

MODDIZZOSU

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Paola Simoni

È un pane di grossa pezzatura, di circa 500/1000 grammi, con pasta ben lievitata, grigiastria, con mollica consistente e crosta bruna.

Lavorazione e conservazione

Ingredienti: farina di grano tenero, sale, acqua e lievito naturale o chimico.

La lavorazione avviene attraverso le seguenti fasi:

- amalgama degli ingredienti: in questa fase l'impasto viene costantemente inumidito in modo da mantenere la necessaria elasticità;



Foto: Laore Sardegna – Antonia Casu

- lievitazione dell'intero impasto all'interno di una grossa madia per circa 60/90 minuti;
 - pezzatura a mano della pasta;
 - cottura (circa 60 minuti a 300° C).
-

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](#)