

PANE CICCI

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Anna Maria Soddu

Nome geografico abbinato: Pane di Desulo

Territorio interessato alla produzione: Desulo

E' un pane a sfoglia di forma rotonda, di colore dorato, il diametro è variabile (9-20 cm), lo spessore è di circa 1 cm.

Lavorazione e conservazione

Per la preparazione del “pane ciccì” si amalgamano farina, semolato, lievito naturale (su framentu), sale, acqua tiepida. Si impastano gli ingredienti fino a quando la pasta si presenta morbida ed omogenea; la

si taglia quindi in porzioni di circa 5 kg che vengono lavorate con la macchina per ottenere delle sfoglie spesse circa 2 o 3 cm che successivamente vengono tagliate. Una volta eseguita la pezzatura, il prodotto viene adagiato su dei panni di cotone, in attesa che venga completata la lievitazione, che dura circa 30 minuti. Elementi che comprovano metodiche omogenee e regole tradizionali praticate da oltre 25 anni

Storia e tradizione

Testimonianze verbali e scritte attestano la tradizionalità di questo prodotto

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](#)