

ANICINI

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Sinonimi: Anicinus, Anicinus Sorresus

Nome Geografico Abbinato: Anicini di Sardegna

Gli anicini sono biscotti secchi di forma allungata o romboidale, dello spessore di circa 2 cm, croccanti, di colore dorato più o meno scuro a seconda del grado di tostatura.

Lavorazione e conservazione

Per la preparazione dell'impasto si amalgamano:

- 600 gr farina di grano duro

- 4 uova
- 250 gr di zucchero
- 100 gr di strutto
- 1 bustina di lievito
- liquore di anice
- 1 cucchiaio colmo di semi di finocchio selvatico

Si lavorano a lungo le uova con lo zucchero e il liquore, fino ad ottenere un impasto spumoso; si aggiungono quindi, poco per volta, la farina e lo strutto, che deve essere morbido; si uniscono all'impasto il lievito ed infine i semi di finocchio, precedentemente lavati, asciugati e infarinati.

Si lavora bene l'impasto e, quando sarà ben omogeneo, lo si sistema in una teglia unta. Aiutandosi con le mani, gli viene data la forma di un pane allungato. Con questa dose si potranno ottenere diversi "pani allungati". Ora si cuoce nel forno alla temperatura di 200-220°C per 30 minuti. Ultimata la cottura, si lascia raffreddare, quindi si affetta formando delle fette di circa 2 cm di spessore, che si rimetteranno nel forno, per pochi minuti, affinché diventino più o meno dorate e croccanti.

Storia e tradizione

Nella tradizione gli anicini venivano preparati in occasione di matrimoni, battesimi e comunioni. Per le occasioni importanti venivano decorati e ricoperti, in parte, con la glassa bianca, oppure decorati con un disegno a zig zag.

La tradizione vuole che siano gli uomini a prediligere questo dolce, perché poco zuccherino e secco così da poter essere bagnato nella malvasia o nel moscato.

Nel Montiferru si preparavano gli anicini per utilizzare il tuorlo avanzato dalle uova utilizzate per produrre i bianchini o gli amaretti.

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](#)