

## Pardulas

Paste fresche e prodotti della panetteria,  
della biscotteria e confetteria

### Descrizione sintetica del prodotto

Ingredienti: ricotta o (formaggio pecorino fresco di giornata), zucchero, uova, farina 00, semola, margarina vegetale, limone, lievito di birra e sale. Per la zona di Sassari si aggiunge l'uva passa. In alcune zone sono aromatizzate con zafferano o altro.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Preparazione manuale delle materie prime relative all'impasto del ripieno, pesatura e amalgama delle stesse con impastatrice. Preparazione delle materie prime per la sfoglia e amalgama delle stesse con impastatrice. Formatura e modellatura manuale al banco del prodotto, sistemazione dello stesso nelle teglie e successiva cottura al forno alla temperatura di 220° per 25 minuti.

### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Impastatrice, banchi da lavoro, forno elettrico e confezionatrice.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Laboratorio attrezzato secondo le norme igienico-sanitarie vigenti.

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

Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.

### 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.



### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*  
Pardulas

*Categoria:*  
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

*Sinonimi:*  
Formagelle, Casadinas (soprattutto nella provincia di Nuoro, dal dialetto 'Casu' formaggio che viene utilizzato al posto della ricotta nella composizione del ripieno)

*Nome geografico abbinato:*  
Nessuno

*Territorio interessato alla produzione:*  
Tutto il territorio della Regione Sardegna.

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
Nessuna



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