

Malloreddus

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

I malloreddus sono una pasta secca corta composta da semola di grano duro, acqua ed eventualmente con l'aggiunta di puro zafferano, dalla forma allungata di bastoncino vuoto con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli.

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 bastoncino sottile, tagliato a piccoli tocchi che, fatti rotolare sul fondo di un canestro, assumono la forma allungata di bastoncino vuoto con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli (rigati). Nella tradizione l'impasto di malloreddus 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 imbustatici.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

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



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Malloreddus

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

Sinonimi:
Nessuno

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento alla zona del Campidano di cui costituiscono un prodotto tipico.

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
Nessuna

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La semola di grano duro sarda produce da sempre pasta di qualità: Benedetto Croce nelle note ad un testo napoletano del '500 il "Pentamerone" spiega come nella Campania e a Napoli in special modo la pasta venisse chiamata "pasta di Cagliari"





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.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

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.



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