

Aranzada

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce d'arance candite nel miele e mandorle di circa 1 cm di altezza e porzionato in piccoli pezzi romboidali. Colore, aroma e gusto sono di agrume dolce.

La consistenza è complessivamente gommosa e di compattezza variabile a seconda delle proporzioni e del taglio degli ingredienti.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo l'eliminazione della polpa la scorza del frutto viene tagliata in grossi spicchi; si aggiungono le mandorle intere, pelate e tostate, che entrano nel composto durante la fase di canditura con miele o sciroppo di zucchero e miele.

A cottura ultimata il composto viene rovesciato su un piano di legno e steso in una forma quadrata o rettangolare; una volta raffreddato il composto viene tagliato a piccoli pezzi romboidali; si conserva in frigorifero.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Attrezzature: tegami, coltelli, mestoli, canovacci, tavolo, forneli e frigoriferi.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Aranzada–Scorza d'arancia candita e mandorle

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Nessuno

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla provincia di Nuoro

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Nessuna

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il dolce in esame è considerato molto raffinato. Anche in questo caso la sua produzione, a livello familiare, era un tempo legata ai festeggiamenti in occasione di particolari ricorrenze.

Oggigiorno il prodotto è commercializzato dai laboratori di pasticceria sarda ed è piuttosto noto.



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.



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