

COZZULAS DE REGOTTU

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna –Giuseppina Moocci

Sinonimi: Pani cun arrescottu, pane con ricotta - focacce di ricotta.

Pane di forma triangolare, basso, gusto tendente al dolce, di colore chiaro dorato, con mollica chiara, in media del peso di 300/350gr.

Lavorazione e conservazione

Il pane con ricotta si ottiene dalla lavorazione di farina di grano tenero 00, ricotta ovina, acqua potabile, sale marino alimentare prodotto in Sardegna, fermenti naturali (su Framentu cioè la pasta acida, dal latino Fermentum) e lievito di birra (in modiche dosi).



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Preparazione de “Su Framentu”: si ottiene da una base costituita da un pezzo di pasta acida avanzato dalla panificazione del giorno precedente, a cui si aggiunge della farina di grano tenero tipo 00; si lavora per circa 30 minuti e poi lo si lascia riposare per 5/6 ore prima di esser inglobato nell’impasto.

Ogni panettiere conserva “gelosamente” una parte dell’impasto del giorno del giorno per poterlo utilizzare il giorno seguente come fermento per la successiva panificazione. Qualora malauguratamente dovesse restarne privo, ricorre agli altri panettieri per ottenerne un poco.

Dovendo realizzare “su Framentu” ex novo, si rende necessario eseguire la seguente procedura: prima di tutto si impasta la farina tipo 00 con il lievito di birra, l’acqua ed il sale marino; il composto così ottenuto viene lavorato per circa 30 minuti e poi lasciato riposare per 5/6 ore prima di essere inglobato nell’impasto per la panificazione.

Lavorazione degli ingredienti: il composto ottenuto dall’impasto degli ingredienti elencati sopra, deve essere lavorato nell’impastatrice per un periodo di tempo variabile a seconda delle quantità e delle condizioni climatiche. Prima lievitazione: la pasta viene raccolta a mano dall’impastatrice e adagiata sui tavoli da lavoro per una prima fermentazione della durata di circa 1 ora. Tornitura: in questa fase la pasta viene suddivisa in tanti pani all’incirca della stessa dimensione (la tornitura viene realizzata a mano). Seconda lievitazione: ogni pezzatura così ottenuta viene adagiata, per la seconda lievitazione della durata di 1 ora e 30 minuti, sulle teglie in acciaio siliconato.

Cottura: quando la pasta ha raggiunto la giusta lievitazione, si passa alla cottura dei pani, che richiede dei tempi più brevi rispetto alle altre tipologie anche per via delle pezzature più ridotte. Per una buona cottura si richiede una temperatura del forno pari a 230/240 gradi, per circa quaranta minuti.

Storia e tradizione

In passato il pane con la ricotta (arrescottu), si preparava impastando la semola di grano duro con acqua, fermento naturale e sale, e lasciando riposare il composto a cui in seguito si univa la ricotta prima della lievitazione. La pasta veniva prima tornita (formazione dei pani) e in seguito ogni pezzatura si riponeva in cesti (is crobis) per la lievitazione, ricoperti da canovacci in cotone, e disposti in modo tale da creare delle pieghe che assicurassero una netta separazione delle varie pezzature l'una dall'altra. La cottura si effettuava con il forno a legna.

Questo pane si preparava - in modiche quantità - solo in certi periodi dell'anno, quando era possibile reperire la ricotta prodotta artigianalmente.

Attualmente il pane con la ricotta è una delle specialità che si possono comprare tutte le settimane nei panifici artigianali.



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](#)