

## Biscotti di Fonni

Paste fresche e prodotti della panetteria,  
della biscotteria e confetteria

### Descrizione sintetica del prodotto

Il biscotto di Fonni si presenta morbido e friabile dalla colorazione dorata, la forma è simile a quella dei classici "savoiard", rispetto ai quali risulta di dimensioni più grandi pesa circa 13 g. Il suo gusto dolcissimo conserva la fragranza del biscotto appena sfornato, il profumo delle uova fresche addolcite con lo zucchero.

### Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Materia Prima: uova, farina e zucchero.

Preparazione dell'impasto: si procede con la separazione dei tuorli dagli albumi, questi ultimi vengono montati a neve con lo zucchero, i tuorli vengono invece sbattuti con la frusta elettrica o con lo sbattiuova.

Gli impasti così ottenuti vengono poi miscelati assieme alla farina. Colatura del biscotto: la miscela ricavata viene versata nella colatrice, la quale attraverso particolari siringhe conferisce forma e dimensioni al biscotto.

Zuccheratura: può essere eseguita manualmente mediante un setaccio o mediante un zuccheratore elettrico.

Cottura: il biscotto viene messo in forno alla temperatura di 200 C. Confezionamento: finito il ciclo di cottura il prodotto passa alla cosiddetta "camera di raffreddamento" per poi essere imbustato.



### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*

Biscotti di Fonni – Biscotto lungo e soffice

*Categoria:*

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

*Sinonimi:*

Savoiaro, Pistoccu, Savoiardone morbido.

*Nome geografico abbinato:*

Fonni

*Territorio interessato alla produzione:*

Tutto il territorio della Regione Sardegna

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*

Accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*

Nessuna

### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Attrezzature: settacciatrici elettriche, sgusciauova, sbattiuova, colatrice, zuccheratore, forno elettrico, camera di raffreddamento, imbustatrice, saldatrice. Per il confezionamento vengono impiegati contenitori per alimenti prodotti secondo le norme vigenti.

### Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La produzione del biscotto fonnese rimanda a una tradizione centenaria.

### Sicurezza alimentare per il processo e dei materiali di contatto

Vengono utilizzati tutti i materiali che possono essere sufficientemente disinfettati e igienizzati secondo le norme vigenti



## Prodotti tradizionali e tipici

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 Europea.



### REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

## 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.



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](http://www.ersat.it)