

PISTOCCHEDDUS DE CAPPA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Brunella Ladu

Sinonimi: Pistoccus incappausu.

Territorio interessato alla produzione: zone del Medio e Basso Campidano.

I pistoccheddus de cappa sono dei biscotti di piccole dimensioni dalla pasta dura e croccante di colore dorato, con forme stilizzate che riproducono animali domestici (uccellini, pecorelle, ochette, coniglietti, ecc.). Sono ricoperti di glassa bianca, decorata con mascarponi dorati o argentati e con fregi dorati.



Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia

Lavorazione e conservazione

Per preparare il biscotto occorrono 350 grammi di farina di grano duro, 350 grammi di farina 00, 6 uova intere e 6 tuorli, strutto suino (un cucchiaio) e la scorza di un limone.

Per la glassa occorrono 400 grammi di zucchero, 6 albumi, succo di limone e decori.

Si miscelano uniformemente i due tipi di farina e si dispone la miscela a fontana; si aggiungono quindi le uova e si mescola lentamente. L'impasto ottenuto, che presenta una certa consistenza, viene quindi lavorato manualmente, mentre vi si incorporano 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 di uccellini, pecorelle, ochette, coniglietti ecc, 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, viene utilizzato per la cottura il forno tradizionale sardo, subito dopo avervi cotto il pane.

Per preparare la glassa, 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 pistoccheddus, utilizzando un pennello per dolci in maniera tale da ricoprirli completamente. I pistoccheddus vengono

quindi adagiati con attenzione su una teglia e ripassati in forno tiepido (50 °C) per poco tempo, al fine di favorire l'indurimento della glassa. Una volta sfornati possono essere abbelliti decorando ulteriormente la glassa con moscardini (tragera) e fregi di carta dorata a base di ostia (spumi oru).

Nella tradizione la lavorazione era fatta esclusivamente a mano; oggi 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. 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.

Storia e tradizione

Nella tradizione i pistoccheddus erano preparati in occasione dei festeggiamenti Pasquali. In quel 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 nei pistoccheddus comuni. 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.

Oggi i pistoccheddus sono preparati anche dalle pasticcerie e dolcerie artigiane 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.

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](#)