

MUSCIAME DI TONNO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Sebastiano Piredda

Sinonimi: Sleppa, Mosciame, Filetto di tonno.

Nome geografico abbinato: “di Sardegna” o “sardo”.

Territorio interessato alla produzione: acque intorno all’isola di Carloforte, Isola Piana, Portoscuso.

È il filetto di tonno. Si presenta come un parallelepipedo di color marrone scuro all’esterno, rosato all’interno. Ottimo di gusto, molto prelibato e dal sapore forte.

Lavorazione e conservazione

Si macella il tonno, si estrae il filetto e lo si ripone in un contenitore per alimenti. Il filetto viene poi trasportato in un locale asciutto e ventilato dove viene poggiato verticalmente per dargli la forma di parallelepipedo.

Per far asciugare la carne e far perdere l'acqua o residui liquidi si poggia sul filetto una lastra in PVC pesante o di acciaio inox, sopra le quali, tradizionalmente si riponevano delle grosse pietre, oggi si utilizzano dei pesi dai 50kg in su. L'asciugatura dura dai 2 ai 4 giorni, in funzione della dimensione del filetto.

Trascorsi questi giorni, il filetto viene sottoposto alla salatura con il sale "mezzano": gli operatori, con i guanti intrisi di sale, iniziano la lavorazione a mano che prevede un massaggio delle carni, poggiate sui banchi con il sale, in senso longitudinale rigirandolo più volte: con il massaggio oltre a far penetrare il sale, eliminano gli eventuali resti di acqua. Le carni salate vengono nuovamente riposte sotto i pesi per circa 15 giorni, ma quotidianamente la salatura viene ripetuta.

Trascorso questo periodo, le carni vengono appese, con dei lacci di corda di canapa, in un locale arieggiato ma asciutto, possibilmente in semioscurità perché questa fa acquisire il colore più scuro all'esterno, lasciando inalterato il colore rosato delle carni interne. Il musciame, appeso a dei ganci o a delle funi, si lascia asciugare per circa 25-30 giorni. Dopodiché si confeziona con sottovuoto in PVC, con pezzature di diverse dimensioni.

Storia e tradizione

Il musciame di tonno è antico quanto la pesca del tonno; è tipico soprattutto del Sulcis, dove attualmente viene 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](#)