

## Spianata

Paste fresche e prodotti della panetteria,  
della biscotteria e confetteria

### Descrizione sintetica del prodotto

Pane di forma discoidale con diametro variabile dai 15 ai 20 cm, alto circa 1 cm con poca mollica; dal colore dorato tendente lievemente al rosa, appare lucido sulle superfici per via di un trattamento ("imbridau"). Caratteristico profumo di cereale cotto con forno a legna, fragrante e croccante sulla superficie.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si ottiene con l'uso di farina di semola di grano duro, lievito capo (chiamata nel dialetto dell'area del nuorese "sa madrìche", che favorisce un processo di lievitazione molto lento ed efficace), sale marino e acqua. Il pane viene contrassegnato con dei timbri nella parte centrale o tagli decorativi che conferiscono allo stesso un piacevole aspetto estetico. Si ottiene con l'impasto di sole farine di semola di grano duro con acqua, sale e lievito.

Il processo di lievitazione si innesca integrando all'impasto una porzione di pasta contenente i microrganismi sviluppati in una precedente fermentazione. Di estrema importanza è la fase dell'impasto: per tradizione questo avviene manualmente con l'uso di matterelli su una superficie costituita da piano di lavoro in legno. L'operatrice "sente" e "tocca" con mano la consistenza della pasta che determina il raggiungimento del giusto grado di tenacità della semola impastata. Successivamente si procede alla porzionatura dell'impasto che viene diviso in piccoli pezzi (panetti) i quali vengono disposti sui tradizionali teli di lino.

Questi, oltre a garantire l'omeotermia del processo, sono in grado di far raggiungere alle porzioni di pasta la giusta temperatura per favorire una corretta lievitazione. Si procede con la preparazione delle sfoglie che si esegue manualmente con l'uso dei matterelli su un tavolo di legno.

Il panetto viene schiacciato ai poli sino a raggiungere l'altezza di circa 1/2 cm. Si dispongono nuovamente i pezzi così lavorati sul panno di lino per far continuare il processo di lievitazione e successivamente si inforna ogni singolo pezzo per realizzare la fase di cottura.



### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*

Spianata – Pane di semola di grano duro cotto con forno a legna

*Categoria:*

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

*Sinonimi:*

Spianata, Cozzula, Panedda

*Nome geografico abbinato:*

Nessuno

*Territorio interessato alla produzione:*

Intero territorio della Regione Sardegna

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*

Accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*

Nessuna

La temperatura del forno deve essere inferiore a quella del pane "carasau" infatti la cottura della spianata si effettua tradizionalmente subito dopo la preparazione di questo quando il forno non viene più alimentato con la legna.

A cottura ultimata il pane si allontana dal forno e con la mano imbevuta di acqua (contenente in soluzione una leggera concentrazione di sale marino) si bagna le superfici laterali del pane che si inforna nuovamente per qualche minuto. Ciò conferisce al pane l'aspetto lucido sopra descritto ("imbridadura").

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

I materiali utilizzati tradizionalmente sono costituiti da: "tianos", recipienti di terracotta (con le pareti interne "vetrificate" per l'impasto) o "laccos", recipienti in legno; matterelli e piani da lavoro in legno, timbri in legno e rotelle



### 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.

### 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.

in acciaio inox per decorare; teli di lino; tradizionale pala in legno per infornare e pala in metallo per togliere il pane dal forno.

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

La spianada è un pane di origine antica. La sua produzione è da sempre stata di uso prevalentemente domestico a differenza del pane "carasau" caratterizzato da maggiore tempo di conservazione e quindi utilizzato dai pastori che si allontanavano dal paese per periodi di tempo maggiori.



#### 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)