

GIODDU

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Marco Ceraglia

Sinonimi: Miciuratu, Mezzoraddu, Latte Ischidu.

Latte fermentato di pecora o di capra di razza sarda, dal colore bianco porcellanato, consistenza cremosa, sapore acidulo, odore e aroma tipico del latte della specie di provenienza.

Lavorazione e conservazione

Il latte filtrato viene portato all'ebollizione o eventualmente pastorizzato e raffreddato alla temperatura di circa 40°C. Il latte viene quindi inoculato con circa 2% di Gioddu ottenuto

precedentemente, oppure con colture di fermenti lattici provenienti dallo stesso prodotto. Il latte è quindi accuratamente mescolato per distribuire in maniera omogenea l'inoculo e viene tenuto in incubazione ad una temperatura intorno ai 40°C per consentire l'ottimale sviluppo dei fermenti lattici sino a coagulazione. Dopo la coagulazione il Gioddu viene raffreddato ed è consumato sia a coagulo intero che a coagulo rotto.

Storia e tradizione

Tra le fonti che citano il gioddu tra le produzioni tradizionali della Sardegna:

Sanna A., Annali Regia Scuola Enologica di Cagliari, 1904. Bianco A. Il Cisalpino, 1912.

Arrizza S., Ledda A., Sarra P., G. Dellaglio F., Scienza e Tecnica Lattiero Casearia 1983.



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](#)