

## Pani 'e saba

Paste fresche e prodotti della panetteria,  
della biscotteria e confetteria

### Descrizione sintetica del prodotto

Piccola pezzatura del peso di 200/300 gr. caratterizzata dal colore scuro del vino cotto, intensamente fragrante, composto da farina bianca, lievito e "sapa" (un liquido ottenuto dal vino di uva fatto raffinare in cottura) e uva passa.

Gli ingredienti possono variare con l'aggiunta di frutta secca (solitamente noci). La forma della pasta può variare: rombo, rettangolo e anche forma circolare.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Pesare gli ingredienti;
- amalgamare gli ingredienti con impastatrice;
- lievitazione dell'impasto per circa 8 h. in locali con temperatura superiore ai 20° C;
- cottura nel forno sardo, elettrico o "rotor" (a gasolio), per circa 40 minuti a temperatura moderata;
- confezionamento con macchina termoretraibile e materiali di cellophan.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Laboratori artigianali nei quali vengono rispettate le norme igienico-sanitarie vigenti.



### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*

Pani 'e saba

*Categoria:*

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

*Sinonimi:*

Pani 'e sapa

*Nome geografico abbinato:*

Nessuno

*Territorio interessato alla produzione:*

Intero territorio regionale con particolare riferimento alla zona del Campidano di Cagliari e del Nuorese

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*

Nessuna

### Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Si tratta di una delle prime trasformazioni del pane in dolce, di origine rurale antichissima. Corrisponde ad un tradizionale ricco dolce, legato ad un rituale sardo in quanto in tempi antichi, le donne usavano prepararlo insieme in occasione della festività dei Santi e per Natale.



## 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](http://www.ersat.it)