

VILLACIDRO MURGIA GIALLO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto Alessandro Murgia

Territorio interessato alla produzione: Villacidro (CA)

È un liquore aromatizzato allo zafferano, semidolce, con un contenuto zuccherino di circa il 15% e una gradazione alcolica di 40°. Il colore è giallo carico, trasparente, brillante. Il Villacidro Murgia è aromatizzato con una miscela tradizionale di 25 aromi, di cui solo 2 dichiarati: il finocchio e lo zafferano, che conferisce la tipica colorazione al liquore.

Lavorazione e conservazione

Per la miscela vengono utilizzati alcool di prima categoria diluito con acqua di origine granitica (acqua potabile il più pura possibile, leggermente subacida, come quella attinta dai territori di Gonnosfanadiga e Villacidro), zucchero semolato prodotto dal locale

zuccherificio di Villasor e zafferano di San Gavino Monreale. Gli altri aromi vengono acquistati sul mercato, con le migliori marche; i coloranti utilizzati sono l'E124 e o zafferano. Dopo avere sciolto lo zucchero in acqua, a freddo e mediante un agitatore meccanico, vengono miscelati gli infusi idroalcolici e gli infusi in acqua all'acqua zuccherata. La miscela ottenuta viene versata in contenitori in acciaio inox insieme all'alcol, agitata e lasciata riposare per almeno un mese. Viene quindi praticato un filtraggio brillantante (cioè spinto) che viene poi ripetuto dopo un mese, anche per eliminare i depositi. Il prodotto viene infine imbottigliato e etichettato.

Storia e tradizione

La distilleria a Vapore del Commendator Gennaro Murgia venne fondata nel 1885 dal chimico farmacista Dott. Gennaro Murgia a Villacidro, per rispondere alla crescente richiesta di distillati di vino, tipo cognac o brandy, a seguito della distruzione dei vigneti francesi ad opera della Fillossera. Quest'insetto, importato dal continente americano intorno al 1865, stava distruggendo gran parte delle viti europee, ma stava risparmiando temporaneamente la Sardegna grazie al suo isolamento geografico.

Sull'onda del successo dei suoi distillati sul mercato non solo sardo (risalgono a quel periodo molti premi vinti alle esposizioni nazionali ed estere), il Dott. Murgia mise a punto una serie di nuovi prodotti liquoristici come il Villacidro Giallo e Bianco, l'amaro Sardo, il Mandarino, l'Aperidro, che fondamentalmente consistevano nell'aromatizzazione con aromi naturali degli alcoli ottenuti nella sua distilleria.

Nel 1892, data a cui risale la prima inserzione pubblicitaria dedicata sul quotidiano Unione Sarda, venne presentato sul mercato il Villacidro Murgia. Per oltre un secolo, il Villacidro Murgia ha rappresentato la tipicità della Sardegna in campo liquoristico. Le materie prime ed il prodotto sono rimasti immutati rispetto alla ricetta originaria, il cui segreto si tramanda di padre in figlio da quattro generazioni.

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/assistentatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)