

GATEAU

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia

Sinonimi: Gattò de mendula

Croccante di mandorle tostate, intere o tagliate a filetti. In alcuni centri dell'Isola è aromatizzato con scorza di arance.

Lavorazione e conservazione

Ingredienti: mandorle, zucchero semolato.
Preparazione: le mandorle, intere o tagliate a filetti, vengono amalgamate con lo zucchero sciolto sul fuoco in precedenza. Il composto viene cucinato in un paiolo di rame al fornello per 20 minuti. A fine cottura,

l'impasto viene tagliato manualmente conferendo ai singoli pezzi una caratteristica forma di rombo. Dopo che il prodotto si è raffreddato sul banco di lavoro, viene confezionato nei pirottini.

Storia e tradizione

Il gateau è citato anche nei romanzi di Grazia Deledda.

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/assistentatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)