

Pistoccu

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Piccola pezzatura rettangolare, schiacciata, croccante, poroso da un lato, di colore scuro o chiaro a seconda dell'utilizzo di farina integrale o di farina tipo 00, semola di grano duro - peso di ogni singola pezzatura: grammi 30/40 circa.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La produzione del Pistoccu tradizionale (colore chiaro) si ottiene con la miscelazione della farina 00 con semola di grano duro, lievito di birra, sale e acqua. La lavorazione è effettuata con apposita impastatrice, munita di specifiche caratteristiche tecniche, adatte a questa particolare produzione, che viene completata in due tempi della durata complessiva di circa un'ora.

L'impasto ottenuto viene quindi trasferito in appositi recipienti ad esclusivo uso alimentare e lasciato riposare per circa un'altra ora. Quindi sul tavolo da lavoro, si formano dei pastoni di circa 5 kg ognuno, successivamente laminati in sfogliatrice e tagliati a strisce. Le strisce sistemate sul tavolo, vengono selezionate in piccoli rettangoli, della misura mai uniforme, in quanto tagliati artigianalmente.

Il prodotto ottenuto viene poi, risistemato in apposite tavole di legno, che favoriscono la lievitazione naturale di questo tipo di pane, per essere poi infornato in forno a vapore a 200 C. per circa 20 minuti. Sfornato, ogni pezzo viene passato nella taglierina, che lo divide in due parti in senso orizzontale, per consentire l'asportazione della mollica in eccesso; quindi, viene biscottato al forno "rotor" a ventila-



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Pistoccu

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

Sinonimi:
Nessuno

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento al Gerrei (prov. CA).

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

zione, fino al punto voluto. Il Pistoccu rigorosamente controllato pezzo per pezzo, viene successivamente confezionato con apparecchio termoretraibile, in confezioni da grammi 500 e sistemato in cartoni da 6 kg, pronti per essere immessi sul mercato.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Laboratorio artigiano composto da: - sala di lavorazione; - deposito materie prime; - sala confezionamento; - locale conservazione del prodotto imballato.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il Pistoccu era il pane degli antichi contadini e pastori sardi, chiamato così per la particolarità del prodotto e per la sua lunga conservazione senza alterazioni delle caratteristiche proprie.





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