

LORIGHITTAS

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia

Territorio interessato alla produzione: Comune di Morgongiori

È una pasta secca di semola di grano duro, a forma di anello. È un prodotto unico e territorialmente limitato nel solo comune di Morgongiori. Non possiamo pensare quindi ad un prodotto che si distingue da altri prodotti simili, si tratta infatti un prodotto unico in assoluto. Un prodotto simile si trova soltanto a Meana Sardo, in Barbagia; questo ha fatto ipotizzare un legame con un antico stanziamento di pastori barbaricini sul Monte Arci.

Le Lorighittas hanno una forma simile a quella di un orecchino e una consistenza dura al tatto. Sono interamente lavorate a mano da chi ha acquisito nel tempo la particolare manualità e competenza richieste.

Lavorazione e conservazione

Gli ingredienti utilizzati sono: semola di grano duro di media grandezza, sale e acqua. In passato la semola di grano duro derivava specificatamente da coltivazioni locali, oggi si utilizza anche semola da grani non locali. Una variante del prodotto prevede anche l'utilizzo delle uova per la realizzazione dell'impasto.

Gli ingredienti vengono prima assemblati e poi manipolati a lungo fino ad ottenere il cosiddetto "spaghetto" di pasta. A questo punto si inizia a porzionare la pasta e creare le forme tipiche di questa pasta. Lo spaghetto viene infatti fatto avvolgere per due giri intorno a tre dita (indice, anulare e medio) della mano destra, per spezzarne poi il capo e comprimere i due fili recisi tra l'indice e il pollice della stessa mano, con un rapido movimento simile a quello compiuto per dar la corda all'orologio; i due fili in questo modo si attorcigliano, acquistando la forma di un anello oblungo.

Il prodotto finito, dopo l'asciugatura in canestro della durata media di 3 giorni, può essere posto in contenitori per la vendita diretta oppure esposto in cestini di vimini. Le lorighittas sparse sul fondo del canestro formano un vero motivo ornamentale rassomigliante ad un artistico lavoro di filet.

Le Lorighittas vengono preparate e condite generalmente con sugo di galletto ruspante e pomodori stagionati o con sugo semplice di pomodoro; gli abbinamenti più caratteristici sono gli arrosti di cinghiale e porchettone.

Per la lavorazione si utilizza solo una conca in terracotta smaltata per l'assemblamento degli ingredienti e un tavolo di legno per la lavorazione e creazione delle figure di pasta.

Gli ingredienti e i materiali utilizzati nella lavorazione (ad esempio il tavolo di legno per la lavorazione) sono considerati importanti per la tipicità del prodotto, costruzione delle caratteristiche gustative e per la immagine tradizionale del prodotto stesso.

Storia e tradizione

Le "Lorighittas" vengono prodotte tutto l'anno, anche se si tratta di una preparazione alimentare tipica della festa d'Ognissanti (1 novembre). Il fattore principale che ne limita la produzione è il tempo necessario a realizzarle: sono infatti necessarie quattro o cinque ore di lavoro, interamente manuale, per produrre 1 Kg, di Lorighittas.

Esistono due leggende legate alle Lorighittas. La prima narra di una ragazza innamorata e non corrisposta, la quale aveva inventato questa particolare forma di pasta, simile a gioielli, per conquistare l'amato. La seconda narra di "Maria pungi pungi", una sorta di strega che aveva l'abitudine di vagare sui tetti delle case, armata di un forchettone, per spiare il comportamento dei bambini durante la notte d'Ognissanti; se si fosse accorta che qualche bambino aveva mangiato per ghiottoneria più "lorighittas" del necessario, durante la notte gli avrebbe bucato il pancino per cavarne le "lorighittas" superflue. Si trattava, è evidente, di un freno alla ghiottoneria. Una favola importante dal punto di vista dietetico ma con un forte messaggio anche dal punto di vista morale: saper limitare i desideri suggeriti dalla gola, e non solo quelli.

L'attuale promozione del prodotto è limitata alla sagra "Sa lorighitta" che si tiene a Morgongiori la prima domenica di agosto.

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](#)