

CASCHETTAS

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Sinonimi

Tiliccas

Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento alla Barbagia

Le caschettas sono dolci di pasta sfoglia violata ripieni di miele, zafferano e mandorle. Presentano le forme più svariate (ferro di cavallo, ellisse, mezzaluna, cuore); il peso varia intorno ai 16/17 g, la superficie esterna è friabile e bianca, l'interno presenta una colorazione giallo-paglierino, data dalle modiche quantità di

zafferano in esso contenute. Il profumo è quello delle mandorle.

Lavorazione e conservazione

Ingredienti: farina, acqua, zucchero, strutto, mandorle, miele, zafferano, buccia di limone grattugiato.

La preparazione del ripieno rappresenta la prima fase della lavorazione del prodotto. Prima di procedere alla preparazione dell'impasto il miele, lo zucchero, lo zafferano e la buccia di limone vengono fatti bollire in un tegame. Per qualche minuto, prima di spegnere si aggiungono le mandorle. Si lavora l'impasto così ottenuto fino ad ottenere dei bastoncini di 6/7 mm di diametro, e della lunghezza di 10/12 cm.

Preparazione della pasta: si impasta la farina con lo zucchero e lo strutto, si lavora accuratamente la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottilissima da cui si ricaveranno dei rettangoli con il bordo smerlato. In ogni rettangolo di pasta si sistema un bastoncino di ripieno e si chiudono gli estremi dando varie forme (ferro di cavallo, mezzaluna, ellisse); vanno quindi messi in forno alla temperatura di 160° C.

Storia e tradizione

La tradizione della produzione delle caschettas è antichissima, e risale al rito propiziatorio in onore di San Antonio Abate: in tale occasione era uso, all'interno della comunità Mamoiadina, preparare diversi dolci, tra cui le caschettas, per donarli alle famiglie in lutto.

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](#)