

Villacidro Murgia

Bevande alcoliche, distillati e liquori

Descrizione sintetica del prodotto

E' un liquore a 40°, semidolce, con un contenuto di ccherino di circa il 15%, di colore giallo carico, trasparente, brillante, aromatizzato con una miscela tradizionale di 25 aromi (dichiarati solo il finocchio e lo zafferano che conferisce la tipica colorazione ed il gusto al liquore).

In particolare la preparazione del liquore avviene attraverso le seguenti fasi:

Preparazione della miscela. Si ottiene da alcool di prima categoria Buon Gusto, acquistato sotto il controllo dell'Ufficio Tecnico di Finanza, diluito con acqua di origine granitica (acqua potabile il più pura possibile, leggermente subacida, come quella attinta dai territori di Gonnosfanadiga e Villacidro), zucchero semolato prodotto dal locale zuccherificio di Villasor, zafferano di San Gavino Monreale, gli altri aromi vengono acquistati sul mercato, con le migliori marche, il colorante è costituito dall'E124 e dallo zafferano.

Miscelazione. Dopo avere sciolto lo zucchero in acqua, a freddo e mediante un agitatore meccanico, vengono miscelati gli infusi idroalcolici e gli infusi in acqua all'acqua zuccherata.

Stagionatura. La miscela ottenuta viene versata nei contenitori in acciaio inox insieme all'alcol. Si agita il tutto e si lascia riposare in tali serbatoi per almeno un mese.

Filtraggio. Viene praticato un filtraggio brillantante (cioè spinto), questa operazione si esegue dopo un mese anche per eliminare i depositi.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione:

Villacidro Murgia - Liquore semidolce aromatizzato allo zafferano

Sinonimi:

Villacidro Murgia Giallo

Nome geografico abbinato:

nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Villacidro

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

nessuna

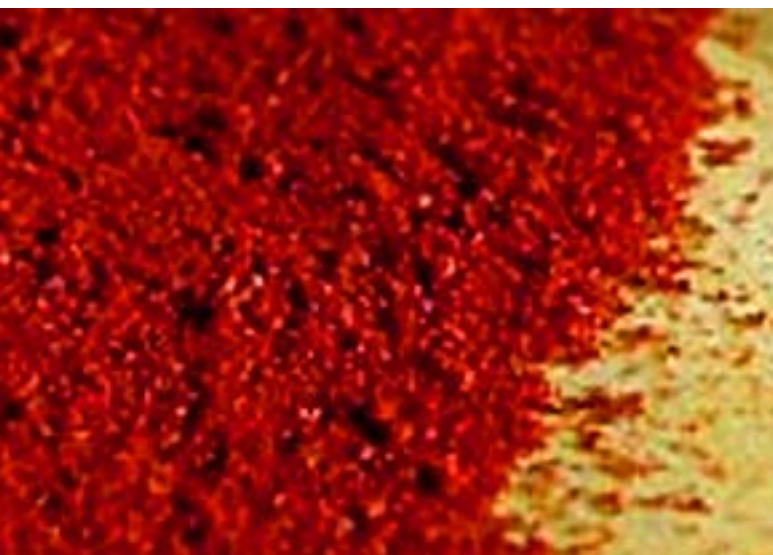
Imbottigliamento, imballaggio e stoccaggio. Le ultime fasi del processo produttivo si individuano nell'imbottigliamento, etichettatura, apposizione di contrassegni di Stato, imballaggio e stoccaggio (al riparo dalla luce in quanto il prodotto è fotolabile per via della colorazione ottenuta con i coloranti naturali).

Il Villacidro Murgia si trova in commercio dal 1890 circa, in confezioni da 0,70 cl. e da un litro (meno diffusa); di recente viene imbottigliato anche in confezioni da 0,50 cl.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Le materie prime si acquistano normalmente sul mercato (alcool e zucchero con qualità standard).

Si controlla la materia prima (es. si scartano le partite di zucchero di colore scuro). Tutti i materiali utilizzati durante la lavorazione consistono in vetro ed acciaio inossidabile per uso alimentare. I serbatoi di stoccaggio sono ubicati in locali adatti con le adeguate condizioni igienicosanitarie (con muri spessi di pietra, termicamente protetti).



I macchinari impiegati durante il ciclo produttivo sono rappresentati da:

- agitatore in acciaio inox ad asse rotante per la miscelazione dei prodotti;
- pompe a lamelle per liquidi alimentari;
- filtri a depressione a setti porosi, sempre in acciaio inox per alimenti;
- imbottigliatrice a depressione;
- tappatrice;
- etichettatrice;
- i tappi sono regolamentari, in materiale plastico.

Il prodotto non viene a contatto con parti rotanti, tranne nelle pompe a lamelle per i grossi travasi alimentari.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La distilleria a Vapore del Commendator Gennaro Murgia viene fondata nel 1885 dal chimico farmacista Dott. Gennaro Murgia a Villacidro, per rispondere alla gran richiesta di distillati di vino tipo cognac o brandy che in quegli anni aumentava notevolmente in seguito alla distruzione dei vigneti francesi ad opera della Fillossera, insetto importato dal continente americano intorno al 1865, che andava distruggendo gran parte delle viti europee ma risparmiando temporaneamente la Sardegna grazie al suo isolamento territoriale. Sull'onda del successo che i suoi distillati ottenevano sul mercato non solo sardo, sono di quegli anni molti premi alle esposizioni nazionali ed estere, il Dott. Murgia mise a punto una serie di nuovi prodotti liquoristici come il Villacidro Giallo e Bianco, l'amaro Sardo, il Mandarino, l'Aperidro, che fondamentalmente consistevano nell'aromatizzazione con aromi naturali degli alcoli ottenuti nella sua distilleria.

Nel 1892, data a cui risale la prima inserzione pubblicitaria sul quotidiano Unione Sarda che ne fece menzione, venne

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000. "Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Un riconoscimento comunitario

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europa.

presentato sul mercato il Villacidro Murgia.

Per oltre un secolo, il Villacidro Murgia ha rappresentato la tipicità della Sardegna in campo liquoristico. Le materie prime ed il prodotto sono rimasti immutati, rispetto alla ricetta originaria (tradizione e ricetta il cui segreto si tramanda di padre in figlio e che oggi è giunto alla quarta generazione).

Fonti: interviste fatte direttamente al produttore.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it