

TUNDA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Giuseppina Mocci

Territorio interessato alla produzione: la produzione interessa una parte del Basso Sulcis (Teulada, Santadi).

È un pane di semola a pasta dura a forma di stella con 7 punte. Il colore esternamente è lucido color biscotto, bianco all'interno. La consistenza è quella dei pani a pasta dura.

Lavorazione e conservazione

Ingredienti: farina di grano duro (30 - 40%), semola di grano duro (60 - 70%), acqua, sale e lievito naturale. Per la preparazione si amalgamano gli ingredienti per

circa 20 minuti in una impastatrice elettrica e, successivamente, per altri 5 nel cilindro (circa 10 giri). Si continua poi la lavorazione a mano su di un tavolo in legno. Si suddivide l'impasto in diversi pezzi di forma tondeggiante e del peso di circa 1 kg o ½ kg. I singoli pani vengono schiacciati ai lati per la larghezza di un dito e il bordo viene lavorato allo scopo di ottenere la tipica forma de sa tunda, con sette o cinque pizzicorru. Le forme ottenute si ripongono in casse di legno di faggio per la lievitazione (20–30 min.). Quindi si infornano per circa un'ora.

Storia e tradizione

Sa tunda è prodotta da oltre un secolo, come documentano le testimonianze orali. Tradizionalmente il pane veniva prodotto il sabato e consumato durante la settimana. Si dava avvio alle attività della panificazione facendo ammorbidire con un po' di acqua tiepida il fromméntu, il lievito ricavato dalla panificazione precedente. L'impasto, nel passato, veniva lavorato a mano anche per cinque ore. Per favorire la lievitazione, durante stagione invernale, le donne erano solite posare i pani vicino al caminetto, ricoperti con teli di lana che avevano la funzione di mantenere costante la temperatura.

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/assistentatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)