

# MOSTACCIOLI

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia*

**Sinonimi:** Mustazzolos

**Territorio interessato alla produzione:** Oristanese

Sono dei dolci a forma di losanga del peso di circa 25 grammi , aromatizzati al limone, alla cannella, con una leggera glassa di zucchero nella parte superiore.

**Lavorazione e conservazione**

Per la preparazione dell'impasto, amalgamare la farina con l'acqua, il lievito di birra o naturale (su farmentu), lo zucchero, il bicarbonato di sodio, l'essenza di limone e la cannella.

Quando l'impasto ha ultimato la lunga lievitazione, si stende e, utilizzando degli stampi di legno, gli si dà la forma di rombi che vengono infornati per la cottura. Una volta raffreddati vengono ricoperti con una leggera glassa fatta di acqua e zucchero, lasciati asciugare e preparati per la commercializzazione in confezioni di plastica. Si conservano per alcuni mesi.

### **Storia e tradizione**

Esistono testimonianze storiche, scritte e verbali, della preparazione dei mostaccioli.



## 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](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://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](#)