

Gallettinas

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Biscotti di forma ovale e allungata, zuccherati sopra (senza glassa), molto friabili, leggeri e dorati, con intenso gusto di limone e medesimo aroma.

Si ottengono da zucchero semolato locale, uova fresche locali, scorza di limoni, strutto vegetale, latte a lunga conservazione, ammoniaca in polvere, farina tipo 00. In passato era considerato il biscotto tipico da mangiare imbevuto con il latte.

Per ottenere i biscotti si procede con le seguenti fasi di lavorazione: in un contenitore in acciaio inox si lavorano le uova con lo zucchero mediante il frullatore. Nel mentre si fa scaldare il latte in un tegame in acciaio senza portarlo ad ebollizione, si scioglie lo strutto in un altro tegame. Successivamente la scorza grattugiata dei limoni viene unita alle uova precedentemente lavorate con lo zucchero, si versa lo strutto nell'impasto. In contemporanea si versa l'ammoniaca nel latte intiepidito (ma non troppo caldo) e poi il tutto nell'impasto e si attende per alcuni minuti rimestando lentamente sempre a freddo. In seguito si unisce la farina all'impasto nel contenitore in acciaio, si rimesta con la macchina che funge sia da frullatore che da impastatrice per circa 10-15 minuti sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico (consistenza media).

A fine lavorazione l'impasto viene prelevato manualmente con l'ausilio di una spatola in plastica, e riposto su di un ripiano in acciaio inox precedentemente infarinato.

Tornitura: Si tornisce l'impasto a mano formando delle grosse palline che vengono adagate sulla sfogliatrice elettrica per stendere e assottigliare la pasta, operazione ripetuta meccanicamente per due volte e poi ultimata a mano con un mattarello in legno naturale per raggiungere lo spessore desiderato e per evitare che la sfoglia, se troppo sottile, si attacchi alla macchina.

Taglio della sfoglia: La sfoglia viene poi adagiata sul ripiano, tagliata con una rotellina apposita per la pasta, dando la tipica forma ai biscotti.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Gallettinas - Biscotto friabile al gusto di limone

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Gallettinas, Pistoccheddus grussus

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio regionale con particolare riferimento al Monte Linas.

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Nessuna

Cottura: I biscotti, prima di essere infornati, vengono spennellati con del liquore (es. Maraschino). Poi si prende un biscotto per volta, si passa nello zucchero, contenuto in un recipiente, viene riposto in apposite teglie e poi infornato per circa 15 minuti alla temperatura di 220 C. Una volta raffreddati, i biscotti vengono tolti dalle teglie e riposti in apposite confezioni trasparenti per alimenti per evitare che gli stessi si induriscano.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Le materie prime si acquistano normalmente sul mercato locale. Tutte le fasi di lavorazione si sviluppano negli stessi laboratori locali costituiti in genere dalla sala adibita alla vendita dei prodotti (di regola trattasi della pasticceria), dal laboratorio artigianale, in cui si effettuano le fasi di manipolazione del prodotto, e dai servizi igienici. Si tratta di locali



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.

posti a norma, dotati di ampie finestre e porte che garantiscono il ricambio dell'aria, e l'illuminazione degli ambienti, la pavimentazione e tutte le superfici risultano facilmente lavabili ed in cui si segue una corretta prassi di pulizia adottata da tutti i pasticceri. Le attrezzature adoperate per la lavorazione consistono in: impastatrice in acciaio inossidabile; sfogliatrice in acciaio inossidabile; contenitori vari in acciaio inossidabile; confezioni trasparenti per uso alimentare; mattarello in legno naturale, non trattato; Forno elettrico tipo industriale.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

I biscotti denominati Gallettine sono il prodotto di una lavorazione in parte ancora artigianale, tradizione familiare nella produzione da oltre 30 anni. In passato tutta la lavorazione avveniva a mano, solo di recente si fa ricorso all'ausilio di alcuni macchinari (per l'impasto e per la sfoglia) che comunque non incidono sulle caratteristiche del prodotto. La ricetta è quella tradizionale.

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.

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

E' importante sottolineare che sia il prodotto di cui trattasi, che il processo produttivo inerente la lavorazione ed i vari trattamenti a cui la materia prima è sottoposta compresa la conservazione, e la vendita, non presentano pericoli di particolare rilievo sotto il profilo igienico- sanitario.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari
Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



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