

## Pistoccheddus de cappa

Paste fresche e prodotti della panetteria,  
della biscotteria e confetteria

### Descrizione sintetica del prodotto

Dolce tipico di piccole dimensioni. Si tratta di un biscotto dalla pasta dura e croccante di colore dorato, dalle forme stilizzate che riproducono animali domestici (uccellini, pecorelle, ochette, coniglietti, ecc.), ricoperto di glassa bianca decorata con mascarponi dorati o argentati e con fregi dorati.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

#### Ingredienti

- glassa e decori: 400 gr. di zucchero; 6 albumi;  
succo di limone.

- biscotto: 350 gr. di farina di grano duro; 350 gr. di farina 00; 6 uova intere e 6 tuorli; strutto suino (un cucchiaino); scorza di un limone.

#### Preparazione del biscotto:

Miscelare uniformemente i due tipi di farina e disporre la miscela a fontana, aggiungere le uova e mescolare lentamente, quindi lavorare manualmente l'impasto ottenuto, che presenta una certa consistenza, incorporandovi lo strutto e la scorza del limone finemente grattugiata. Quando la pasta risulta ben lavorata, liscia ed omogenea, si ritagliano dei tocchetti delle dimensioni di una grossa noce, e si modellano dandogli le forme citate al punto 6, con l'ausilio delle forbici e di un coltellino. I biscotti si adagiano su una teglia e si cuociono in forno a 180 °C per circa 15-20 minuti, ancora oggi, come in passato, laddove esiste ancora il forno tradizionale sardo, vi si effettua la cottura subito dopo quella del pane.



#### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*  
Pistoccheddus de cappa

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

*Sinonimi:*  
Pistoccus incappausu

*Nome geografico abbinato:*  
Di Serrenti

*Territorio interessato alla produzione:*  
Le zone del Medio e Basso Campidano della Regione Autonoma della Sardegna

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
Nessuna

#### Preparazione della glassa e decorazione:

in un recipiente a bagnomaria si lavorano gli albumi, montati a neve, con lo zucchero e il succo del limone, sino ad ottenere un impasto consistente, lucido di colore bianco candido. Quando la glassa non è più calda, si spalma sui istoccheddus, utilizzando un pennello per dolci in maniera tale da ricoprirli completamente, dopo di che si adagiano con attenzione su una teglia e si ripassano in forno tiepido (50 °C) per poco tempo, al fine di favorire l'indurimento della glassa. Una volta sfornati si possono abbellire i pistoccheddus decorando ulteriormente la glassa con moscardini (tragera) e fregi di carta dorata a base di ostia (spumi oru).

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

Nella tradizione la lavorazione era fatta esclusivamente a mano; attualmente l'impasto viene preparato con l'ausilio di impastatrici e frullatori. Si utilizzano inoltre il pennello da cucina, spatola per dolci e altre normali attrezzature della cucina domestica.



## 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.

## Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione di questo dolce avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe, o nelle dolcerie artigiane autorizzate. Il dolce pronto può essere conservato per una settimana in luogo asciutto (dispensa), senza che perda la sua originaria fragranza.



## Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Questo dolce, nella tradizione era preparato in occasione dei festeggiamenti Pasquali, per tale giorno si preparava oltre al normale biscotto anche una sua variante che prevedeva l'aggiunta di un uovo fresco con la buccia, il tutto veniva poi cotto al forno e guarnito come detto prima. Si ottenevano così i "Coccoiedus cun s'ou" o "Sanguì" (biscotti con l'uovo), che venivano offerti nella tradizione sarda, ai bambini come uovo pasquale. Da molti anni questo dolce, preparato anche dalle pasticcerie e dolcerie artigiane, viene prodotto per diverse ricorrenze e feste (matrimoni, battesimi, ecc.) Della ricetta esistono testimonianze verbali nonché scritte, essa può essere reperita in testi di gastronomia sarda, editi da oltre 25 anni.



### 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)