

# CÒCCIAS DE CASU

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Giuseppina Mocci*

**Sinonimi:** Còccias de casu, S'azza de casu.

**Territorio interessato alla produzione:** intero territorio regionale con particolare riferimento alla zona del Sulcis

**Territorio interessato alla produzione:** intero territorio regionale con particolare riferimento alla zona del Sulcis

Sono ravioli dolci ripieni di formaggio di capra fresco acido. La forma è rettangolare o romboidale, il colore

all'esterno è dorato, all'interno bianco/giallo. La consistenza dell'involucro esterno è croccante.

### **Lavorazione e conservazione**

Per la preparazione della pasta si lavorano insieme farina, acqua e strutto (in sardo, s'ollu 'e proccu). L'impasto lavorato si tira in sfoglia sottile (su pillu) in un tavolo di legno. A parte si prepara il ripieno, con il formaggio fresco di capra, uova, zucchero e poco limone. Sulla sfoglia inferiore si dispone il ripieno ad intervalli regolari, si ricopre con un'altra sfoglia e si taglia il tutto con un coltello formando dei ravioli dalla forma romboidale ma aperti ai lati. I rettangoli o rombi così ottenuti si friggono in abbondante olio o strutto, si spolverano di zucchero e si servono caldi. La particolarità di questi dolci consiste nel fatto che la sfoglia rimane aperta su tutti i lati, senza però perdere il ripieno, che aderisce alla pasta gonfiandosi durante la cottura.

### **Storia e tradizione**

Is Coccias de casu vengono prodotte da oltre un secolo, come attestato dagli anziani di Santadi. Generalmente si preparavano per Natale e durante il Carnevale.

La sfoglia viene ancora tirata a mano da alcune infornatrici, mentre altre utilizzano le macchine per la pasta elettriche o a manovella.

---

## 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](#)