

# PANE CON GERDA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia*

## **Sinonimi**

Pani cun erda (ciccioli di lardo)

È un pane di forma triangolare, di colore chiaro dorato, con mollica, in media del peso di 300-350 g. Ha un gusto particolare, dato dalla presenza dei ciccioli (gerde= lardo del maiale a pezzetti) nella mollica.

## **Lavorazione e conservazione**

Il pane con le gerde viene confezionato con farina di grano tenero tipo 00, acqua potabile, ciccioli, sale



*Foto: Laore Sardegna – Paola Simoni*

marino alimentare prodotto in Sardegna, fermenti naturali e lievito di birra (in piccola quantità).

**Preparazione delle gerde (ciccioli):** Prima di tutto si taglia il lardo del maiale a pezzettini, si fa cuocere in pentola per circa 1 ora senza l'aggiunta di alcun ingrediente (niente sale) sino a totale scioglimento del grasso. La parte in superficie (strutto) viene spillata, mentre per la preparazione del pane si utilizza solo la parte solida (gerde);

**Preparazione dell'impasto:** Nell'impastatrice si versano i seguenti ingredienti in ordine di quantità: farina di grano tenero tipo 00, condimento (gerde), acqua tiepida, fermenti naturali, lievito di birra e sale marino.

**Lavorazione:** Nell'impastatrice il composto viene lavorato per un periodo di tempo variabile a seconda delle condizioni climatiche e della quantità di impasto ottenuto.

**Prima lievitazione:** la pasta viene poi raccolta manualmente dall'impastatrice ed adagiata sui tavoli da lavoro per una prima fermentazione della durata di circa 1 ora.

**Tornitura:** Successivamente si passa alla formazione dei pani (la tornitura viene realizzata a mano). **Seconda lievitazione:** ogni pezzatura così ottenuta viene adagiata, per la seconda lievitazione della durata di un'ora e trenta minuti, sulle teglie in acciaio siliconato. **Dopo si procede alla cottura dei pani. Cottura:** Per una cottura ottimale è necessario portare la temperatura del forno a 230-240 C per circa quaranta minuti.

## Storia e tradizione

Il pane con la gerda anticamente si preparava mediante l'impasto della semola di grano duro con acqua, fermento naturale e sale, si lasciava riposare il composto a cui in seguito si aggiungevano le gerde 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 tovaglioli disposti in modo da evitare che ogni pane aderisse all'altro. La cottura si effettuava con il forno a legna.

Per ottenere il condimento (ciccioli) da unire all'impasto, si tagliava il lardo in tocchettini si cuoceva sino a completo scioglimento. A cottura ultimata si spillava lo strutto (parte fusa) e si conservava in recipienti in terracotta smaltata anche per anni, mentre la parte solida che si depositava sul fondo della pentola (gerde), veniva impiegata per la preparazione del pane.

In passato era un tipico pane che si confezionava in modiche quantità solo in occasione dell'uccisione del maiale allevato in casa, visto e considerato che dal lardo si cercava di ottenere la massima quantità di strutto da utilizzare come sostituto dell'olio di oliva (prodotto scarsamente reperibile sul mercato o del tutto inesistente). Per ottenere una maggiore quantità di grasso l'animale veniva alimentato con fave, piselli e ceci nell'ultimo periodo, prima della macellazione. Attualmente il pane con le gerde si trova di frequente nei panifici artigianali come specialità.

Fonti: Interviste ai panificatori; Pubblicazioni sul periodico locale L'Altra Provincia dei mesi luglio, agosto, settembre, novembre anno 1998; Testimonianze autorevoli sulle tradizioni locali.

---

## 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](#)