavoro sono i magazzini areati nei quali si procede allo stoccaggio di bacche, foglie e segmenti di corteccia in tini di alluminio o plastica per alimenti. I tempi di giacenza sono molto brevi, infatti il prodotto viene destinato immediatamente ai trasformatori.

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

Documenti storici attestano l'utilizzo di tutte le parti della pianta del mirto per finalità medicinali, tintorie e aromatiche. L'infusione delle bacche in alcol o in acquavite per la produzione del noto liquore è solo uno dei possibili utilizzi del *M. communis L.*, peraltro assai più recente rispetto agli usi in ambito domestico e farmaceutico delle foglie. Infatti, le proprietà antisettiche delle foglie, sia bruciate nelle stanze per disinfettare l'aria, o sotto forma di decotto per lavaggi, hanno radici antichissime. Inoltre, l'essenza dei tannini estratti dalle foglie con l'utilizzo del vapore, è impiegata in farmacia per le note proprietà astringenti. La diffusione sul territorio del *M. communis L.* e la reperibilità in grandi quantità ha anche consentito il massiccio impiego di foglie e corteccia per la concia delle pelli.

Si allegano:

- Scheda tecnica: *Myrtus communis L.* (allegato 1/a);
- POM, misura 3 "Sostegno dei servizi di Sviluppo Agricoli", pubblicazione relativa al corso di riqualificazione "Le piante aromatiche, officinali e l'erboristeria", CIFDA Sardegna (allegato 2);
- Estratto da ACS Publications: "Composizione chimica di Volatiles in estratti sardi dell'alcolizzato del mirto (*Myrtus communis L.*) ed oli essenziali" (allegato 3);
- ERSAT, Servizio ATPIA: Progetto finalizzato "Produzione di oli essenziali nelle aree rurali di montagna per l'industria dell'Aromaterapia e dei Profumi", impieghi officinali del mirto (allegato 4);
- Università degli Studi di Sassari: "Studio sulla valorizzazione delle piante aromatiche e officinali", Relazione scientifica finale, volume I – Progetto PIM/Sardegna, Sottoprogramma agricoltura, Misura 4;
- Università degli Studi di Sassari, Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei: "Terza Giornata di Studio sul Mirto", sezioni dedicate a : 1) Applicazioni dei marcatori molecolari per la caratterizzazione di genotipi di *Myrtus communis L.*; 2) Scelta varietale per la coltivazione del mirto; 3) La nutrizione minerale del mirto; 4) Nuove acquisizioni per la determinazione della qualità dei frutti di mirto; 5) Osservazioni sullo stato della coltura del mirto. (allegato 6).

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>
-----------	--

→

**SI**

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>
-----------	---

→

**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	<b>Pira de Bau</b>
2	CATEGORIA	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	Pira de Bau
4	SINONIMI	nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	Agro di Gonnosfanadiga e territorilimitrofi
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Albero poco vigoroso con portamento scarsamente assurgente, caratterizzato da una colorazione del legno giovane e particolarmente scura. L'ecotipo è caratterizzato da una buona capacità produttiva, fioritura tardiva e maturazione nella prima decade di luglio, circa 15 giorni prima della pera Camusina..I frutti sono caratterizzati da una forma turbinata con peduncolo robusto, la buccia è liscia, di colore verde, tendente al giallo a maturazione completa, con una parziale presenza di rosso che conferisce ai frutti un aspetto particolarmente attraente. La polpa è succosa, di colore bianco crema, sapore eccellente, poco acidulo, molto aromatico, di consistenza soda e tessitura fine, tende all'ammazzamento (mazza nieddu) solo in fase di sovraturazione. La varietà presenta una buona resistenza alla ticchiolatura.

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

I numerosi esemplari presenti nel territorio producono senza l'apporto di cure colturali specifiche. La rusticità dell'ecotipo, abbinata alle favorevoli condizioni pedo-climatiche del territorio, consente la produzione in condizioni naturali. Inoltre l'idonea epoca di maturazione riduce al massimo gli attacchi della mosca della frutta. La precocità di maturazione e le particolari caratteristiche organolettiche hanno determinato l'impiego della varietà quasi esclusivamente per il consumo fresco. Tuttavia se la raccolta avviene nel momento giusto e il frutto viene conservato a temperatura adeguata, la varietà si presta per la conservazione medio-lunga.

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

La preparazione di questo prodotto non richiede particolari attrezzature in quanto prevalentemente utilizzato per il consumo fresco

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

Tradizionalmente le pere "de bau" venivano conservate in locali freschi dentro appositi contenitori di materiale vegetale "Pobinas" o in cassette apposite. Era necessario non sovrapporre più di 2 - 3 strati per favorire l'areggiamento dei frutti. Attualmente, ove possibile, si ricorre alla frigoconservazione per ottenere un allungamento della vita utile dei frutti

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 presenza di numerosi esemplari, anche centenari, diffusi nell'agro di Gonnosfanadiga ne testimoniano l'esistenza nel territorio dai primi decenni del ventesimo secolo (M. Agabbio "Le Vecchie Varietà della Sardegna" Delfino editore 1994 ). In tale pubblicazione l'autore fornisce una puntuale descrizione dell'ecotipo che si è poi diffuso con la tecnica dell'innesto, pratica molto diffusa tra gli agricoltori gonnese che hanno provveduto, da tempi immemorabili, a ingentilire i numerosi peri selvatici o ad impiantare nuovi ceppi ottenuti da polloni radicali. Probabilmente questa varietà venne introdotta nel territorio dai numerosi contadini Gonnese che ,all'inizio del secolo scorso, trovarono occupazione nelle vaste coltivazioni frutticole, vinicole ed orticole presenti in agro di Arbus, nella località "Bau", creata dall'amministrazione mineraria dell'epoca per rifornire gli spacci dei centri minerari ricadenti nell'area (Montevecchio, Gennamari, Ingurtosu).

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

1.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ Pomodoro secco
2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
4.	<b>SINONIMI</b>	→ Tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
5.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.</b>	

Nome scientifico: famiglia solanaceae gen. Lycopersicon sp.esculentum. Il pomodoro, diviso a metà nel senso della lunghezza, si presenta esternamente di colore rosso scuro, morbido al tatto. Il gusto spiccatamente salato, esalta i caratteristici sapori e profumi propri del pomodoro fresco. Il prodotto, in passato destinato prevalentemente all'autoconsumo, attualmente è disponibile sul mercato, venduto in contenitori per alimenti sigillati di peso e grandezza variabile.

### 7. **DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Preparazione casalinga: i pomodori maturi di qualsiasi varietà, sono lavati in acqua corrente, asciugati e quindi tagliati nel senso della lunghezza avendo cura di non separare totalmente le due parti. I semi possono essere rimossi. Successivamente stesi su graticci esposti al sole, sono ricoperti di sale marino preferibilmente fino o medio grosso.

L'azione del sale, oltre a insaporire il prodotto, ha diverse funzioni quali accelerare l'evaporazione dei liquidi presenti e contrastare il possibile sviluppo di alterazioni dovute all'attacco di funghi e batteri. Il periodo di essiccazione varia fra i 7 e i 10 giorni.

Le bacche essiccate possono essere farcite con foglie di basilico imbevute nell'olio extravergine di oliva, oppure con foglie di alloro. Dopo la farcitura le due metà sono richiuse e pressate manualmente.

La conservazione del prodotto per autoconsumo avviene preferibilmente in contenitori di vetro con chiusura sigillata. Ancora, è possibile conservare il prodotto sott'olio, in particolare quando destinato all'utilizzo come antipasto.

Produzione industriale: i processi produttivi per i pomodori secchi da destinare alla vendita prevedono l'utilizzo di macchine agevolatrici per il taglio, e di essiccatoi che garantiscono l'essiccazione in assenza di contaminazioni e con tempi di lavorazione molto brevi di circa 24-48 ore.

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

Autoconsumo: graticci inox o plastica alimentare, utensili da cucina, contenitori di vetro con chiusura sigillante.

Produzione industriale: macchine tagliatrici, essiccatoi e confezionatrici.

### 9. **DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Locali tipici della cucina familiare o locali a norma di legge.

---

Le tecniche tradizionali per la produzione del pomodoro secco sono diffuse in tutta la Sardegna. L'essiccazione in ambienti domestici del pomodoro permetteva alle casalinghe di conservare il prodotto per i mesi invernali e utilizzarlo per la preparazione base di diversi piatti quali panade, stufati di carne, minestre.

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

Le prime testimonianze certe sull'essiccazione del pomodoro e della sua conservazione risalgono alla prima metà del 700, sicuramente retaggio di una tradizione di origine spagnola. Altre notizie sul commercio del prodotto riportano alla seconda metà dell'800, dove era usanza delle donne preparare i pomodori essiccati per poi venderli nei mercati locali. E' tuttora diffusa la preparazione casalinga per l'autoconsumo.

11.	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ SI
-----	--	------

12.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO
-----	---	------

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pompia – Agrume della famiglia del cedro</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Sardegna. Principalmente i comuni di Siniscola e di Orosei.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

La pompia (citrus mostruosa) è un agrume appartenente alla famiglia dei cedri e si presenta nell'aspetto esteriore abbastanza simile: scorza gialla molto grossa, porosa e bitorzoluta; forma generalmente sferica, leggermente schiacciata; grandezza variabile, oscillante tra quella di una grossa arancia e quella di un cedro; il frutto vero e proprio all'interno è molto piccolo e di sapore estremamente acre; il profumo, caratteristico, è agrumato. La pianta è piuttosto grossa e generalmente si carica molto di frutti, offrendo produzioni di diversi quintali. Come frutto la pompia non è commestibile per via del suo sapore sgradevole: è consumata esclusivamente come prodotto trasformato nelle sue diverse varianti di pompia intera, pompia prena e aranzada.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>
----------	--

La coltivazione della pompia non richiede accorgimenti particolari: le tecniche sono le medesime degli altri agrumi.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>
----------	---

Le origini di questo agrume e le ragioni della sua diffusione nel siniscolese sono abbastanza sconosciute: la coltivazione è da sempre molto diffusa a Siniscola; in modo più limitato a Orosei e, in tempi più recenti, in altri paesi del circondario come Torpè e Posada.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
----------	--	-------------

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>
-----------	---	-------------

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Prezzemolo</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Sardo
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Perdusemini</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Il prezzemolo sardo rappresenta una delle numerose varietà appartenenti alla famiglia delle Umbrelliferae gen. *Petroselinum*. E' una pianta erbacea originaria del Sud-Europa e, secondo alcuni studiosi, proprio della Sardegna. Dal punto di vista morfologico il prezzemolo sardo presenta, rispetto alle altre varietà oggi in commercio, dimensioni ridotte e foglie piccole, frastagliate e di colore verde scuro. Aroma e gusto sono intensi. Il prodotto viene venduto in mazzi di grandezza e peso variabili.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

La semina inizia a Marzo e si protrae fino all'anno successivo. La coltivazione segue le regole del Codice BPA . La semente è prodotta in azienda mandando a fiore le piante migliori. Spesso le sementi sono oggetto di scambio tra i produttori. La preparazione del terreno avviene mediante l'affinamento delle zolle e la predisposizione di solchi longitudinali per lo sgrondo delle acque in eccesso. La semina si attua a mano a spaglio. Il diserbo si effettua tradizionalmente tramite scerbatura. Normalmente la raccolta avviene dopo l'emissione della VI-VII foglia e prosegue ogni 30-45 giorni, fino a raggiungere anche 9 passaggi sulla stessa coltura. Dopo il taglio si procede ad una prima cernita del prodotto, eliminando le foglie ingiallite o secche e alla composizione di mazzi di grandezza variabile. Questi sono legati con la rafia o un elastico, posti in cassetta e lavati con acqua corrente. All'arrivo nello stabilimento di lavorazione il prezzemolo può, dopo un ulteriore lavaggio, essere sistemato in vaschette chiuse con film plastico microforato per alimenti.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Il prodotto, giunto presso uno dei centri di condizionamento presenti nell'areale di Sestu, è nuovamente lavato con acqua corrente, asciugato, selezionato e posto in cassette di dimensioni variabili a seconda delle esigenze commerciali. Tali processi avvengono nel pieno rispetto della normativa di settore riguardante i requisiti igienico sanitari e la rintracciabilità delle produzioni, anche mediante apposite macchine lavasciugatrici, cernitrici e confezionatrici.  
I materiali di contatto sono: rafia in PVC, elastico e cassette tipo PP.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

La lavorazione avviene in aziende dotate di celle frigo, linee per la lavorazione degli ortaggi.

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

Gli anziani del paese sostengono che nel comprensorio di Sestu la coltivazione del prezzemolo sia tradizione antica. La sopravvivenza di questa tipologia di prezzemolo fino ai nostri giorni si deve principalmente all'usanza delle donne sarde di predisporre piccoli appezzamenti dedicati alle coltivazioni di erbe aromatiche nei quali il prezzemolo non mancava mai. Nel Comune di Sestu questa aromatica ha assunto, nel corso del tempo, una importante valenza economica tanto da guadagnarsi l'appellativo di "oro degli ortolani", in virtù della sua capacità di garantire un reddito costante durante tutto l'arco dell'anno. Il seme, autoprodotta nelle aziende orticole, era tramandato di generazione in generazione nella maggior parte delle famiglie di orticoltori sestesi. Oggi sopravvive solo tra coloro che lo coltivano per consumo familiare o per la vendita diretta.

Le tecniche di coltivazione sono rimaste tradizionali ed improntate ai seguenti principi: limitate lavorazioni; assenza di trattamenti antiparassitari; ridotte concimazioni minerali; diserbo manuale; raccolta manuale. Questa particolare tipologia di prezzemolo è stata soppiantata da varietà selezionate dalle industrie sementiere più produttive e meno soggette a fiorire.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

Il prodotto aveva un suo mercato locale fino agli anni 1970. Oggi lo si ritrova per lo più in vendita in piccole quantità nei mercati rionali del capoluogo o a Sestu nei punti di vendita diretta dei produttori orticoli.

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

La sicurezza alimentare viene garantita in campo, tramite prelievi a campione per l'analisi dei residui di fitofarmaci. All'interno degli stabilimenti, le fasi di lavorazione e confezionamento avvengono nel rigoroso rispetto del piano di autocontrollo. Nel caso di produttori non associati la sicurezza alimentare è garantita da controlli aziendali previsti dalla vigente normativa a cura della ASL locale, attraverso i controlli del registro dei trattamenti aziendali e il prelievo di campioni per l'analisi dei residui di antiparassitari. Trattasi di un prodotto dalla filiera corta; infatti il produttore vende direttamente al consumatore.

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Ravanello lungo</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Sestu
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Arreiga e Sestu, Arreiga.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Sestu e comune limitrofi.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Il Ravanello lungo è una delle numerose varietà appartenenti alla specie *Raphanus sativus L.*, famiglia Brassicacee. Presenta diverse tonalità di colore, dal rosa pallido al rosa intenso, a volte con caratteristiche striature o punteggiature bianche. Può raggiungere la lunghezza di 40 cm. e 7 cm di diametro ma, normalmente, la sua maturazione commerciale avviene alla dimensione di 30 cm di lunghezza e 2 cm di diametro. La polpa è bianca, compatta e croccante, dagli aromi decisi. Il sapore dolce, diventa poi fortemente piccante consumando la radice per intero, buccia compresa. Non necessita di aggiunta di sale da cucina come invece avviene per le varietà tonde. Questo ortaggio, di cui si consuma esclusivamente la radice, accompagna tradizionalmente i piatti a base di carne suina e ovina della tradizione culinaria sarda. In passato non mancava mai nelle tavole dei matrimoni, dove rappresentava l'ortaggio per eccellenza. Ancora oggi non è raro incontrarlo nelle tavole delle sagre paesane o in vendita presso gli ambulanti di ortofrutta. Il confezionamento avviene tramite legatura a mazzi di 6/7 radici.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

Tutte le fasi di coltivazione sono svolte rigorosamente a mano e nel rispetto del Codice di BPA. Le sementi sono autoprodotte in azienda e sono spesso oggetto di scambio fra i diversi produttori. La semina avviene a mano su piccoli appezzamenti di 100/150 mq, appositamente preparati sminuzzando finemente il terreno e non prima di aver effettuato una concimazione organica. Normalmente non vengono effettuati trattamenti antiparassitari. Il diserbo si effettua anch'esso a mano tramite un apposito attrezzo in uso tra gli orticoltori della zona di Sestu di fattura artigianale, costituito da un coltello con la lama ricurva a "U". La raccolta viene effettuata a mano preparando, a seconda delle dimensioni delle radici, mazzi di circa 7 ravanelli legati con rafia. Tempo di maturazione commerciale: 45/60 giorni dalla semina.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Una volta preparati i mazzi, questi vengono lavati con acqua corrente per una prima eliminazione della terra e impurità e posti in cassette per la vendita.  
Rafia in PVC e cassette monostrato e monouso tipo PP.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

La lavorazione avviene in aziende dotate di celle frigo, linee per la lavorazione degli ortaggi a capacità variabile costituiti da: lavatrice; asciugatrice; banco di selezione; confezionatrice.

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

Il seme, auto prodotto nelle aziende orticole, è tramandato di generazione in generazione nella maggior parte delle famiglie di orticoltori sestesi. Le tecniche di coltivazione sono rimaste pressoché immutate nel tempo e sono improntate ai seguenti principi: limitate lavorazioni; assenza di trattamenti antiparassitari; ridotte concimazioni minerali; diserbo manuale; raccolta manuale.

Questa particolare tipologia di ravanella è stata progressivamente soppiantata da varietà tonde, selezionate dalle industrie sementiere, dalle caratteristiche organolettiche meno marcate.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

Difficile stabilire il periodo di introduzione della coltivazione di questo ravanella nell'Isola e stabilire quindi se si tratta di una specie autoctona o introdotta nei secoli passati. Dai documenti, depositati presso l'organizzazione di produttori "Ortosestu", si apprende che fin dagli anni '70 esso veniva venduto al mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Cagliari con la denominazione di ravanella lungo.

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

La sicurezza alimentare è garantita sia in campo, tramite prelievi a campione per l'analisi dei residui di fitofarmaci che in stabilimento, dove le fasi di lavorazione e confezionamento avvengono nel rigoroso rispetto del piano di autocontrollo.

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ Riso prodotto e lavorato in Sardegna
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Cereali
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ di Sardegna
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Campidano d'Oristano

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Cereale primaverile-estivo che trova nell'ambiente pedoclimatico della Sardegna l'habitat ideale per estrinsecare un'elevata potenzialità produttiva e per ottenere cariossidi complete ed uniformi con caratteristiche qualitative elevate che lo contraddistinguono dalle produzioni risicole del Nord Italia. Inoltre, soprattutto nell'ambiente risicolo isolano è possibile attuare la coltivazione di varietà di tipo aromatico in cui vengono esaltate le caratteristiche organolettiche tipiche della specifica varietà.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

L'ambiente climatico isolano consente la coltivazione di tutte le varietà in commercio in Italia, dalle più precoci sino alle più tardive, consentendone pertanto la raccolta anche in autunno inoltrato.

Le esigenze irrigue della coltura vengono soddisfatte con l'impiego di acque provenienti dal bacino artificiale del fiume Tirso, caratterizzate da un alto contenuto in potassio, che esaltano le caratteristiche qualitative del riso prodotto.

Il raccolto, previa essiccazione a bassa temperatura (circa 30° C) che consente la conservazione delle caratteristiche organolettiche, viene destinato alla lavorazione gradualmente in funzione delle esigenze di mercato.

La prima fase della lavorazione è la sbramatura che consiste nella eliminazione delle glumelle esterne a cui segue la brillatura con cui viene esportato il pericarpo e l'embrione.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Gli essiccatoi impiegati sono del tipo verticale, dinamici, a riciclo che garantiscono l'uniformità dell'essiccazione e il mantenimento della peculiarità del prodotto.

La sbramatura viene attuata con sbramini a rulli di gomma rigida, mentre la brillatura attraverso due tipi di macchine: le amburghesi e le cinesi.

La lucidatura delle cariossidi viene eseguita con metodo naturale ad acqua che ne consenta una conservazione esaltandone le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Successivamente il prodotto viene confezionato in scatole alla rinfusa e in film plastico sottovuoto al fine di salvaguardare e mantenere inalterato nel tempo le caratteristiche del prodotto.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Il nuovo impianto di lavorazione, la cui realizzazione è stata eseguita nel 1999 utilizzando tecniche costruttive all'avanguardia sotto l'aspetto igienico sanitario e tecnologico, consta di una sala di lavorazione, un magazzino stoccaggio, un laboratorio analisi del prodotto nelle varie fasi, di una struttura amministrativa per il costante monitoraggio del processo produttivo oltre ad un modernissimo impianto di stoccaggio del cereale grezzo dotato di tutte le apparecchiature per la movimentazione e la refrigerazione del prodotto grezzo.

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

La coltivazione del riso in Sardegna risale al 1927, quando fu attuata in via sperimentale nei terreni di bonifica del Sassu (Arborea) per accelerare il processo di lisciviazione. Nei decenni successivi la coltivazione si estese fino a raggiungere circa 1000 ha, interessando buona parte dei terreni prima occupati dalle acque dello Stagno Sassu. Ultime le opere di bonifica e modificati gli ordinamenti colturali, la coltivazione del riso si è diffusa nelle vocate aree circostanti dei comuni di Oristano, Palmas Arborea, Cabras, Simaxis, ecc... ed attualmente, come agevolmente rilevabile dagli Annali di Statistica Agraria (ISTAT) interessa una superficie di 3.500 ha:

Tabella 1. Riso in Sardegna

Anno	Ettari								
1952	566	1962	1.296	1972	1.909	1982	2.551	1992	3.404
1953	850	1963	989	1973	1.947	1983	2.650	1993	3.545
1954	1.089	1964	789	1974	1.770	1984	2.898	1994	3.839
1955	1.239	1965	840	1975	1.499	1985	2.831	1995	1.583
1956	1.208	1966	801	1976	1.530	1986	3.084	1996	3.931
1957	1.266	1967	806	1977	1.676	1987	3.544	1997	
1958	1.117	1968	1.046	1978	1.994	1988	3.619	1998	
1959	1.432	1969	1.315	1979	2.172	1989	150	1999	
1960	1.577	1970	1.627	1980	2.286	1990	2.133		
1961	1.296	1971	1.772	1981	2.414	1991	2.873		

Fonte: Annali di Statistica Agraria (ISTAT)

Nella fase iniziale dell'introduzione della coltura, la trasformazione del prodotto per uso alimentare avveniva a livello familiare con l'impiego di sbramini artigianali; solo alla fine degli anni '50, ad Oristano, è stata realizzata una riseria che ha consentito la standardizzazione dei processi di trasformazione.

Si allega copia dell'atto costitutivo Cooperativa CO.RI.SA. del 1975.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>SI</b>

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

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

1.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→	<b>Sapa di arancia</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→	
4.	<b>SINONIMI</b>	→	Saba de Arangiu
5.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→	Zona del Sarrabus nei comuni di San Vito, Muravera, Castiadas, Villaputzu

**6. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

La sapa di arancio si presenta come un liquido dalla densità media con una colorazione che spazia dall'ambrato marrone scuro al nero, dovuto dalla prolungata cottura della spremuta del succo delle varietà Arancia Washington, tarocco e arancia Bionda Tardivo di San Vito.

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

La sapa di arancia è un succo cotto di arancia preparato con i seguenti ingredienti: arance a maturazione raggiunta, scorza d'arancia essiccata, zucchero o miele.

La preparazione avviene seguendo il periodo di maturazione delle arance ossia dal mese di febbraio per concludersi a maggio con la raccolta delle varietà tardive.

Dopo la raccolta, la spremitura e l'immediata filtrazione del succo, si procede nella stessa giornata al fine di evitare il processo di ossidazione, alla cottura a fuoco lento, con la progressiva aggiunta di zucchero o miele fino all'ottenimento di un composto dalla densità media, quasi filante. La cottura che dura alcune ore, deve avvenire a fuoco lento per evitare che lo zucchero caramelli dando un gusto spiacevolmente amaro.

Per aromatizzare la sapa, durante la bollitura vanno aggiunte le scorze di arancia essiccate.

Raggiunta la densità ideale, si interrompe la cottura procedendo all'invasettamento in recipienti di vetro, ceramica a uso alimentare, a tenuta ermetica, assicurandosi, dell'avvenuto sottovuoto una volta raffreddati. Per la sua conservazione, deve essere tenuta lontana da fonti di luce e calore e può essere conservata fino a 36 mesi.

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

La spremitura avviene a mano in un contenitore di ceramica o inox. La filtrazione e la successiva cottura avviene in una pentola di adeguate dimensioni. Il successivo filtraggio avviene tramite colini a maglia fine in inox. La successiva conservazione avviene in recipienti a uso alimentare con coperchi a tenuta ermetica, opportunamente lavati e sterilizzati.

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

Tradizionalmente la trasformazione avviene in abitazioni private secondo le comuni norme igieniche.

Il locale utilizzato per la cottura, oggi come nel passato, è la cucina a gas di casa, anziché il caminetto o la

---

cucina economica a legna.

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

La sapa di arancia era ed è un prodotto sostitutivo della sapa di mosto d'uva. Un tempo, era preparata solo dai proprietari degli aranceti che recuperavano le arance cadute a terra per effetto del maestrale sferzante. In tal modo, per tutto l'anno, si potevano realizzare i dolci tradizionali, in particolare Su Pan' e Saba, dove Saba indica il composto, come ingrediente di base.

E' un prodotto che si conosce da almeno 80 anni, secondo le testimonianze di persone molto anziane che ne hanno tramandato la memoria, preservandone la ricetta e tutto il loro sapere.

11.	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ SI
-----	--	------

12.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ 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	<b>Sindria Call'e Boi</b>
2	CATEGORIA	prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	Gonnosfanadiga
4	SINONIMI	Sindria de Gonnos
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	

Si tratta di un prodotto consumato allo stato fresco, che proviene dalla varietà di anguria tipica denominata "Call'e Boi" coltivata dagli agricoltori della comunità di Gonnosfanadiga. Storicamente la presenza delle coltivazioni è attestata da numerosi documenti che risalgono ai primi decenni del 1900.

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

L'anguria "Call'e Boi" è caratterizzata da una pianta molto rustica dotata di elevata vigoria, apparato radicale molto esteso, foglie di dimensione medio grossa che garantiscono una buona copertura dei frutti, ciclo produttivo medio- tardivo. I frutti sono caratterizzati da una forma ovale-allungata che ricorda il ruminante bovino da cui prende spunto il nome "Call'e Boi" letteralmente "stomaco di bue". La buccia è di colore verde mediamente intenso, molto sottile e di particolare fragilità al taglio, infatti al contatto con la lama si manifesta la formazione di una o più fenditure nel frutto accompagnata da un rumore caratteristico. Questa caratteristica è particolarmente apprezzata dai consumatori per le eccellenti caratteristiche organolettiche del prodotto. La polpa di colore rosso intenso è priva di fasci vascolari evidenti, tende a sciogliersi facilmente liberando le componenti aromatiche che accompagnano l'equilibrato gusto zuccherino. I semi risultano essere numerosi e di dimensioni medio grosse o piccoli, nel caso della variante dell'ecotipo denominata "Call'e Boi pisa pira", letteralmente "semi di pera" derivante dal lungo processo di selezione realizzato da tempo immemorabile dai contadini gonnosini. La pezzatura dei frutti è da media a grossa (fino a 25kg).

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

La coltivazione della "Sindria Call'e Boi" è praticata in tutto il territorio ricadente nelle valli del rio "Piras", del rio "Sibiri" e nelle pianure sottostanti, prevalentemente nelle aree pedemontane caratterizzate da disfacimenti granitici o nelle pianure alluvionali di natura franco argillosa. Entrambe le situazioni sono caratterizzate da una spiccata attitudine alla specie per giacitura, microclima favorevole e dotazione di elementi nutritivi. Questa situazione consente la realizzazione del ciclo di coltivazione con un ridotto apporto di concimi chimici e fitofarmaci. La pratica agronomica tradizionale prevedeva la semina diretta e l'irrigazione con il sistema a scorrimento, attraverso l'utilizzo delle postarelle "is frommasa"

in cui venivano deposti, a partire dalla prima decade di aprile, il letame e 4-5 semi che successivamente venivano diradati per ottenere l'investimento finale. Per l'irrigazione si utilizzavano i solchi "corasa" sui quali si faceva scorrere l'acqua, utilizzando opportuni sbarramenti in terra per regolare il flusso e correggere le frequenti differenze di pendenza nell'appezzamento. Le lavorazioni consistevano in arature con cavalli o buoi e sarciature manuali per il controllo delle erbe infestanti e trattamenti chimici limitati a prodotti rameici o insetticidi. Attualmente, nel rispetto della tecnica tradizionale, si è introdotto l'uso di piantine allevate in vivaio e l'irrigazione a goccia. Per il resto si utilizzano tutti gli accorgimenti precedentemente citati, compreso il rispetto delle rotazioni colturali che prevedono un ritorno nello stesso appezzamento non prima di 5 anni. Gli apporti nutritivi si basano sull'utilizzo di sostanza organica e concimi complessi in fase di pre- impianto, mentre in copertura si utilizzano limitati apporti azotati e si evita l'uso di prodotti a base di potassio o fitoregolatori. Il controllo delle infestanti viene effettuato tramite sarciature manuali o con l'utilizzo di film pacciamenti biodegradabili, si esclude l'impiego di prodotti chimici. In Virtù delle favorevoli condizioni pedoclimatiche ed ambientali la difesa fitosanitaria è particolarmente semplificata e limitata a pochissimi interventi. Particolare cura ed abilità è necessaria in fase di raccolta per il riconoscimento in campo del grado di maturazione del frutto. È una operazione alla quale si dedicano pochi esperti, con sapienti manovre, riescono a stabilire, in base al colore della buccia e al tono del rumore emesso al tocco, se raccogliere o meno ciascun frutto presente in campo.

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

Il prodotto viene esitato non condizionato, dotato di apposito marchio di riconoscimento che ne indica provenienza e codice produttore

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

La "Sindria Call'e Boi" viene raccolta allo stato fresco per la conservazione temporanea post\_raccolta. Si utilizzano locali freschi ed areati che consentono lo stoccaggio del prodotto per circa 10 giorni in attesa dell'utilizzo o della commercializzazione

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 coltivazione della "Sindria Call'e Boi" è stata tramandata di padre in figlio da tempo immemorabile, così come il patrimonio genetico che è stato preservato da alcuni agricoltori conservatori che hanno consentito in tempi recenti il recupero dell'ecotipo. Questo è stato possibile grazie alle condizioni di isolamento spaziale di alcune coltivazioni che hanno evitato la contaminazione genetica dell'ecotipo, molto frequente nella specie che è soggetta all'impollinazione entomofila. La raccolta dei semi ancora oggi viene effettuata solo dalle piante che presentano i requisiti tipici, dedicando allo scopo il primo frutto di ciascuna pianta che deve essere coltivata in assenza di altre varietà di anguria per un raggio di almeno 2 Km. I frutti porta seme vengono raccolti a maturazione completa e conservati in magazzino per alcuni mesi in modo tale da

consentire la completa formazione degli stessi. Vi era un'intensa attività commerciale, molto diffusa fino ai primi anni 70 del secolo passato, che dimostrano l'importanza della "Sindria Call'e Boi" nel tessuto produttivo e culturale di Gonnosfanadiga. La comunità del cibo "Sa Sindria de Gonnos"(costituita per iniziativa dell'Associazione per la tutela della biodiversità Gonnese e Slow Food) organizza ogni anno la "Festa dell'Anguria" e diverse sagre, laboratori del gusto e iniziative culturali che testimoniano la volontà di recuperare il tessuto produttivo-culturale dell'ecotipo "Sa Sindria de Gonnos"

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

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Tamatiga de appasibis</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Pomino; Tamatiga de appiccai.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Territorio della Regione Sardegna in particolare riferimento alla zona della Marmilla.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Nome scientifico: famiglia solanaceae gen. *Lycopersicon* sp. *esculentum*. Questa tipologia di pomodoro è costituita da vari ecotipi con caratteristiche molto rustiche, resistenti alla siccità e alle fitopatie e recanti la produzione a grappolo.

Si tratta di un prodotto legato alla tradizione rurale dell'alta Marmilla. Ogni famiglia contadina, al momento dell'impianto dell'orto familiare, metteva a dimora la semente derivante dalle bacche delle piante migliori dell'annata precedente. Il materiale di propagazione, pertanto, deriva da una rudimentale selezione massale, che ha in tal modo prodotto alcuni ecotipi locali.

La bacca è di dimensioni medio-piccole, forma tendenzialmente tondeggiante o leggermente allungata, pigmentazione rosso intensa e dimostra una grande resistenza alla manipolazione. Questa, caratteristica la rende, oltre che molto serbevole, particolarmente idonea al trasporto.

Inoltre, l'elevata resistenza meccanica delle bacche consente la loro conservazione per tutto l'inverno. A tal scopo i grappoli, intrecciati con uno spago a formare delle collane del diametro di circa 40 cm, sono semplicemente appesi in locali ventilati dove possono trascorrere l'intero inverno.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

L'epoca di semina diretta coincide con la tarda primavera (maggio). Sono in corso alcuni tentativi volti a sviluppare la tecnica del trapianto di piantine allevate in semenzaio su plateau.

I sesti d'impianto variano a seconda dell'areale di coltivazione; tuttavia, trattandosi di coltura in asciutto, si tende a ridurre il numero di piante per metro quadro.

Le tecniche colturali utilizzate sono essenzialmente improntate ai principi di aridocoltura; la difesa antiparassitaria è quasi nulla. Sono in corso di valutazione alcune ipotesi relative alla sostituzione del diserbo meccanico con quello chimico e all'introduzione di una strategia di difesa integrata dai parassiti animali (essenzialmente nottue, in quanto le caratteristiche climatiche della zona di coltivazione consentono di evitare, normalmente, la difesa antiafidica).

La durata del ciclo colturale è legata ai diversi ecotipi e ai differenti areali di coltivazione essendo particolarmente influenzata dall'altitudine.

La raccolta, essenzialmente manuale, si colloca prevalentemente nella seconda metà di agosto. Questo pomodoro può essere destinato al consumo fresco tal quale, alla preparazione di minestre oppure alla produzione di conserve artigianali. In questo caso il processo produttivo è avviato subito dopo la raccolta e si svolge secondo una procedura caratteristica che prevede che i pomodori, dopo essere stati lavati, tagliati e bolliti in acqua salata, vengano esposti al sole in sacchi di cotone per una giornata per essere successivamente disposti in un contenitore e coperti di olio d'oliva extravergine.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Per la coltivazione: aratri e frese per la preparazione del terreno mentre tutte le altre operazioni sono manuali.

Per la preparazione delle conserve: recipienti per alimenti, utensili di uso comune in cucina, sacchi di cotone, olio extravergine di oliva.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Locali tipici della cucina familiare o locali a norma di legge.

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

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

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

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

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

1.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Tardivo di San Vito</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ San Vito
4.	<b>SINONIMI</b>	→ Arancia bionda di San Vito
5.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Il territorio del Sarrabus, sub regione del sud-est Sardegna, in particolare il Comune di San Vito.

**6. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

Il Tardivo di San Vito è un agrume di varietà arancio biondo, noto per essere tardivo e per caratteristiche specifiche di serbevolezza. I frutti sono distinguibili oltre che per tempo di maturazione, per dimensione e peso - attestante intorno ai 200/300 grammi, per il colore deciso dell'epidermide e per la polpa molto succosa con pochi semi.

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

Gli agrumeti vocati insistono su suoli formati da sedimenti alluvionali, caratterizzati da una tessitura equilibrata che assicura la succosità dei frutti e conferisce unicità a quest'area grazie all'elevato contenuto di limo, mitigato dalla sabbia e frequentemente da ciottoli che garantiscono la libera circolazione dell'aria e dell'acqua e consentono l'instaurazione di processi biologici mediante l'insediamento di una microflora "positiva", favorevoli alla sintesi della sostanza organica che notoriamente favorisce l'assimilazione degli elementi nutritivi e dell'acqua. La vicinanza del mare determina per tutto l'anno condizioni termiche e igrometriche favorevoli alle esigenze ecofisiologiche dell'arancio riscontrabili nel basso tenore di acidità e all'elevato contenuto di zuccheri. Questi elementi naturali hanno favorito in passato l'estensione degli agrumeti lungo la vallata del Flumendosa e del vicino Rio Picozza.

La raccolta del Tardivo di San Vito inizia il 1° aprile e termina alla fine di maggio. Il taglio dei frutti è effettuato con l'ausilio di forbici al fine di evitare il distacco del calice. I frutti non immediatamente destinati al consumo, sono conservati a basse temperature in cella frigorifera ad una temperatura compresa fra i 3 e i 6 gradi centigradi e umidità relativa tra il 75 e il 95%. Il tempo di condizionamento non supera comunque i 90 giorni dalla raccolta. Per garantire la qualità e l'integrità delle produzioni, tutte le operazioni di condizionamento sono preferibilmente condotte nell'ambito degli areali produttivi.

Il Tardivo di San Vito è una varietà a rischio di estinzione, pertanto, da diversi anni, si procede con il prelievo delle marze, nello specifico non tendenti a seme, esenti da virosi e batteriosi, per successivi innesti. Attualmente le piante censite sono distribuite fra orti domestici e agrumeti storici, il cui sesto d'impianto più diffuso è 6\*5 e i porta innesti sono costituiti da arancio amaro per una produzione di circa 120 quintali per ettaro. Attraverso un progetto di salvaguardia, sono state riprodotte in vivaio, controllate per virosi e batteriosi, circa 150 piante. Ulteriori innesti nel triennio in corso porteranno il numero delle piante di Tardivo di San Vito a circa un migliaio.

8.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----	---

Il Tardivo di San Vito non subisce alcun trattamento chimico sia in pre e post raccolta, sia nella fase di condizionamento eccetto il lavaggio con acqua potabile. L'assenza sulla buccia di cere e conservanti chimici lo rende sensibile ai trasporti e manipolazioni, potenziale innesco di fenomeni patogeni. Pertanto, le operazioni volte alla conservazione refrigerata del prodotto avvengono nella stessa zona di produzione. Per la raccolta sono adoperati cestini o sacchi capienti. Per il confezionamento apposti contenitori.

9.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	--

Per la selezione e il confezionamento si utilizzano magazzini di stoccaggio e per la conservazione cantine e celle frigorifere.

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

A fine ottocento primi novecento grazie all'attività della colonia penale di Castiadas compaiono, nella zona del Sarrabus, le prime piante di agrumi, come da testimonianze raccolte nel paese. Alcune piante avevano una maturazione più tardiva che bene si adattò al territorio e al clima. Grazie alla lungimiranza degli innestatori la particolare varietà è ancora presente sul territorio. La zona vocata alla produzione, ovvero la valle del Rio Picocca e comuni limitrofi, ha avuto una sostanziale riforma agraria dalla metà degli anni '50 promossa dall'ETFAS - Ente per la trasformazione fondiaria e agraria in Sardegna. Alcune testimonianze di anziani raccolte nella biblioteca regionale digitale "Sardegna Digital Library" testimoniano la presenza di una varietà locale di arancia bionda assimilabile al "Tardivo di San Vito".

Questa varietà di specie arborea da frutta è inoltre descritta nel testo "Vecchie varietà della Sardegna" (Mario Agabbio, editore Carlo Delfino 1994) e nel "Trattato di agrumicoltura" (Edagricole, 1985).

11.	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ SI
-----	--	------

12.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO
-----	---	------

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

1.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ Tomata Maresa
2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Tomata Sarda
4.	<b>SINONIMI</b>	→ Pomodoro di Maracalagonis
5.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Maracalagonis e zone limitrofe

6.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.</b>
<p>Trattasi di una popolazione locale di pomodoro (<i>lycopersicon esculentum</i> Mill.) caratteristica della zona di Maracalagonis e in piccola percentuale nei paesi limitrofi, conosciuto come "Sa Tomata Maresa". La pianta si presenta con una vegetazione espansa e con le foglie sottili.</p> <p>Esistono diversi ecotipi, con frutti di colore rosa/rosso che a maturazione si presentano con una media costolatura all'apice peduncolare e una leggera solcatura nell'intero frutto.</p> <p>Nell'ecotipo "Piriciolla" la colorazione della buccia è rosso/ violacea (colorazione vinosa) sottile e liscia, la polpa abbondante, granulosa e con pochi semi. La pezzatura è medio/grande con peso tra 200/300 grammi fino ai 500 gr. Veniva coltivato in asciutto in prossimità di zone umide e spesso salmastre (Su Staini) conferendo al pomodoro un sapore particolarmente marcato, impiegato come pomodoro insalatato, da sugo e per ottenere pomodori secchi. La produzione è in atto, prevalentemente condotta nel comune di Maracalagonis e zone limitrofe.</p>	

7.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<p>Sa "Tomata maresa" viene coltivata in pieno campo nel periodo tra il mese di marzo e novembre, ma la raccolta avviene da fine maggio.</p> <p>La coltivazione viene eseguita su piccoli appezzamenti con la preparazione del semenzaio, "sa tuedda" o in contenitori alveolari dedicati e successivamente avviene il trapianto in pieno campo su superfici precedentemente lavorate, in filari con interdistanza tra pianta e pianta di circa 60/70cm e con una densità di impianto mai superiore alle 20.000 piante per ettaro.</p> <p>Le piantine essendo a crescita indeterminata, vengono impalcate in apposita struttura in canne (raccolte nei mesi di gennaio e febbraio per preservarne la durata) e legate ad esse con degli spaghi ("Sa Troccia") per permettere alla pianta uno sviluppo in verticale con una migliore aereazione e soleggiamento della vegetazione e degli stessi frutti, con ottimi benefici sanitari e organolettici del prodotto. Questo tipo di impalco a spalliera è caratteristico del luogo.</p> <p>Tutte le operazioni colturali vengono eseguite a mano (legatura, cimatura, scacchiatura - ossia l'eliminazione dei getti ascellari secondari, diserbo, lavorazione del terreno, raccolta). Oggi l'irrigazione viene eseguita col sistema a goccia e con il sistema a infiltrazione laterale. La produzione media per pianta si aggira intorno ai 6 fino ai 10 Kg.</p>	

8.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
<p>La selezione e l'incassamento del prodotto avviene manualmente, direttamente in campo, differenziato per pezzatura in cassette di plastica o cartone. Il prodotto confezionato è trasportato in giornata nei vari mercati locali limitrofi. Questo pomodoro è molto utilizzato per la produzione casalinga del pomodoro</p>	

---

secco (pilarda, pilarda de tomata, tomata siccada).

9.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	--

Incassettamento manuale, in campo, svolto generalmente in ripari per il sole fatti di frasche e canne, in gergo "s'imbragu".

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

E' una coltivazione tradizionale della zona di Maracalagonis praticata con tecniche di coltivazione pressochè invariate. La tradizionalità è documentabile attraverso foto e interviste ai quasi centenari del paese . Attualmente alla coltivazione di questi ecotipi autoctoni non ibridi, per la limitata resistenza ai patogeni, sono state affiancate varietà ibride F1, caratterizzate da una maggiore resistenza, uniformità di produzione, regolarità di allegagione, consistenza e serbevolezza della bacca e adattamento alle diverse condizioni pedoclimatiche. Questo prodotto è legato alla consuetudine rurale di Maracalagonis e, nel dopoguerra, diviene coltivazione intensiva affiancando la coltivazione della vite come complemento al reddito nei mesi estivi. Ottimo insalatato, è stato utilizzato sin dall'ottocento come ingrediente impiegato nell'alimentazione dei contadini, povera di condimenti, in genere come accompagnamento al pane "pani e tomata". Le caratteristiche dei terreni vocati a tali produzione, la loro composizione fisico chimica e la vicinanza al mare conferiscono al pomodoro marese un gusto intenso e marcato che si esprime proprio nell'accompagnamento ai pani tradizionali locali. Attualmente tale coltivazione è condotta dalle generazioni successive ai cosiddetti "pionieri" di tale produzione degli anni '50 e '60.

11.	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ SI
-----	--	------

12.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ 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.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→	<b>TRICU COSSU</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

3.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→
----	---	---

La Gallura e aree confinanti con la Gallura , in particolare Monte Acuto e Baronie (Province di Sassari e Nuoro).

4.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----	---

E' una varietà locale di frumento tenero, *Triticum aestivum* L., originaria della Gallura. Si tratta di un frumento a ciclo lungo, con culmi ad altezza elevata, con spighe di forma piramidale, lasse e molto lunghe, mutiche, con glume glabre e rossicce e cariossidi rosse. Viene utilizzato per la realizzazione di sfarinati adatti alla panificazione ed alla realizzazione di dolci. Gli sfarinati di Tricu cossu sono attualmente relegati al consumo familiare, alla vendita al dettaglio di piccole partite o utilizzate in occasione di eventi e manifestazioni rievocative.

5.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	---

La coltivazione del "Tricu cossu" è attualmente condotta in diversi areali dell'Isola ed in particolare della Bassa e dell'Alta Gallura. La produzione è tipicamente familiare o condotta da micro imprese agricole, anche associate fra loro. La coltivazione, nel rispetto delle pratiche tradizionali, viene in genere effettuata secondo i dettami dell'agricoltura biologica e conservativa.

6.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----	---

La trasformazione della granella avviene in laboratori autorizzati con macine prevalentemente in pietra e dotati di attrezzature per il confezionamento degli sfarinati.

7.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	--

I locali utilizzati per gli sfarinati di trigu cossu sono totalmente a norma di legge.

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

Da almeno la metà del XVIII secolo si hanno notizie storiche esaustive e bibliografiche degli sfarinati di Tricu cossu e del loro impiego nella panificazione e la produzione di altri prodotti da forno. Dai primi anni del '900, in vari studi, si parla diffusamente di Tricu cossu o di Grano corso in quanto proveniente dalla vicina Corsica e, all'inizio degli anni '50, vennero campionate, in particolar modo in Gallura, alcune accessioni riferibili a popolazioni di frumento tenero note come Cossu. Attualmente il Tricu cossu viene ancora coltivato su piccole superfici, soprattutto nell'areale della Gallura

---

dove i relativi sfarinati vengono utilizzati per autoconsumo oppure vengono venduti al dettaglio in piccole partite.

9.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ 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.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→	<b>TRIGU DENTI DE CANI</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→	Regione Sardegna, in particolare la Marmilla, il Monreale e il Sulcis-Iglesiente, comprese le Isole minori.

4.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----	---

E' una varietà locale di frumento tenero (*Triticum aestivum* L.) autoctona della Sardegna.

La varietà locale "Trigu Denti de cani" presenta la variabilità tipica delle landraces, soprattutto nelle caratteristiche morfologiche della pianta, in particolare della spiga, oltre che nella fenologia e nelle caratteristiche tecnologiche degli sfarinati.

Si tratta di un frumento a ciclo lungo, a fenologia alternativa, con culmi ad altezza elevata, elevato grado di accostamento e con spighe di forma piramidale con reste molto lunghe e cariossidi rosse.

Veniva utilizzato per la realizzazione di sfarinati ad uso panificatorio e dolciario e per la realizzazione di altre preparazioni tipiche locali. Tra i prodotti della tradizione locale si ricordano i pani rustici della Marmilla ed il dolce di origine paleo-cristiana "trigu cotu", prodotto nell'Iglesiente e in Marmilla con la granella intera; di particolare interesse erano anche le gallette da forno tipiche della tradizione tabarchina dei centri marinari di Calasetta e Carloforte, per la realizzazione delle quali veniva utilizzato il Trigu denti de cani prodotto localmente o in altre aree della Sardegna.

5.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	---

La coltivazione del "Trigu denti de cani" è attualmente condotta in alcuni areali cerealicoli della Marmilla, Monreale, Sulcis - Iglesias, Isole minori comprese, più di frequente in zone meno fertili dove la pianta può esprimere al meglio le grandi doti di rusticità e resistenza che la caratterizzano. La produzione è tipicamente familiare o condotta da micro imprese agricole, anche associate fra loro.

La coltivazione, nel rispetto delle pratiche tradizionali, viene in genere effettuata secondo i dettami dell'agricoltura biologica e conservativa.

6.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----	---

La trasformazione della granella avviene in mulini/laboratori autorizzati.

7.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	--

I laboratori di lavorazione e/o mulini utilizzati sono i comuni laboratori e/o mulini a norma di legge.

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

Sin dalla fine del '700, primi decenni dell'800, si hanno notizie storiche esaustive circa l'utilizzo del "Trigu denti de cani" per l'alimentazione umana delle classi più povere presenti in alcune aree marginali dell'Isola. Una lunga serie di indagini botaniche, agronomiche e tecnologiche, condotte nella seconda metà del secolo

---

scorso, analizzano in maniera approfondita molti aspetti tassonomici, filogenetici, agronomici, nonché tecnologici degli sfarinati delle popolazioni di “Trigu denti de cani” note nell’Isola. In particolare, si trovano diverse testimonianze scritte sulla coltivazione attiva del Trigu denti ‘e cani nell’Iglesiente.

9.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ 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.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>TRIGU MORU (Conca de moru, Moro, Moru, Tricu moro, Tricu moru, Trigu moru, Trigu moru nieddu, Trigu moru sardu, Trigu nieddu)</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale e trasformati
3.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ SARDEGNA con particolare riferimento ai territori della Marmilla e del Monreale.

**4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

Si tratta di una varietà locale di frumento duro (*Triticum durum subsp.durum*) autoctona della Sardegna, utilizzata per la realizzazione di sfarinati ad uso panificatorio e pastificatorio, storicamente apprezzata per la buona resa e la qualità della semola, considerata eccellente per la produzione di paste essiccate e di pani a mollica. La varietà locale Trigu moru si manifesta con la tipica variabilità delle varietà locali, tuttavia presenta caratteristiche morfologiche e fenologiche ben definite che lo rendono facilmente distinguibile da altre varietà di frumento duro appartenenti allo stesso gruppo varietale o avente denominazioni popolari somiglianti. Frumento a ciclo lungo, con culmi di altezza mediamente elevata, buon grado di accostamento e spighe allungate a sezione rettangolare, con reste mediamente lunghe, nere con apice da decolorato a rossiccio, glume colorate (nero-bruno su fondo giallo-rossiccio) pubescenti, spesso con abbondante pruina bluastra in fase di maturazione cerosa.

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

La coltivazione del Trigu moru è attualmente condotta soprattutto in alcuni areali cerealicoli della Marmilla e del Monreale, in particolare in ambienti di pianura o pedecollinari con suoli freschi e profondi, riparati dai venti, in accordo con la fenologia e la fisiologia della pianta. La produzione è tipicamente familiare o condotta da micro imprese agricole, anche associate tra loro.

La coltivazione, nel rispetto delle pratiche tradizionali, viene in genere effettuata secondo i dettami dell'agricoltura biologica e conservativa, senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi, prediligendo l'inserimento della coltura all'interno di un sistema di rotazione da biennale a quadriennale.

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

La trasformazione della granella avviene in mulini o laboratori autorizzati

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

La lavorazione del "trigu moru" avviene nei mulini, negli specifici laboratori autorizzati o, in generale, in locali a norma.

**8. ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON**

<b>INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------------------------

Innumerevoli ricerche bibliografiche attestano la coltivazione del grano "Trigu moru" almeno dalla prima metà dell' 800.

Inoltre, una lunga serie di indagini botaniche, agronomiche e tecnologiche, condotte nella seconda metà del secolo scorso, testimoniano in maniera inconfutabile la presenza del Trigu moru come coltivazione tradizionale in Sardegna ed in particolar modo nei territori della Marmilla e del Monreale. Alcuni di questi studi inoltre si sono occupati di Trigu moru dal punto di vista storico, agronomico, nonché della tecnologia ed utilizzo degli sfarinati della varietà.

9.
----

<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>
---

→ 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.	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>Zucca striata di Gavoi - Cruhuvica</b>
2.	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3.	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Gavoi
4.	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

La Cruhuvica è una zucca di forma ovale e di colore giallo con striature verdi, di produzione generosa, con dimensioni medio-grandi, con polpa asciutta di colore giallo paglierino, appartiene alla famiglia delle cucurbitacee. Si caratterizza per una scorza particolarmente dura.

5.	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	---

La cruhuvica , per crescere e maturare, ha necessità di un terreno ampio che riceva pienamente il sole, anche per questo motivo il territorio gavoese si presenta ideale per la coltivazione di questo ortaggio. Le piante si sviluppano in orizzontale e solitamente si seminano, da metà maggio in poi, a circa un metro di distanza tra loro. La zucca striata gavoese matura e si raccoglie in autunno. Si consuma principalmente all'inizio dell'anno nuovo.

Una ricetta tradizionale della Cruhuvica è la zuppa di zucca e fagioli. Questo piatto veniva e viene generalmente preparato nei mesi invernali, a dicembre e gennaio quando era disponibile il lardo "nuovo" (preparato nello stesso periodo).

Gli ingredienti sono: la zucca striata di Gavoi, il formaggio in salamoia, i fagioli secchi (avisedda pinta o bianca) e il lardo. Per preparare la zuppa bisogna eliminare la buccia esterna e i semi della zucca, quindi tagliare la zucca a listarelle e successivamente a cubetti di piccole dimensioni. Poi si taglia il lardo in fette di grandi dimensioni e lo si mette, con i fagioli, in una pentola con una quantità d'acqua leggermente salata, sufficiente a coprire i prodotti. Si aggiunge la zucca man mano che la si taglia e si lascia cuocere senza rimestare per circa 120 minuti (sino a quando la zucca non risulta completamente sfaldata). Negli ultimi 10 minuti di cottura si aggiunge il formaggio in salamoia.

6.	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----	---

Solitamente le zucche vengono raccolte in cesti di vimini oppure in apposite cassette di legno per ortaggi, per essere trasportate nelle abitazioni del consumatore.

7.	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----	--

La zucca viene conservata in locali freschi e asciutti.

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

La zuppa di cruhuvica è un piatto conosciuto da molto tempo nella tradizione gavoese ed è tuttora consumato dalle famiglie gavoese che ne conservano la ricetta tradizionale. E' legato al consumo di una zucca coltivata solo a Gavoi e della quale è in corso la caratterizzazione genetica per l'iscrizione della risorsa al repertorio delle biodiversità.

---

Negli anni sono state realizzate alcune iniziative volte a realizzare e valorizzare le ricette legate alla cruhuvica tra cui le Olimpiadi della Biodiversità del 2011 .

9.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→ NO
----	---	------