

# SPIANATA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

**Sinonimi:** Cozzula, Panedda

È un pane di semola di grano duro cotto con forno a legna. Ha forma rotonda con diametro variabile dai 15 ai 20 cm, alto circa 1 cm con poca mollica; il colore è dorato tendente lievemente al rosa, appare lucido ("imbridau") sulle superfici, per via di un trattamento particolare a cui viene sottoposto che prende il nome di imbridadura. Il profumo è quello fragrante, caratteristico del cereale cotto con forno a legna, la consistenza della superficie è croccante.



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

Si ottiene impastando farina di semola di grano duro, lievito capo (chiamata nel dialetto dell'area del nuorese "sa madriche", 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.

### **Lavorazione e conservazione**

Si realizza con l'impasto di sole farine di semola di grano duro, acqua, sale e lievito. Il processo di lievitazione si innesca integrando all'impasto una porzione di pasta contenente i microrganismi sviluppatisi in una precedente fermentazione. Di estrema importanza è la fase dell'impasto: per tradizione viene infatti fatto manualmente, con l'uso di matterelli su un 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), che 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 quindi 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.



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

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. La temperatura del forno deve essere inferiore a quella necessaria per la cottura del "carasau". Infatti la cottura della spianata si effettua tradizionalmente subito dopo la preparazione del pane carasau, 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").

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

### **Storia e tradizione**

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.

## 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](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://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](#)