

Gnocchetti sardi

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

I gnocchetti sardi sono una pasta a forma di conchiglia ovale vuota con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli composta da semola di grano duro, acqua ed eventualmente con l'aggiunta di puro zafferano.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Pastificazione: l'impasto di farina di semola, acqua salata ed eventuale zafferano viene lavorato fino ad ottenere una pasta priva di rugosità, alla quale si dà la forma di bastoncini sottili, tagliato a piccoli tocchi che, fatti rotolare sul fondo di un canestro, assumono la forma ovale di conchiglia vuota con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli. Nella tradizione l'impasto di Gnocchetti veniva aromatizzato con lo zafferano. Oggi si trovano in commercio anche in altre due versioni: al pomodoro e allo spinacio. - Essiccazione nei forni rotanti. - Insilaggio prodotto finito. - Confezionamento e immagazzinaggio.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Tutte le attrezzature necessarie per la produzione e l'essiccazione della pasta: pressa, forni di essiccazione rotanti, silos e imbustatrici.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Zona pastificazione ed essiccazione, area imbustaggio e magazzino prodotto finito.

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.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Gnocchetti sardi

Categoria:
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:
Maccarones in dialetto campidanese, Cravoas in nuorese, Cigiones o Cigioni in sassarese.

Nome geografico abbinato:
Sardi

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio della Regione Sardegna

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

I gnocchetti sardi costituiscono un prodotto collaudato da secoli, considerato dagli intenditori della cucina tradizionale sarda come il più prestigioso piatto tradizionale dei sardi, imitati poi dalle altre regioni. Riferimenti bibliografici: Fernando Pilia, Nino Solinas, "I sapori di Sardegna", Alfa editrice, 1999.



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