

GNOCCHETTI SARDI

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Alessandro Sanna

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

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

Metodiche di lavorazione e conservazione

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 bastoncino sottile, tagliato a piccoli tocchi che, fatti rotolare sul fondo di un canestro, assumono la forma caratteristica. Nella tradizione l'impasto veniva aromatizzato con lo zafferano. Oggi si trovano in commercio anche in altre due versioni: al pomodoro e allo spinacio.

Storia e tradizione

Gli gnocchetti sardi sono conosciuti da secoli, e vengono tutt'oggi considerati dagli intenditori della cucina tradizionale come uno fra i più prestigiosi piatti tradizionali della regione.

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/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](#)