

Caschettas

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Presenta le forme più svariate (ferro di cavallo, ellisse, mezzaluna, cuore), il peso varia intorno ai 16/17 g, la superficie esterna è friabile e bianca, l'interno presenta una colorazione giallo-paglierino, conferita dalle modiche quantità di zafferano in esso contenute, profuma di mandorle. Materia prima: farina, acqua, zucchero, strutto, mandorle, miele, zafferano, buccia di limone grattugiato.

La preparazione del ripieno rappresenta la prima fase della lavorazione del prodotto. Prima di procedere alla preparazione dell'impasto il miele, lo zucchero, lo zafferano e la buccia di limone vengono fatti bollire in un tegame. Per qualche minuto, prima di spegnere si aggiungono le mandorle. Si lavora l'impasto così ottenuto fino ad ottenere dei bastoncini di 6/7 mm di diametro, e della lunghezza di 10/12 cm.

Preparazione della pasta: si impasta la farina con lo zucchero e lo strutto, si lavora accuratamente la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottilissima da cui si ricaveranno dei rettangoli con il bordo smerlato.

In ogni rettangolo di pasta si sistema un bastoncino di ripieno e si chiudono gli estremi dando varie forme (ferro di cavallo, mezzaluna, ellisse); vanno quindi messi in forno alla temperatura di 160° C.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Caschettas - Sfoglie di pasta sfoglia violata ripiene di miele, zafferano e mandorle.

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Tiliccas

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento alla Barbagia

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

L'intero ciclo di lavorazione del prodotto viene eseguito manualmente.

I materiali utilizzati sono: rotelline per tagliare la pasta, tegame, cucchiaio in legno, matterello in legno per stendere la pasta, tavolo in legno, forno.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Di tradizione antichissima, risalente al rito propiziatorio in onore di San Antonio Abate, nell'occasione era uso all'interno della comunità Mamoiadina preparare diversi dolci tra cui le caschettas per donarli alle famiglie in lutto.





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