

MERCA DI MUGGINE

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia

Territorio interessato alla produzione: Intero territorio regionale con particolare riferimento alla penisola del Sinis (comuni di Cabras, Riola Sardo, Nurachi e Baratili S. Pietro).

È una conserva di muggine bollito, aromatizzato alle erbe palustri. Presenta una colorazione giallo-verde, sapore molto aromatico, odore caratteristico del pesce e dell'erba nel quale è conservato, consistenza soffice e umida. Il prodotto risulta confezionato in valigette di erba palustre chiamata "Sa Ziba". Gli ingredienti utilizzati sono: muggini locali di media grandezza (450 gr), sale, erbe palustri locali "Sa Ziba".

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

I muggini vengono inizialmente desquamati ed eviscerati. Il pesce viene quindi posto in acqua salata. La concentrazione del sale in acqua varia in funzione della prevista durata di conservazione del prodotto (fino a 200gr/l). L'acqua salata con i muggini viene portata a bollitura e quindi si mantiene per 30 minuti circa. Il muggine viene scolato, steso all'ombra sull'erba "Sa Ziba" a raffreddare all'aperto per circa 30 minuti.

Il processo di raffreddamento e di sostanziale asciugatura non deve essere troppo prolungato perché il prodotto deve conservare una certa umidità. Dopo il raffreddamento e l'asciugatura i muggini, a gruppi di 6/7, vengono avvolti nell'erba "Sa Ziba" con la quale si realizza una sorta di involucro. L'erba che custodisce il prodotto, oltre che proteggerlo da insetti, ne mantiene costante l'umidità, che esalta le caratteristiche organolettiche.

Storia e tradizione

La metodica di lavorazione di oggi non presenta differenze rispetto a come il prodotto veniva preparato in passato.

La scarsa conoscenza del prodotto e la mancanza di esperienza ne limitano la produzione. Generalmente viene preparato per autoconsumo o per la somministrazione in ristoranti tipici e/o agriturismo. L'attuale promozione del prodotto è limitata alla sagra di San Salvatore che si tiene a Cabras il 31 agosto.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)