

Panadas

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

La panada si presenta di forma cilindrica alta cm. 4/5, dal raggio di circa cm. 5, ornata da un "cordoncino" sul disco superiore e dal peso di circa gr. 150. La pasta che racchiude il ripieno della panada è fatta con la seguenti porzioni:

- Kg. 1 di semola di grano rimacinata
- gr. 250 di strutto animale impastati ad acqua e un pizzico di sale.

L'impasto viene lavorato fino a quando diviene liscio e viene fatto "riposare" per circa due ore. Durante tale arco di tempo viene preparato il ripieno che nel suo composto più diffuso è costituito da Kg. 1 di carne di agnello oppure da gr. 500 di carne di vitella e gr. 500 di carne di maiale.

La carne viene tagliata a dadini e ad essa si aggiunge gr. 400 di lardo macinato e pulito dal sale, un pizzico di pepe (particolarità sottolineata con vigore nella produzione casalinga oschirese della panada è che il pizzico è preso con tre dita - indice pollice e anulare - a significare un "pizzico abbondante"), prezzemolo a piacere e un particolare composto prodotto dall'acqua (due dita in un bicchiere) nella quale vengono fatti macerare per 30 minuti gr. 27 di sale e uno spicchio d'aglio tagliato finissimo.

Amalgamato per bene il ripieno si passa alla lavorazione della pasta che viene stesa e ritagliata in tanti "dischi" di due differenti dimensioni: grande per la "base" e piccola per il "coperchio".



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Panadas - Involtini con ripieno di carne di agnello, vitello o maiale

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Empanada (pl. Empanadas)

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento ai comuni di Oschiri (comune capofila e di origine), Berchidda e Pattada

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

Accertato

Il disco grande viene lavorato in forma di tazza e nella sua cavità si aggiunge il ripieno di carne e si chiude con il coperchio, ossia il disco di pasta più piccolo. Le dosi sopra indicate consentono di ottenere circa 20 panadas.

La chiusura è operazione particolarmente delicata oltre che dimostrazione dell'abilità della massaia che infatti unisce con l'indice ed il pollice i bordi della pasta in modo funzionale e decorativo al tempo stesso a forma di cordoncino.

Una panada ben chiusa non si aprirà in fase di cottura e manterrà un aspetto quasi di dolce. La panada va cotta in forno elettrico alla temperatura di 200 per circa 20 minuti. Il prodotto va consumato caldo o tiepido ed è commercializzato



in confezioni (generalmente da due panadas in vaschette coperte da cellophane), precotto, da riscaldare a cura del consumatore.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Il prodotto viene tradizionalmente lavorato sul legno relativamente alla pasta mentre il ripieno di carne a volte in "sa conca" (recipiente in legno) oppure in "su conculu"



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.

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.

(recicampagne di Oschiri) e nei banchetti nuziali oltre che nelle proposte dei menù agrituristici dove viene presentata a volte come antipasto a volte come secondo.

Molti bar propongono la panada come break o pratico e veloce spuntino. Le problematiche legate alla mancata esportazione del prodotto sono relative alla durata limitata del prodotto per il quale non è stata efficacemente applicata nessuna tecnologia conservativa.

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

Vengono poste in essere tutte le normative legate all'attività dei laboratori di pasta fresca. La lavorazione non presenta rischi dal punto di vista igienico sanitario e la cottura ad alta temperatura bonifica il prodotto da tutta la manipolazione legata alla forgiatura dello stesso.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari
Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



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