

Civraxiu

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria



Descrizione sintetica del prodotto

Pane di grossa pezzatura, oltre 2000 grammi (anche se si possono trovare di pezzatura inferiore, ma non al di sotto di 1 kg), ben lievitata, di colore grigio dorato, rispecchiante il colore della spiga matura del grano.

Ingredienti: semola di grano duro, sale, acqua e lievito naturale ("su fermentu" o "sa mamma") che deve essere rinnovato quotidianamente. Attualmente nei panifici industriali vengono utilizzati anche lieviti chimici per poter ridurre i tempi di produzione.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La lavorazione avviene attraverso le seguenti fasi: - amalgama degli ingredienti: in questa fase l'impasto viene costantemente inumidito in modo da mantenere la necessaria elasticità; - lievitazione dell'intero impasto all'interno di una grossa madia per circa 60/90 minuti; - pezzatura a mano della pasta che viene riposta dentro i cestini, rivestiti di teli di lino o di cotone, che hanno la funzione di assorbire l'umidità della pasta e dare, di conseguenza, il tipico colore dorato alla crosta del Civraxiu.

Qui avviene la seconda e definitiva lievitazione della durata di circa due ore; - la cottura (che dura circa 60 minuti a 300°C) con clude il ciclo di produzione.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Impastatrice, madia di lievitazione, cestini con panni di cotone o lino e forno. Originariamente la cottura avveniva nel forno sardo, costruito con mattoni refrattari capaci di non disperdere il calore, alimentato con fascine aromatiche tipiche della macchia mediterranea (cisto, lentischio, mirto).

Inoltre per evitare l'abbassamento della temperatura all'interno del forno, con una operazione rapidissima, le braci venivano asportate dall'interno, utilizzando una scopa di

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Civraxiu

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

Sinonimi:
Viene anche chiamato "civràxu" (deriva dal latino cibàrius, ossia cibo per eccellenza) e civàrxu".

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento alla zona del Campidano di Cagliari (il comune di origine è Sanluri).

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

arbusti freschi, quali malva, ortiche, sambuco, lentischio, e depositate all'imboccatura del forno. Attualmente si utilizzano i forni elettrici, a vapore o a ciclo termico.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Questo tipo di pane veniva consumato soprattutto da coloro che lavoravano in campagna, poiché era considerato il pane dei poveri e per il suo colore scuro era chiamato anche pane nero (pani nieddu) dal colore della farina scura.

L'archeologo Giovanni Lilliu nella prefazione del libro "In nome del pane" - Carlo Delfini Editore, afferma che tale lavorazione già prima della fine del '700 era fortemente connaturata nella realtà quotidiana.



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