

TESTA IN CASSETTA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Sebastiano Piredda

È un salume che si prepara con lo stomaco del maiale riempito di alcune parti, bollite e disossate, della testa del maiale

Lavorazione e conservazione

La testa del maiale viene tagliata a pezzi e fatta bollire. Si eliminano quindi le ossa, si taglia la carne a pezzi e la si condisce con sale, pepe, aglio. Con la carne così condita si riempie lo stomaco del maiale precedentemente pulito. Una volta riempito viene chiuso con lo spago per alimenti e bollito.

Storia e tradizione

Testimonianze storiche, scritte e verbali, testimoniano che la preparazione si esegue secondo questa ricetta.

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](#)