

Zichi

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Pane circolare in spianate sottili, morbido o croccante, di farina di grano duro

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La sera antecedente la panificazione si prepara "Sa madrighe" sbriciolando "Su femmentalzu" (pezzo di pasta conservato dalla panificazione precedente) nell'acqua tiepida sino al completo scioglimento. Vi si aggiunge quindi un po' di farina ottenendo un impasto molto morbido; la superficie viene assolata a croce in modo da poter valutare visivamente l'intensità del processo fermentativo.

La farina è messa in un recipiente in terracotta dove viene aggiunta l'acqua preventivamente salata ad una temperatura compresa tra i 40 C (estate) e i 60 C (inverno). L'acqua deve essere aggiunta lentamente mentre si impasta. Quando l'impasto raggiunge un minimo di omogeneità si aggiunge sa madriche e si continua ad amalgamare il tutto sino a formare su cumassu. Su cumassu viene lavorato fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico.

Dall'impasto vengono di volta in volta prelevate porzioni del peso di ca. 400/500 gr., rese di forma più o meno rotondeggiante che successivamente vengono spianate con l'uso del mattarello di legno sino ad ottenere dei cerchi di 0,5 cm. di spessore e 35/40 cm. di diametro. Il pane così ottenuto viene premuto su tutta la superficie con i polpastrelli delle dita (faghère in poddighe), viene timbrato con dei timbri in legno (sas marcas) per l'identificazione; nelle produzioni domestiche il pane è segnato con la rotella metallica, è quindi messo a lievitare per 10/12 ore in inverno e 6/7 ore in estate.

Al termine della panificazione viene conservata l'ultima porzione di pasta per formare su fremmentalzu che ha la duplice funzione di essere utilizzato come starter nella panificazione successiva e allo stesso tempo come indicatore della avvenuta lievitazione prima di sottoporre il pane a cottura.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Zichi -Pane circolare in spianate sottili, morbido o croccante, di farina di grano duro

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 Sardegna con particolare riferimento alla zona del Logudoro- Mejlogu (Bonorva).

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Per avere una maggiore sicurezza dell'avvenuta lievitazione si prepara anche su prou che consiste in una piccola porzione di zichi, di forma triangolare che viene infornata prima del pane vero e proprio. Tradizionalmente la cottura avveniva in forni a legna ben caldi (450 /500 C.), dei cinque laboratori oggi esistenti solo uno fa uso del forno a legna.

La particolarità di questo pane sta nel fatto che si presta ad essere cucinato. Quando il pane diventa duro, ora sono gli stessi produttori che lo realizzano pronto per tale uso, viene tagliato a pezzi piccoli, e cucinato per 10/15 minuti in brodo di pecora bollente o in un brodo ottenuto con lardo e prezzemolo, pestati con una scure fino ad ottenere un impasto omogeneo, una volta cotto, il pane è condito con formaggio pecorino, insieme al pane vengono cucinate patate e cipolle.

Una variante del pane uddidu è su pane a fittas, in questo caso i pezzi di pane sono tagliati più piccoli 3/4 cm. è conditi con sugo e formaggio pecorino abbondante. (In 10 Kg di farina bisogna aggiungere ca. 7 litri d'acqua e un pugno di sale grosso pari a ca. 50 gr.).

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

L'impasto è realizzato dall'impastatrice. I dischi di pane vengono ottenuti grazie ad una sfogliatrice e i piani di lavoro sono in acciaio, questo per quanto riguarda i 5 panifici.

Nelle produzioni casalinghe, oggi per la verità molto rare l'impasto (cumassu) viene realizzato con le mani, all'interno di un contenitore di terracotta smaltata, per ottenere le sfoglie si lavora su un tavolo di legno facendo ricorso ad un matterello di legno.

Ingredienti: farina di grano duro, sale, acqua, su fremmentalzu o lievito.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Sono rimaste costanti nel tempo le tecniche produttive che risalgono ad epoche remotissime, anche se notevoli sono state le innovazioni introdotte dalla tecnologia, quali l'uso dei forni elettrici o a gas, l'uso dell'impastatrice e della sfogliatrice.

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