

Cocci a pitzus

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Pane di pasta dura, di forma complessivamente tonda (corona) di diametro intorno ai 35-40 cm., dello spessore di 6-7 cm., con foro al centro di circa 20-25 cm., o a semicerchio; crosta croccante e di colore dorato, mollica compatta e di colore bianco. Si tratta di una specialità prelibata per l'ottimo gusto ed il profumo che ricorda quello del grano. Si contraddistingue per le tipiche decorazioni costituite da: triangolini serrettati realizzati lungo tutto il perimetro inferiore del pane, e da ulteriori sporgenze (pitzus) ricavate sulla parte superiore del pane. E' un tipo di pane pregiato che in passato si preparava per le grandi ricorrenze. Si ottiene da semole di ottima qualità derivanti da grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna, acqua potabile, sale marino alimentare prodotto in Sardegna, fermenti naturali - si utilizza il fermento su fromentu (dal latino fermentu) cioè la pasta acida. Alcuni produttori panificano con l'aggiunta di una piccola quantità di lievito di birra. Nella preparazione meccanica si versano tutti gli ingredienti nell'impastatrice. L'impasto che si ottiene deve essere lavorato lentamente fino ad ottenere una pasta non troppo elastica. In seguito il composto viene cilindato per ottenere una pasta liscia. La lavorazione manuale viene eseguita su tavoli in legno. La pasta viene raccolta dall'impastatrice e poi adagiata sui tavoli da lavoro e poi allungata a mano.

Tornitura: si procede poi alla formazione dei pani, ogni pezzatura viene tornita sino a farle assumere la forma circolare o semicircolare (con foro al centro e schiacciata alle estremità).

Decorazione: si procede alla decorazione manuale dei cocci in cui si richiede molta cura e abilità nell'uso degli attrezzi. Prima di tutto lungo il perimetro di base dei cocci vengono realizzati tanti triangolini, ricavati dalla stessa pasta. Le ulteriori decorazioni eseguite dal panificatore si ottengono mediante l'esclusivo utilizzo di due attrezzi: una serretta ed un coltellino (arrasoyedda o meglio gotteddu de pesai). La serretta si utilizza per realizzare i pitzus lungo il perimetro, il coltellino (arrasoyedda o meglio gotteddu de pesai) per intagliare la parte superiore.

Lievitazione: la pasta così decorata viene adagiata su dei ripiani costituiti da lunghi teli in cotone scorrevoli (una sorta



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Cocci a pitzus - Pane decorato di semola di grano duro

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Su scetti, Pasta dura, Cocci de is sposus

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio della Regione Sardegna

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Nessuna

di nastro trasportatore), applicati a dei carrelli dotati di sistemi per l'aggancio di ciascuno dei ripiani ad un sistema di scorrimento che azionandolo permette il trasporto dei cocci direttamente lievitare per 60-65 minuti. Successivamente si procede alla cottura dei pani Cottura. E' necessario portare la temperatura del forno a 200-220 C per circa 50 minuti (alcuni anche con temperature più elevate, intorno ai 310 C per 40 minuti, o più basse 180 C per 40 minuti).

Durante la cottura l'impatto con il calore fa sì che le parti intagliate si sviluppino facendo assumere ai cocci l'aspetto tipico a pitzus.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Le materie prime impiegate durante il ciclo produttivo vengono acquistate normalmente sul mercato. In particolare la materia prima principale (semola) si acquista presso mulini



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.

che macinano esclusivamente il grano duro sardo. Nel ciclo produttivo del coccoi buona parte della lavorazione viene eseguita manualmente (tagli, tornitura, decorazione).

Nella prima fase della lavorazione e nell'ultima (cottura), per agevolare un lavoro che sarebbe altrimenti eccessivamente pesante, soprattutto nel caso in cui si dovessero produrre delle grandi quantità di pane, si supporta il lavoro manuale con i seguenti macchinari: impastatrice in acciaio inox, macchina per eseguire la cilindratura della pasta (in acciaio inox), forno nelle varie versioni (polivalente a gasolio o a legna, elettrico); nastro trasportatore costituito da ripiani rivestiti con teli in cotone per il trasporto dei coccoi direttamente nel forno senza alcuna manipolazione.

In alternativa, per produzioni limitate, si utilizza una pala allungata o ripiano in legno naturale per infornare più coccoi. Attrezzi tradizionali: una rotella seghettata e un coltellino; ripiani da lavoro in legno duro su cui effettuare le decorazioni del pane (castagno o noce o faggio evaporato).

L'intera fase della lavorazione viene realizzata nel laboratorio artigianale. I locali del laboratorio devono risultare puliti, adeguatamente illuminati (con impianti a norma), con

superfici facilmente lavabili, con adeguate condizioni igienico sanitarie, dotati di idonee aperture capaci di garantire un adeguato ricambio dell'aria.

Gli operatori praticano un'attenta pulizia dei macchinari, delle attrezzature impiegate nel ciclo produttivo, e degli stessi locali nel pieno rispetto di tutte le condizioni igienico sanitarie. Nello specifico, data la particolare lavorazione manuale richiesta per ottenere il coccoi, si rende necessario precisare che in ogni fase si segue una corretta prassi di pulizia delle mani e, in genere, di tutto ciò e viene a contatto con il prodotto.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il coccoi è un pane di qualità pregiata. In passato si preparava solo in occasione di particolari ricorrenze quali i matrimoni ("coccoi de is sposus") e la Pasqua.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



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

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.