

Carapigna

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Sorbetto al limone di colore bianchissimo e dalla caratteristica consistenza simile a quella della neve fresca.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si prepara una limonata con acqua, zucchero e limone. La limonata viene inserita in un contenitore d'acciaio (un tempo di piombo e poi di alluminio) detto sorbettiera, che viene chiuso ermeticamente con un coperchio d'acciaio e dei panni. La sorbettiera viene inserita in un altro contenitore di legno a forma di barilotto (in sardo: barrile).

Sul fondo del barilotto e intorno alla sorbettiera viene inserito del ghiaccio a pezzi, che viene poi cosparso di sale. A questo punto si inizia a girare la sorbettiera molto velocemente e con energia, di modo che il contenuto cominci a ghiacciare.

Dopo circa 40 min. la sorbettiera può essere aperta e il contenuto sminuzzato, con delle palette d'acciaio prima e poi di legno, affinché il prodotto sia il più soffice possibile, di consistenza simile a quelle della neve fresca.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Carapigna – Sorbetto al limone

Categoria:
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:
Astròre (in sardo: neve)

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Intero territorio regionale con particolare riferimento alla zona di Tuili, di Aritzo e delle Barbagie.

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
Nessuna

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

La carapigna viene preparata e servita al momento (normalmente all'aperto, durante le feste paesane). La limonata può essere preparata all'interno di locali chiusi, e trasportata dentro contenitori sigillati, per essere lavorata vicino al punto vendita, spesso appunto in bancarella di una festa paesana.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La carapigna è sicuramente un prodotto molto antico. Questo fatto è testimoniato sia dagli anziani che dichiarano di averla conosciuta fin da bambini, sia dall'arcaicità della tecnica di lavorazione.





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