

Anicini

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

B iscotto secco di forma allungata o romboidale, dello spessore di circa 2 cm, croccante, di colore dorato più o meno scuro a seconda del grado di tostatura a cui è stato sottoposto.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per la preparazione dell'impasto amalgamare i seguenti ingredienti:

- 600 gr farina di grano duro
- 4 uova - 250 gr di zucchero
- 100 gr di strutto
- 1 bustina di lievito
- liquore di anice
- 1 cucchiaio colmo di semi di finocchio selvatico

Lavorare a lungo le uova con lo zucchero e il liquore, fino ad ottenere un impasto spumoso; aggiungere ora, poco per volta, la farina e lo strutto che deve essere morbido; unire all'impasto il lievito ed infine i semi di finocchio, precedentemente, lavati, asciugati e infarinati.

Lavorare bene l'impasto e, una volta ben omogeneo, sistemarlo in una teglia unta e, aiutandosi con le mani, dare una forma di un pane allungato. Con questa dose si potranno ottenere diversi "pani allungati".

Cuocere nel forno alla temperatura di 200-220°C per 30 minuti. Ultimata la cottura, lasciare raffreddare, quindi affettare formando fette di circa 2 cm di spessore, che si rimetteranno nel forno, per pochi minuti, affinché diventino più o meno dorate e croccanti.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

La lavorazione, manuale, prevede l'utilizzo degli utensili della cucina domestica.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Anicini

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Anicinus, Anicinus Sorresus

Nome geografico abbinato:

Anicini di Sardegna

Territorio interessato alla produzione:

Intero territorio della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Nessuna

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali tipici della cucina familiare oppure il laboratorio artigianale a norma di legge.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Nella tradizione venivano preparati in occasione di matrimoni, battesimi e comunioni. Per le occasioni importanti venivano decorati e ricoperti, in parte, con la glassa bianca, oppure decorati con un disegno a zig zag.



Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

La tradizione vuole che gli uomini prediligano questo dolce, in modo particolare, perchè poco zuccherino e secco così da poter essere bagnato nella malvasia o nel moscato. Nel Montiferru si preparavano gli anicini per utilizzare il tuorlo, rimasto, dalle uova della ricetta dei bianchini o degli amaretti.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it