

PAPASSINOS

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonia Casu

Territorio interessato alla produzione: intero territorio Regionale con particolare riferimento alla zona centrale.

I papassinos sono dolcetti a base di farina, uva sultanina, zucchero, uova fresche, vino cotto (sapa), mandorle, latte e lievito. Il nome “Papassinos” deriva dal dialetto ‘Papassa’ ossia uva passa.

Lavorazione e conservazione

Dopo la preparazione manuale degli ingredienti e la loro pesatura, si procede alla loro amalgama

nell'impastatrice. Si stende quindi la pasta sul banco di lavoro e si procede alla formatura manuale o meccanica del prodotto. Le forme vengono poste nelle teglie, dove vengono lasciate lievitare e, successivamente, infornate alla temperatura di 200°C per 15 minuti

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](#)