

Culurgiones

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Il culurgione è una pasta ripiena. La sfoglia esterna ne racchiude il contenuto. Si pizzicano i due estremi della sfoglia fino ad ottenere una cucitura simile ad una spiga. La forma del "culurgione" è oblunga quasi a forma di chicco di grano dai 4 ai 10 cm di lunghezza e dai 3 ai 5 cm di larghezza massima. La sfoglia è composta da farina calibrata, semola, uova, acqua strutto e sale, viene impastata, stesa (con il matterello) sul tavolo di lavoro, e incisa con una formina di forma circolare (in legno o metallo).

Il ripieno è composto da patate lessate e macinate, pecorino sardo fresco, stagionato o semi stagionato, grassi animali, aglio, olio d'oliva extravergine e foglie di menta naturale. Una volta lavorato con le sole mani o con l'ausilio di un'impastatrice, il ripieno viene messo in piccole quantità nei dischetti di pasta ottenuti incidendo la sfoglia con una formina, quindi chiuso con il metodo precedentemente descritto.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

L'impasto della sfoglia viene fatto a mano lavorando all'interno di un recipiente di terracotta. Successivamente viene assottigliato manualmente l'impasto in piccole quantità su un piano di legno, per poi tirarlo con l'ausilio di un matterello (sempre di legno).

Si procede all'incisione della sfoglia di pasta, ben lavorata e tirata, con una formina di metallo, all'intorno dei dischetti così ottenuti si posiziona il ripieno con l'utilizzo di un cucchiaino.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La tradizionalità dei culurgiones si può facilmente evincere dal metodo di lavorazione, dagli ingredienti utilizzati e dalla ricetta, rimasti immutati nel corso dei secoli. La tipicità del prodotto è garantita dalla ricerca degli ingredienti, in particolare le farine, i formaggi, le patate e le essenze (menta), tutti rigorosamente locali.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Culurgiones - sfoglia di pasta di semola di grano duro ripiena di patate e formaggio

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Culingionis

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio regionale con particolare riferimento zona al territorio dell'Ogliastra.

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

Accertato

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

Per una corretta e migliore preparazione del prodotto culurgiones non è possibile sostituire i tavoli in legno con tavoli in acciaio inox, che avrebbero garantito l'assoluto rispetto delle comuni norme igienico-sanitarie, ma non avrebbero consentito una corretta respirazione della sfoglia. Il legno infatti non è particolarmente adatto sotto questo punto di vista perché presenta una elevata porosità e una difficoltà di disinfezione.

Questo problema è stato risolto, in sede di definizione del piano di controllo, assicurando il rispetto delle norme di buona prassi igienica: igiene del personale, disinfezione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione e attraverso dei frequenti cicli di pulizia dei tavoli utilizzati con l'utilizzo dell'acqua a 100° C.



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