

## Coccoietto con l'uovo

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

### Descrizione sintetica del prodotto

Pane tipo coccoietto, dalle forme stilizzate che riproducono animali domestici (uccellini, pesci, ochette, coniglietti, tartarughe, ecc.), con una o due uova incastonate nel coccoietto e sostenuto da treccine di pasta incrociate.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Disporre in una terrina la semola, lo zafferano, un mezzo bicchiere di latte e lievito. Impastare con acqua tiepida salata e lavorare fino a nitidezza. Lasciare riposare l'impasto per la lievitazione, poi tagliare i pezzi e formare i coccoietti con la forma desiderata; inserire sulla parte centrale dei coccoietti una o due uova intere con il guscio e sostenerle con una treccina di pasta a croce. I coccoietti così formati vengono poi decorati con lavorazioni sulla pasta, più o meno ricche, in maniera tale da costituire in certi casi dei veri e propri ricami. Infornare e cuocere come il pane.

### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

La preparazione è manuale. Le attrezzature sono quelle tradizionali delle cucine casalinghe e dei laboratori di panetteria.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione di questo pane avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe, o nelle panetterie autorizzate. Il



#### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*  
Coccoietto con l'uovo

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

*Sinonimi:*  
Anguglia, Coccoi de Pasca, Coccoi de ou.

*Nome geografico abbinato:*  
Nessuno

*Territorio interessato alla produzione:*  
Tutto il territorio della Regione Sardegna

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*  
Accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
Nessuna

pane può essere conservato per tre-quattro giorni in luogo asciutto (dispensa), senza che perda la sua originaria fragranza.





### I prodotti tradizionali

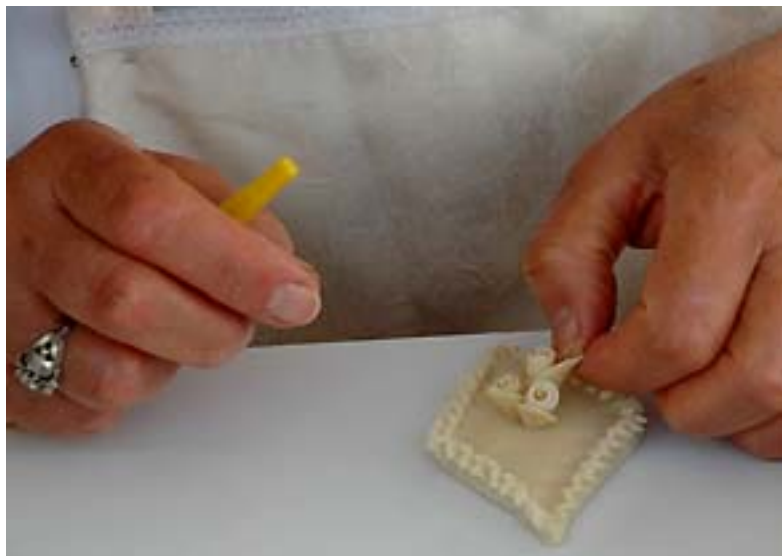
Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "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.

### 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.



### Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Pane tipico preparato in occasione dei festeggiamenti Pasquali, che aveva la funzione dell'attuale uovo di Pasqua; le metodiche di lavorazione sono praticate in maniera omogenea sulla base degli usi locali, protratti nel tempo e conosciute da diverse generazioni.



#### 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](http://www.ersat.it)