

CARAPIGNA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

Sinonimi: Astròre (in sardo: neve)

È un sorbetto al limone di colore bianchissimo e dalla caratteristica consistenza simile a quella della neve fresca.

Lavorazione e conservazione

Si prepara una limonata con acqua, zucchero e limone. La limonata viene inserita in un contenitore d'acciaio (un tempo di piombo e poi di alluminio) detto sorbettiera, che viene chiuso ermeticamente con un



coperchio d'acciaio e dei panni. La sorbettiera viene inserita in un altro contenitore di legno a forma di barilotto (in sardo: barrile). Sul fondo del barilotto e intorno alla sorbettiera viene inserito del ghiaccio a pezzi, che viene poi cosparso di sale.

A questo punto si inizia a girare la sorbettiera molto velocemente e con energia, di modo che il contenuto cominci a ghiacciare. Dopo circa 40 min. la sorbettiera può essere aperta e il contenuto sminuzzato, con delle



palette d'acciaio prima e poi di legno, affinché il prodotto sia il più soffice possibile, di consistenza simile a quelle della neve fresca.

La carapigna viene preparata e servita al momento (normalmente all'aperto, durante le feste paesane). La limonata può essere preparata all'interno di locali chiusi, e trasportata dentro contenitori sigillati, per essere lavorata vicino al punto vendita, spesso appunto in bancarella di una festa paesana.

Storia e tradizione

La carapigna è sicuramente un prodotto molto antico. Questo fatto è testimoniato sia dagli anziani che

dichiarano di averla conosciuta fin da bambini, sia dall'arcaicità della tecnica di lavorazione.

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](#)