

BIANCHITTOS

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Marcello Pau

Sinonimi: Marigosos, Bianchini, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus

È un dolce di forma piramidale irregolare, di colore bianco, friabile, talvolta, guarnito con mandorle e diavoletti colorati.

Lavorazione e conservazione

A freddo si montano a neve gli albumi con lo zucchero (1kg per 12 albumi), incorporando a mano e molto delicatamente, le mandorle (tagliate a listarelle sottili e tostate) o le noccioline, finemente macinate, e la scorza del limone grattugiata.

Dopo aver unto una teglia, o averne foderato il fondo con la carta da forno, vi si dispone l'impasto in porzioni della dimensione di un cucchiaino, distanziandole tra loro e in modo da ottenere la classica forma. I bianchittos si cuociono nel forno, a circa 150°C, con l'accortezza di non chiudere completamente lo sportello, per evitare che prendano colore.

Storia e tradizione

Documentazione scritta e testimonianze orali attestano la tradizionalità di questo prodotto.



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/assistentzatecnica

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

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

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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