

# MANDORLA SCHINA DE PORCU

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Liliana Perra*

**Sinonimi:** Mindula, Mendula.

**Territorio interessato alla produzione:** intero territorio regionale.

È una varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario, caratterizzata da alberi di medio vigore, a portamento assurgente, con rami di 1-2 anni brevi e poco numerosi.

Le foglie sono piccole o di medie dimensioni (lunghezza media mm 67, larghezza media mm 18), ellissoidali. Fiori di media grandezza (diametro medio mm 32), con petali bianchi, ellissoidali. Il mallo è verde e si distacca con facilità. L'endocarpo è duro, cuoriforme, con base obliquamente troncata, superficie ruvida, cosparsa di

piccoli pori piuttosto numerosi; il dorso e il ventre sono convessi e con sutura pronunciata; l'apice è sub-conico e provvisto di un breve mucrone; lo spessore massimo è prevalentemente centrale, la sezione trasversale è ellissoidale. Le mandorle in guscio sono lunghe in media 28 mm, larghe 25 mm, spesse 16 mm e pesano circa gr. 4 ciascuna. I semi sono piccoli, dolci, cuoriformi, lunghi in media 21 mm, larghi 14 mm, spessi 6 mm. Cento semi pesano circa 100 gr.

La fioritura è contemporanea a quella delle cultivar Olla e Regina. La cultivar Schina de porcu è autoincompatibile ed impollinata con successo dalla cultivar Folla de pressiu. La Schina de porcu è produttiva, di buona resa (23%), con semi gemellari in modesta percentuale. Per la sua rusticità si ritiene meritevole di essere presa in considerazione.

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus. ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio - i semi contengono olii, in percentuale variabile dal 38 al 58%).

### **Storia e tradizione**

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate, incoraggiate dal Ministero dell'Agricoltura, risalgono ai primi del '900. soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue.

## 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](#)