

# COPULETAS

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia*

**Territorio interessato alla produzione:** tutto il territorio della Regione con particolare riferimento alla zona di Ozieri e Goceano.

Sono dolci di pan di Spagna alle mandorle. Il prodotto si presenta di forma tronco conica con le basi ovali (minore alla base inferiore e maggiore in quella superiore), alto cm. 2,5 e lungo cm. 7/9, di colore bianco sporco al bordo zigrinato e bianco sulla superficie quanto ricoperto di glassa. Il peso della copuleta è di circa gr. 40.



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

Per ottenere 1 kg di ripieno servono dieci uova, 150 gr di farina 00, 150 gr di zucchero. Successivamente si monta l'albume che viene incorporato alle uova e allo zucchero assieme alla farina e quindi alle mandorle aggiungendo, infine una scorza di limone grattugiato.

Si procede quindi alla lavorazione del "guscio" grazie ad un composto costituito da farina 00 e da strutto animale, sale ed acqua che viene "steso" e fatto aderire alla formina in acciaio. Una volta fatto ciò viene versato il ripieno.

La copuleta cotta in forno a 200 gradi per 15 minuti viene fatta raffreddare e quindi decorata con della glassa sottilissima (albume, acqua e zucchero) e fatta asciugare per 2 minuti al forno e quindi raffreddare nella teglia su carta da forno per oltre 2 ore.

Il prodotto che si ottiene ha un aspetto compatto, ma al tatto è friabilissimo e morbido, grazie al ripieno che ha la consistenza di una sorta di pan di Spagna.

### **Storia e tradizione**

Le copuletas sono conosciute da almeno cento anni. Prodotto di tipica lavorazione casalinga, la ricetta è tramandata di generazione in generazione, conservando gelosamente dosi e indicazioni sull'uso di essenze aromatiche. Pare che in passato la lavorazione, particolarmente attenta e meticolosa, fosse a totale carico delle donne anziane. Qualche anno fa una pasticceria di Ozieri ha recuperato la ricetta reintroducendo la produzione sul mercato e sollecitando così alla produzione altre pasticcerie locali. La loro lavorazione è però rimasta sostanzialmente

invariata, salvo per l'utilizzo di prodotti industriali nei laboratori pasticceri. E' un prodotto che va consumato in giornata per gustarlo meglio e che può durare massimo tre giorni. Tornato in auge da qualche anno, è parte integrante delle cerimonie nuziali accompagnato alla classica torta degli sposi.

---

## 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](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://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](#)