



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

SERVIZIO SVILUPPO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI E DEI MERCATI

ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

(D.lgs. 173/98 – D.M. 350/99)

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Broccolata/Sos Broculos/Sa broculada Carne di maiale con cavoli e patate
----	-----------------------------------	---	---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

→ Cassola (di pecora)

2. CATEGORIA

→ Prodotti della gastronomia

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

→ Neoneli (OR)

4. Descrizione sintetica del prodotto

La cassola, spezzatino di carne di pecora al pomodoro, è una pietanza tipica di Neoneli (OR), borgo della sub-regione storica del Barigadu, al confine tra provincia di Oristano e di Nuoro. Si prepara abitualmente per le feste paesane e le grandi occasioni, ad esempio per i matrimoni.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La cassola è un piatto di carne di pecora tagliata a piccoli pezzi, si soffrigge in olio e/o strutto, con un battuto di prezzemolo, cipolla, aglio ed eventualmente basilico, un po' di concentrato di pomodoro o un pomodoro secco; successivamente si aggiunge della conserva di pomodoro, eventuale acqua tiepida per allungare il sugo, un po' di sale e pepe a piacere, si copre con il coperchio per farla cuocere a lungo a fuoco lento.

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

Gli strumenti che vengono utilizzati nella preparazione sono: un tagliere e un coltello per tagliare la carne, posate per tagliare le verdure, girare il sugo di pomodoro, capaci pentole in acciaio inox con coperchio o in coccio (sempre con coperchio) dove cuocere la pietanza.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Si prepara prevalentemente in casa, nelle cucine domestiche.

8. Elementi che comprovano che le metodiche sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo inferiore ai 25 anni

La cassola (di pecora) è un piatto molto diffuso nel territorio di Neoneli. È sempre stata probabilmente prassi comune, in occasione delle feste paesane, degustare in compagnia la fregula istuvada, la cassola (di pecora) e l'ortau. Alcuni documenti storici rivelano quali siano le feste e sagre paesane alle quali i neonelesi sono particolarmente devoti: la festa di San Pietro; la festa di Sant'Antioco, festeggiato poco dopo Pasqua; la festa di San Michele arcangelo e quella campestre dedicata all'arcangelo Gabriele. In occasione di queste feste non può mai mancare la cassola. Negli ultimi anni, addirittura, la "festa de sa fregula istuvada e de sa cassola", di inizio ottobre, ha assunto valenza ed importanza regionale.

9. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

→ NO

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

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Cavolfiore stufato - <i>Cauli a frori soffocau</i>
----	----------------------------	--

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

3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Cagliari e Comuni della Sardegna meridionale - Sassari.
----	--	---

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

Si tratta di una pietanza realizzata con il cavolfiore cotto in tegame e insaporito dall'olio EVO, dalla cipolla, dall'aglio e dalle olive. E' un piatto semplice ma molto saporito della cucina sarda ed è un ottimo contorno, soprattutto invernale, per i piatti a base di carne.

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

Si eliminano foglie e parti più dure del cavolfiore, il resto si taglia in piccoli pezzi e si fa cuocere in un tegame con un soffritto di olio evo, cipolla, aglio, aggiungendo acqua q.b., coprendola con il coperchio. Quasi a fine cottura, quando il cavolfiore è morbido, si aggiungono le olive. Sono presenti diverse varianti: nel soffritto si può aggiungere un pomodoro secco (sciacquato precedentemente) o un pomodoro maturo tagliato a pezzi, o del prezzemolo tritato a fine cottura. Un'altra versione, più recente, prevede anche lo zafferano. Il segreto consiste nel far rosolare bene il cavolfiore che così cuoce mantenendo la superficie un po' croccante e saporita. Una variante di cottura prevede che si cuocia in una teglia al forno.

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

Attrezzi di cucina, come mestolo, coltello ecc., tagliere; indispensabile un tegame in acciaio o coccio con coperchio.

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

I locali sono le cucine domestiche; il prodotto cotto si può conservare in frigorifero per 24/48 ore.

8.	Elementi che comprovano che le metodiche sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni
----	--

Le prime attestazioni scritte della ricetta del cavolfiore stufato le troviamo già nei primi anni '80 del XX secolo in testi specifici sulla Cucina di Sardegna.

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

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

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Coniglio in guazzetto - <i>Cunillu a succhittu</i>
2.	CATEGORIA	→ Prodotti della gastronomia
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della regione Sardegna

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

Il Coniglio in guazzetto - *Cunillu a succhittu* ha l'aspetto di uno stufato, la carne è ben visibile e il guazzetto è molto denso e corposo.

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

Per la preparazione di questo prodotto la carcassa del coniglio deve essere tenuta sotto sale per un'intera notte; il coniglio selvatico necessita di una marinatura in vino e aceto. Alcune parti anatomiche interne cuore, polmoni e fegato costituiscono "sa frisciura" utilizzate nella ricetta.

Il coniglio viene lavato in acqua e aceto di vino bianco per eliminare i residui di sale, asciugato e tagliato a pezzi regolari.

In un tegame (preferibilmente di coccio) si rosola il coniglio in olio extravergine d'oliva per circa 15 minuti.

Si aggiunge un mix composto dal trito di cipolla, aglio, prezzemolo, metà della dose dei capperi e "sa frisciura" (cuore, polmoni e fegato). Si aggiunge il sale e si cuoce a fiamma bassa, per circa 10 minuti.

Si procede aggiungendo acqua, aceto di vino rosso e alloro e lasciando cuocere con coperchio per circa 20 minuti.

Dopo aver tolto il coperchio, si aggiungono i capperi restanti e terminare la cottura.

Il coniglio è una pietanza da servire calda.

Il Coniglio in guazzetto - "*Cunillu a succhittu*" può essere conservato in frigorifero per alcuni giorni.

Per 1 coniglio di circa 1200g, si utilizzano: 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 ciuffetto di prezzemolo, 1 foglia di alloro, 2 cucchiaini di aceto di vino rosso, aceto di vino bianco, 1 mestolo d'acqua calda, 1 manciata di capperi, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Alcune ricette, prevedono anche l'aggiunta di pepe, pomodoro secco e/o del guanciale al trito di cipolla, aglio, prezzemolo

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

Per la preparazione del *Cunillu a succhittu* non servono particolari materiali e attrezzature specifiche; è sufficiente la comune attrezzatura da cucina come tagliere, coltello da cucina, una pentola di coccio con coperchio, mestoli e dei fornelli a fiamma diretta per la cottura.

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

Si prepara nelle normali cucine dei ristoranti o nelle cucine domestiche.

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

Il Coniglio in guazzetto - *Cunillu a succhittu* è un piatto tipico del cagliaritano e del campidano di Cagliari ma è ormai diffuso in tutta la Sardegna. La ricetta, dapprima tramandata oralmente sin dal XIX secolo, è ormai reperibile in qualsiasi testo di cucina sarda.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Questo piatto di origine araba è uno tra i più tipici della cucina Carlofortina. Deve le sue origini alla colonia di corallari I iuri che nel 1540 si erano trasferiti da Penli (l iauria) nell'isoletta tunisina di Tabarca. Dopo due secoli di

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

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

→ **SI**

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

→ **NO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

→ **SI**

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

→ **NO**

|

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

1.**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**→ **Lumache rigatelle gratinate con pane grattugiato/Sitzigorrusu cun pani tratau a sa Gesighesa****2.****CATEGORIA**

→ Prodotti della gastronomia

3.**TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

→ Comune di Gesico e subregione della Trexenta

4.**Descrizione sintetica del prodotto**

L'ingrediente principale del piatto è la lumaca rigatella, condita con ingredienti legati al riutilizzo di alcuni alimenti "poveri": uno o due spicchi d'aglio sminuzzati, pepe, sale, olio d'oliva (in sua sostituzione in passato si utilizzava lo strutto), battuto di prezzemolo, pane raffermo grattugiato o sbriciolato e vino bianco.

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

La tecnica di produzione prevede di utilizzare e cucinare quello che offre la stagione. È indispensabile procedere con la tecnica della "sbollentatura" delle chioccioline per evitare il rilascio di residui non gradevoli derivanti dalla "sculacciatura" del gasteropode. Per questa ragione la lumaca viene cotta già sgusciata, così da essere pronta per il consumo. La ricetta prevede quindi che le lumache vengano messe per una notte in ammollo con poca acqua (1/2 litro per ogni kg) per farle uscire dal guscio e che vengano poi precotte in acqua calda. Si procede poi con la cottura vera e propria delle lumache che vengono fatte soffriggere in un tegame con l'aggiunta di olio, aglio e prezzemolo e successivamente si aggiunge il vino bianco che viene poi lasciato evaporare; per terminare la preparazione, si aggiunge il pane grattugiato e il piatto viene spolverato con del prezzemolo. Le "lumache rigatelle gratinate con pane grattugiato", una volta cotte, si conservano molto bene in frigo.

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

Per la preparazione della ricetta sono necessari: una pentola di medie dimensioni per sbollentare e cucinare le lumache, un mestolo, una schiumarola, uno scolapasta, e una padella per preparare il soffritto.

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

Il piatto viene tradizionalmente preparato nelle cucine casalinghe del territorio o nelle cucine attrezzate di ristoranti e agriturismo.

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

Numerose pubblicazioni annoverano la ricetta delle "Lumache rigatelle gratinate con pane grattugiato" come preparazione gastronomica di lunga tradizione nel territorio di Gesico e della Trexenta. La fama della lumaca a Gesico è stata infatti consacrata con l'organizzazione di un interessante evento gastronomico chiamato "La lumaca d'oro, che si ripete negli anni fin dal 1993.

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

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO→ **Lumache rigatelle con sugo – Sitzigorrusu cun bagna a sa trexentesa****2. CATEGORIA**

→ Prodotti della gastronomia

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

→ Comune di Gesico e subregione della Trexenta

4. Descrizione sintetica del prodotto

La lumaca rigatella e tutti gli ingredienti utilizzati per questo piatto sono il frutto della tradizione enogastronomica della Trexenta, in particolare il sugo di pomodoro (preparato con pomodori coltivati all'asciutto che conferiscono un sapore leggermente piccante), olio extra vergine d'oliva (in passato poteva essere sostituito dallo strutto), aglio, basilico ed un pizzico di sale. È diffusa una variante della ricetta che prevede la presenza della fregula di grano duro, questa pietanza è conosciuta col nome di "Fregula con lumache rigatelle di Gesico".

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per realizzare questa ricetta è necessario scottare in acqua bollente le chioccioline, precedentemente spurgate per evitare il rilascio di residui non gradevoli del gasteropode. Le lumache vengono poi poste in acqua fredda e cotte a fuoco lentissimo fino a quando non escono dal guscio; successivamente vengono portate a ebollizione per 20 minuti circa, aggiungendo il sale e due spicchi d'aglio. Le lumache vengono poi scolate e in un tegame a parte vengono lasciate a soffriggere olio, aglio e prezzemolo. Si aggiunge poi il sugo che viene lasciato cuocere per alcuni minuti e infine si aggiungono le lumache. Per quanto riguarda la variante con la fregola, la ricetta prevede che dopo l'aggiunta del sugo, venga aggiunta un po' d'acqua per far cuocere la fregola già lessata.

La preparazione gastronomica si conserva molto bene in frigo e può essere consumata anche a distanza di due giorni. Tuttavia i piatti a base di lumaca nascono per essere consumati e degustati subito, per garantirne la massima qualità sensoriale.

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

Per preparare le "Lumache rigatelle con sugo" sono necessari: una pentola di medie dimensioni che serve alla "scottatura" e successivamente per la cottura delle lumache, mestolo, schiumarola, scolapasta e una padella. Per la variante con la fregola è necessaria un'altra pentola.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I luoghi dove vengono cucinati i piatti sono tipicamente le cucine casalinghe del territorio o le cucine attrezzate di ristoranti e agriturismo.

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

Numerose pubblicazioni dimostrano come la ricetta "Lumache rigatelle con sugo – Sitzigorrusu cun bagna a sa trexentesa", e la sua variante "Fregula con lumache rigatelle di Gesico" siano una preparazione gastronomica dalla lunghissima tradizione nel territorio e che le metodiche di lavorazione sono praticate nel territorio interessato dalla produzione in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo. A tal riguardo basti pensare che a Gesico, dal 1993, viene organizzato un evento gastronomico chiamato "La lumaca d'oro".

9. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

→ NO

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

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO → **Lunas de Serramanna**

2. CATEGORIA → Prodotti della gastronomia

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE → Comune di Serramanna

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Le "Lunas de Serramanna" sono delle pizzette circolari di pasta sfoglia lievitata, grandi quanto un piatto piano, di colore giallo pallido, friabili e che vengono fritte per pochissimi minuti in grasso bollente e olio. Vengono servite condite con pecorino, sugo di pomodoro e pepe macinato al momento. Si tratta di un piatto molto corposo, tipicamente autunnale, che spesso e volentieri viene cucinato come pasto unico. Sono un piatto molto saporito e soprattutto di semplice realizzazione. L'ideale è mangiarle appena fritte, in modo che mantengano la loro ottima fragranza.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le dosi per quattro persone sono: 500 gr di farina, un pizzico di zafferano, 20 gr di lievito di birra, sale q.b., 1/2 bicchiere di olio d'oliva, olio e strutto per friggere, sugo di pomodoro, pecorino e pepe macinato.

La preparazione delle "Lunas de Serramanna" inizia sbriciolando 15 - 20 g di lievito di birra che viene mescolato insieme a 7 cucchiaini di farina (circa 175 gr) e ad acqua tiepida (tanta quanto basta per ottenere un impasto morbido). Si lavora per qualche minuto l'impasto e poi lo si compatta in una palla che viene posizionata, per la lievitazione, in un recipiente che verrà ricoperto con un telo ripiegato e posizionato in un luogo tiepido.

Quando il volume dell'impasto è raddoppiato, si versa la farina rimanente (circa 325 gr) sul tavolo da lavoro, si bagna con qualche cucchiainata di acqua tiepida e si aggiungono lo zafferano e il mezzo bicchiere di olio d'oliva.

A questo punto viene aggiunta la pagnottella lievitata e si lavora il tutto energicamente e sollevando di tanto in tanto l'impasto dal tavolo. Quando la pasta diventa compatta e liscia, si riforma la palla e si rimette a lievitare, ben coperta e in un luogo caldo, per due ore circa (fino a quando il volume raddoppia). Una volta terminata la lievitazione, si stacca dall'impasto un pezzo di pasta alla volta, si tira con le mani e si formano dei dischi spessi pochi millimetri e larghi una decina di centimetri; ci si può aiutare con un mattarello. In un'ampia padella si fa scaldare una miscela di olio e strutto e appena diventa fumante vi si immergono due lune alla volta, facendole cuocere velocemente su entrambi i lati. Appena fritte e solo leggermente dorate si cospargono abbondantemente con pecorino e sugo di pomodoro. Per la preparazione del sugo si mette in una padella uno spicchio d'aglio schiacciato assieme a un filo d'olio, la polpa di pomodoro, un pizzico di sale, un ciuffo di basilico e un pizzico di zafferano; si lascia cuocere per circa mezz'ora a fuoco moderato.

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

Per la preparazione si utilizzano: un mattarello di legno, una spianatoia, un contenitore di vetro, una padella.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Questo piatto generalmente viene preparato in tutte le cucine domestiche e nei laboratori artigianali.

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

Le "Lunas de Serramanna" sono delle ricette che sono state tramandate oralmente e poi annoverate in volumi di "Cucina di Sardegna" già all'inizio degli anni ottanta

9. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA → NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf-50/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

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

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

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

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

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

5.1	RICETTE - ALTRO UTILIZZO
------------	---------------------------------

Esiste una variante della ricetta, chiamata "Sprillissu" e diffusa nel comune di Ortacesus, che prevede l'aggiunta della semola. In questo caso il prodotto finito si presenta come una minestra di semola, abbastanza liquida, con pezzi di pane di dimensioni variabili.

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

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

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

Il mazzamurru viene solitamente preparato nelle cucine domestiche".

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

Su mazzamurru è una pietanza identitaria di Cagliari e del cagliaritano, ideato principalmente per riutilizzare il pane raffermo. Un piatto unico povero ma delizioso, come tanti piatti della tradizione. Descritto nel famoso libro di ricette di Anna Gosetti della Salda del 1967, che ne dà ingredienti, preparazione, la individua come preparazione cagliaritana e cita a fine ricetta che: "Base di questa semplice minestra è il pane che in Sardegna ha sempre avuto un posto importante nell'alimentazione. Negli anni passati la sua preparazione casalinga assumeva la forma di un rito. Nelle famiglie contadine lo faceva la massaia e in quelle agiate la padrona di casa lo confezionava insieme ai domestici". Si tratta infatti di una zuppa composta di fette di pane raffermo, condite con salsa di pomodoro e pecorino grattugiato. I poveri usavano tutti gli avanzi del pane, anche le mezze fette e i tozzi di pane, mentre nelle famiglie agiate si usavano solo le fette intere. Mazzamurru era anche una pietanza a base di tritume di "gallette del marinaio", rotonde e biscottate, condite in vario modo, dopo essere state opportunamente ammorbidite in acqua o brodo. In alcune località della Sardegna meridionale la pietanza, molto simile, si chiama suppas. La troviamo già citata in passant dallo storico e letterato Francesco Alziator (1959) come pietanza tipica cagliaritana. Per quanto riguarda, invece, la variante "Sprillissu", il museo del grano di Ortacesus, tra le altre cose, propone la degustazione di questo antico piatto e promuove la riscoperta delle tradizioni contadine.

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

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Minestra di erbe spontanee - Erbuzu
2.	CATEGORIA	→	Prodotti della gastronomia
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Comune di Gavoi
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il semolino si fa cuocere nel brodo di carne (di pecora o maiale) precedentemente portato a bollore, si aggiunge quindi la menta, si aggiusta di sale e si aspetta che il brodo si assorba e il semolino arrivi a cottura. Essendo un piatto molto povero esistevano delle varianti dovute soprattutto alla disponibilità degli ingredienti: il brodo poteva essere di carne di pecora o di maiale e talvolta la menta veniva sostituita con il latte. Questo piatto veniva generalmente preparato nei mesi invernali e fino alla festa di Sant'Antioco (due domeniche dopo Pasqua) quando si macellavano gli ovini ed era possibile fare il brodo di pecora.

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

Non esistono materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, è sufficiente disporre di una pentola capiente per portare a bollore il brodo, un cucchiaino per dosare la semola, un mestolo per rimestare, tutte attrezzature che si ritrovano normalmente nelle cucine domestiche.

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

La preparazione de s'arre modde è prettamente casalinga, può essere cotta in qualsiasi cucina domestica, non esistono particolari locali di conservazione e stagionatura, essendo una minestra che si consuma calda, appena cotta.

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

La ricetta viene ricordata da quasi tutti gli anziani del paese che la gustavano fin da quando erano bambini. La versione in sardo è riportata anche nel testo del Comune di Gavoi "Zenias de atonzu", testo che vuole salvaguardare e valorizzare la tradizione gastronomica popolare, fondata su piatti tipici locali che raccontano il territorio e la sua essenza agro pastorale.

9.	RICHIEDA DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→	NO
----	--	---	----

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pane Imbrattau
----------	-----------------------------------	-------------------------

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

→ **SI**

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

→ **NO**

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

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

→ **Pane indorau - Pane fritto**

2. CATEGORIA

→ Prodotti della gastronomia

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

4. Descrizione sintetica del prodotto

Il prodotto finito si presenta a forma di fetta di pane non uniforme, di dimensioni molto variabili (da una lunghezza minima di circa 5 cm a circa 10/15 cm) e con uno spessore di circa 2 cm. La superficie esterna, ruvida e crespata, è color oro e assume tonalità lucide nel prodotto fritto e ancora caldo.

La consistenza è soffice al taglio e morbida alla masticazione. Il gusto è accattivante e richiama i sapori del pane casereccio con le sfiziosità aromatiche della frittura.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione sono: pane raffermo, preferibilmente tipo "civraxiu/moddizzosu" tagliato a fette dello spessore di circa 2 cm, latte, uova, farina tipo 00, olio e sale.

Si predispongono due ciotole che vengono rispettivamente riempite di latte e uova intere leggermente strapazzate e un pizzico di sale. In un piatto piano si versa la farina e si prepara una padella con l'olio che verrà poi scaldato a fuoco vivo. Le fette di pane vengono dapprima inzuppate una per volta nel latte per ammorbidirle; la fetta di pane inzuppata viene pressata tra i palmi delle mani per eliminare il latte in eccesso e poi passata da ambo i lati nell'uovo sbattuto e successivamente nella farina. Infine, la fetta di pane si frigge nell'olio caldo fino a quando entrambi i lati diventano dorati. Prima di servire la pietanza, il pane viene posizionato su un foglio di carta paglia per asciugare l'olio in eccesso.

Il prodotto finito va consumato caldo e ha una durata massima di una giornata. Non viene confezionato né commercializzato.

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

Per la preparazione di questa pietanza vengono utilizzati: una padella per la frittura, un piatto fondo o delle ciotole per le uova e il latte, un piatto piano per la farina, un coltello per il taglio delle fette di pane, una forchetta per sbattere le uova, delle forchette di legno per gestire la frittura in padella, carta assorbente e un piatto piano per servire il prodotto.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali utilizzati sono le cucine casalinghe e le cucine delle attività di ristorazione

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

L'origine del piatto è molto antica; veniva preparato per utilizzare il pane avanzato poiché in passato non ci si poteva permettere alcuno spreco. Il consumo e la preparazione del "Pane indorau" vengono tramandati da generazioni e ancora oggi questo prodotto è molto apprezzato e diffuso in tutto il territorio regionale.

9. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

- | | | | |
|----|--|---|----------------------------|
| 1. | DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO | → | Patata frattà |
| 2. | CATEGORIA | → | Prodotti della gastronomia |
| 3. | TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE | → | Comune di Gavoi |
| 4. | DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO. | | |

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

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

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

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

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

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

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

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

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

9. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

→ No

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO→ **Patata spaccata con ossa di prosciutto
– *Patata a perras ladas cun ossos de presuttu*****2. CATEGORIA**

→ Prodotti della gastronomia

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

→ Comune di Desulo

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Si tratta di una preparazione della tradizione, ottenuta dalla lavorazione di rifilature dei tagli anatomici utilizzati per la produzione dei prosciutti e dei salami nelle produzioni domestiche e altre parti dell'animale (costole, cotiche, zampe, testa, orecchie), vengono conservati di solito in un tino di legno, con sale, pepe, aglio e vino. Possono essere appesi come il prosciutto o custoditi in un tino di legno. Il prodotto stagionato viene utilizzato durante il corso dell'anno come elemento base di una pietanza che prevede l'aggiunta di patate e cipolle.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La carne "cufettata", cioè costole, testa e cotiche del maiale viene condita con aglio, pepe, aceto e sale. Si custodisce dentro un grande tino di legno oppure si appende: dura un anno intero. Prima di cucinarla, si rimette a mollo per diverse ore, anche tutta la notte. Poi si prendono le ossa del prosciutto e si spaccano.

Quindi tutti questi pezzi di carne si mettono a cuocere rigorosamente nel fuoco a legna. Quando la carne è cotta, si versano nel brodo bollente le patate spaccate a metà e cipolle intere e in abbondanza. Quindi si porta il pentolone lontano dal fuoco. I tuberi si cuociono a fuoco morto, assorbendo il sapore della carne. Dopo circa venti minuti anche patate e cipolle sono cotte.

Su un grande tagliere di legno di castagno si mette il pane duro tipico di Desulo (pane Cicci) e vi si versa "*sa patata a perras mannas cun peccia cufettata*". Il pane serve da piatto, il coltello da posata.

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

Le attrezzature sono: taglieri e coltelli per il taglio della carne, contenitori per la salatura e l'aggiunta degli altri condimenti, tino in legno per l'eventuale conservazione in alternativa alla sospensione. La cottura avviene in pentoloni al fuoco del camino o sulla cucina economica o nei tradizionali fornelli di muratura. Il prodotto finito viene servito su un tagliere di castagno.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La lavorazione avviene nelle cucine domestiche. I locali utilizzati per la conservazione sono solitamente le stesse cantine utilizzate per la stagionatura dei prosciutti o salumi che sono spesso presenti in questo territorio grazie alle favorevoli caratteristiche climatiche.

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

Questo piatto è tipico ed esclusivo di Desulo. La sua storia è antichissima. Prima dell'arrivo delle patate pare si cucinasse con castagne secche. La sua preparazione viene testimoniata da diverse interviste e riferimenti bibliografici.

9. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Simbua frita cun satitzu – Polenta di grano fritto con salsiccia secca
2.	CATEGORIA	→ Prodotti della gastronomia
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Sardegna meridionale con particolare riferimento al comune di Villanovaforru
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
Sa <i>Simbua</i> è un piatto rustico, che prevede l'utilizzo di ingredienti semplici e tipici della tradizione agropastorale del territorio di Villanovaforru. Quelli principali sono la semola grossa di grano duro, ciccioli di carne e lardo di maiale e salsiccia semi stagionata. Sa <i>Simbua</i> è anche definita "polenta di grano" perché, a cottura ultimata, presenta la stessa consistenza della polenta. Esistono due varianti di questa ricetta, chiamate "<i>Simbua frita</i>" e "<i>Simbua incasada</i>" e sono conosciute in tutta la Sardegna meridionale. "<i>Sa Simbua frita</i>" è la variante che non prevede l'aggiunta della salsiccia, mentre "<i>Sa Simbua incasada</i>" è la variante che prevede l'utilizzo del sugo e del pecorino.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Gli ingredienti sono: semola grossa di grano duro, ciccioli e strutto; salsiccia secca o semi stagionata; cipolla; acqua e sale. Per la preparazione, si predispone una casseruola nella quale si fa imbiondire la cipolla tritata, si aggiungono poi i ciccioli e lo strutto e qualche pezzetto di salsiccia semi stagionata. Si fa rosolare il tutto per circa 5 minuti a fuoco basso. In un'altra casseruola si fa portare all'ebollizione l'acqua con l'aggiunta di sale, quindi si versa adagio, a pioggia, la semola grossa, mescolando con un cucchiaino di legno per evitare la formazione di grumi. Ottenuto il composto omogeneo di semola, si versa il soffritto precedentemente preparato. Si lascia cuocere per 25 minuti a fiamma bassa finché non assume la consistenza cremosa tipica di una polenta. Se necessario, si regola di sale. A cottura ultimata, si versa il composto in un piatto da portata e si cosparge di salsiccia. Per la preparazione della variante "<i>Simbua incasada</i>", il sugo di pomodoro viene fatto cuocere insieme al soffritto e al momento della messa in tavola si usa per ricoprire la semola cotta, porzionata con un cucchiaino formando una serie di grossi gnocchi, infine, vengono conditi con una spolverata di pecorino.		
6.	MATERIALI ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Normali utensili da cucina. Tegami e cucchiaino di legno per la cottura della semola, ceramiche per il contenimento di salsiccia, ciccioli, lardi e condimento e per lo stesso piatto finito.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Questi piatti si realizzano nelle cucine domestiche o nelle cucine autorizzate di agriturismi e/o ristoranti. La lavorazione non presenta particolari rischi sia per gli operatori che per la sicurezza del prodotto perché gli ingredienti sono sottoposti a cottura con temperature piuttosto elevate. Il prodotto può essere consumato entro uno o due giorni dalla sua cottura, se conservato a temperature idonee.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO INFERIORE AI 25 ANNI	
Nella memoria degli abitanti di Villanovaforru, in particolare delle donne, è sempre stata una ricetta costante. Il 1996 testimonia la prima sagra dedicata a "<i>Sa Simbua</i>". La "<i>Simbua frita cun satitzu</i>" ha una tradizione antichissima nel comune di Villanovaforru, si tratta infatti di un piatto molto povero, ma ricco e nutriente. Gli anziani del paese ne tramandano la ricetta descrivendolo come il piatto più comune del passato. "<i>Sa Simbua frita</i>", veniva preparata nel periodo di gennaio/febbraio, quando nelle case venivano macellati i maiali, allevati in quasi tutte le famiglie; mentre "<i>Sa Simbua incasada</i>" veniva preparato d'estate con i pomodori freschi e d'inverno con le conserve realizzate in casa.		
9.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO→ **Su Ministru****2. CATEGORIA**

→ Prodotti della gastronomia

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

→ Comune di Orgosolo

4. Descrizione sintetica del prodotto

Su ministru è un primo piatto fatto con "Sos Taliarinos" ("tagliatelle" della larghezza massima di 3/4 millimetri e spessore di 2 millimetri), un formato di pasta che si ottiene impastando semola, acqua e sale. Il prodotto finito si ottiene unendo formaggio ovino fresco filante alla pasta e presenta una colorazione bianca dovuta alla presenza del formaggio fuso.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Per la preparazione della pasta si usano semola di grano duro, acqua e sale. Questi ingredienti vengono lavorati fino ad ottenere un impasto perfettamente liscio che viene lasciato riposare per agevolare la successiva preparazione della sfoglia con il mattarello. La sfoglia viene poi arrotolata e tagliata a striscioline lunghe e sottili (Sos Taliarinos) che vengono lasciate asciugare per aumentarne la consistenza.

Dopo la cottura in acqua bollente i tallarinus vengono versati in un tegame nel quale viene fatto squagliare il formaggio che deve avere un punto di acidità tale consentirne la "filatura". Un piatto di "Su ministru" è composto per un terzo dal formaggio e per due terzi dalla pasta.

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

L'attrezzatura utilizzata per l'impasto comprende: un tegame in terracotta, un mestolo, un mattarello in legno (preferibilmente legno stagionato), una spianatoia e un coltello ben affilato, un tegame antiaderente (in passato si usava un tegame in alluminio e prima ancora un recipiente in terracotta), un mestolo in legno di olivo (legno stagionato).

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali utilizzati sono le cucine domestiche e le cucine dei ristoranti.

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

Le testimonianze raccolte affermano che "Su Ministru" era il piatto che veniva tipicamente preparato e consumato per i pranzi di nozze, durante le cerimonie di famiglia a Orgosolo e in circostanze speciali legate alle feste del paese. Un piatto semplice ma al contempo molto ricco che veniva consumato a partire dalla primavera, quando il formaggio fresco ovino era più facilmente reperibile. Al giorno d'oggi "Su Ministru" è diventato un piatto che si può consumare abitualmente e, vista la laboriosità della sua preparazione, è preparato dai ristoratori solo su richiesta.

9. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Zuppa di pesce Cagliaritana – Cassola e pìsci – Pisci a cassola
2.	CATEGORIA	→ Prodotti della gastronomia
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Cagliari e comuni circostanti

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

La Zuppa di pesce cagliaritana - "Cassola 'e pìsci - Pisci a cassola" ha l'aspetto di un "brodetto" di pesce, è densa e ricca di varietà ittiche, può essere gustata senza aggiunta di amidi oppure con dei crostini di pane, del carasau o della fregola sarda. Negli ultimi anni viene servita accompagnata al cous cous. Poiché si tratta di un piatto molto antico, tradizionalmente preparato dagli stessi pescatori, non esiste una lista ufficiale dei pesci da utilizzare; da sempre, per la sua preparazione, vengono utilizzati i prodotti disponibili e possibilmente quelli a buon mercato.

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

La prima fase della preparazione della zuppa consiste nella eliminazione delle impurità dal guscio di cozze o arselles che vengono poi messe a spurgare in acqua salata affinché rilascino ogni residuo di sabbia. I molluschi vengono rosolati a fuoco lento fino all'apertura dei gusci, quelli che presentano le valve chiuse vengono eliminati.

Si procede con la pulizia dei pesci che vengono squamati e privati delle interiora e delle spine esterne. I pesci più grandi devono essere tagliati in tranci. I molluschi cefalopodi vengono privati dell'osso cartilagineo del becco e delle interiora con l'eccezione di quelli di taglia minuta, tagliare la sacca a striscioline; i tentacoli dei polpi vengono affettati.

Si prepara un soffritto utilizzando olio extravergine d'oliva, gli spicchi d'aglio schiacciati, il peperoncino e i pomodori secchi; non appena dorati si aggiungono i molluschi cefalopodi e si fanno rosolare bene, si bagnano con il vino bianco e, quando sarà evaporato, si aggiungono i pomodori spellati.

Allungare con un po' d'acqua, salare e pepare e continuare la cottura per una ventina di minuti.

Aggiungere i pesci più grandi e, a seguire, quelli più piccoli e i crostacei, evitando di rimestare per non rovinare i pesci. Dopo una decina di minuti aggiungere le cozze e le arselles. Ultimare la cottura per qualche minuto e, a fuoco spento, unire il prezzemolo fresco sminuzzato.

Nella preparazione della zuppa di pesce cagliaritana esiste una prassi, riportata anche da alcune fonti bibliografiche, che impone alcuni accorgimenti:

- freschezza dei prodotti;
- ampia varietà: almeno 7 diversi prodotti ittici ma ancor meglio arrivare a 12, tra i quali (pesci, molluschi e crostacei);
- reperibilità del pesce fresco nei mercati cagliaritani o direttamente dai pescatori locali, tenendo presente che alcune fonti identificano gli scorfani e le seppie quali ingredienti indispensabili.

In generale, a titolo di esempio, i prodotti ittici tipicamente reperibili e utilizzabili sono:

Scorfano rosso (capone o caponi), Scorfano nero (scropula), Gallinella (gallinedda), Orata (carina), Sarago (sarigu, sarigottu), Sparaglione (sparlotta, sparedda), Mormora (murmungioni o mumungioni), Triglia (triglia e trigliedda), Muggine (lissa), Serrano (vacca), Tracina (aragna), Ghiozzo (maccioni e maccionneddu), Zerro (giarrettu), Corvina (gorbagliu), Grongo (salixi), pesce di San Pietro (pisci de santu perdu), Boba o Boga (boga), pesce prete o Lucerna (pappacocciula), Salpa (sarpa), Bavosa (piscialetta), Tordo (arrocali), Donzella (pisciurrei), Occhione (babaurredda), Suro o Sugarello (surellu), Anguilla (anguidda), Capitone (filatrotta); molluschi cefalopodi: Polpo (pruppu), Calamaro (calamaru e calamareddu), Seppia (seppia e seppiedda), Moscardino (pruppu muscau o muscaddinu), Totano (toru); molluschi bivalvi lamellibranchi: Cozza (cozza), Arsella (cocciula), Cannolicchio (gragallu); crostacei: Gambero (cambara), Granchio (cavuru e cavureddu), Aragosta (aligusta), Canocchia o Panocchia (aligustina), Cicala (cigala o cigaledda), Scampo (scampu).

Ingredienti per 6 persone: 1kg pesce già pulito, 500 g di molluschi cefalopodi, 500 g di molluschi bivalvi, 250 g di crostacei, 800 g di pomodori maturi, 3 pomodori secchi, 3 spicchi d'aglio, 1 peperoncino, 150 ml di olio extra vergine d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco, prezzemolo fresco, sale e pepe.

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

Per la preparazione della zuppa, si utilizza l'attrezzatura da cucina un tagliere, una pentola di coccio con coperchio, una padella con coperchio per cuocere cozze e arselles; attrezzi di acciaio (forbici, coltelli) per squamare il pesce tritare, girare, prendere e rimescolare gli ingredienti.

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

La preparazione si svolge nelle cucine dei ristoranti o nelle cucine domestiche.

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

Diversi testi di ricette sarde, guide gastronomiche ed altre fonti bibliografiche attestano l'esistenza di questo piatto gastronomico da diversi decenni, piatto tutt'oggi sempre presente nel menu dei cagliaritani.

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