

Copuleta

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Il prodotto si presenta di forma tronco conica con le basi ovali (minore alla base inferiore e maggiore in quella superiore), alto cm. 2,5 e lungo cm. 7/9, di colore bianco sporco al bordo zigrinato e bianco sulla superficie quanto ricoperto di glassa. Il peso della copuleta è di circa gr. 40.

Le dosi per ottenere kg.1 di ripieno sono: dieci uova, gr.150 di farina 00 (una pasticceria ha specificato l'utilizzo del composto del grano "granito"), gr. 150 di zucchero, successivamente si monta l'albume che viene incorporato alle uova e allo zucchero assieme alla farina e quindi alle mandorle aggiungendo, infine una scorza di limone grattugiato.

Tale composto costituisce il ripieno. Si procede quindi alla lavorazione de "guscio" grazie ad un composto costituito da farina 00 e da strutto animale, sale ed acqua che viene "steso" e fatto aderire alla formina in acciaio. Una volta fatto ciò viene versato il ripieno.

La copuleta cotta in forno a 200 gradi per 15 minuti viene fatta raffreddare e quindi decorata con della glassa sottilissima (albume, acqua e zucchero) e fatta asciugare per 2 minuti al forno e quindi raffreddare nella teglia su carta da forno per oltre 2 ore. Il prodotto che si ottiene ha un aspetto compatto ma al tatto friabilissimo e morbido grazie al ripieno che ha la consistenza di una sorta di pan di Spagna.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Il prodotto di tipica lavorazione casalinga si tramanda di generazione in generazione conservandone gelosamente dosi ed essenze aromatiche. Pare che la lavorazione particolarmente attenta e meticolosa fosse a totale carico delle donne anziane.

Qualche anno fa una pasticceria di Ozieri ha recuperato la ricetta reintroducendo la produzione sul mercato e sollecitando così alla produzione altre pasticcerie locali. Le attrezzature tipiche della pasticceria (frullatore, impastatrice, forno mentre viene evitato l'uso del frigo in quanto deteriora la glassa e l'uso dello strutto vegetale a favore di quello



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Copuletas - Dolci di pan di Spagna alle mandorle

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Copuleta

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio della Regione con particolare riferimento alla zona di Ozieri e Goceano.

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Nessuna

animale). Queste attrezzature vengono utilizzate per la produzione delle copuletas sebbene buona parte del lavoro sia di tipo manuale, tanto da spingere, in alcuni casi talune pasticcerie, ad acquistare il prodotto dai privati e a rivenderlo presso l'esercizio commerciale pur di avere il prodotto nella propria gamma.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Noto da almeno 100 anni la lavorazione è rimasta sostanzialmente invariata salvo per l'utilizzo di prodotti industriali nei laboratori pasticceri. E' un prodotto che va consumato in giornata per gustarlo meglio e che può durare massimo tre giorni. Da qualche anno tornato in auge è parte integrante nelle cerimonie nuziali accompagnato alla classica torta degli sposi.



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.

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto.

La produzione nei laboratori di pasticceria è conforme alla normativa. Da parte dei produttori numerose sono state le critiche alla rigidità della normativa che impone l'uso dei guanti che, di fatto, viene eluso in quanto non consente di esprimere l'abilità della fine lavorazione e il lavaggio delle uova durante la loro sgusciatura operazione che rallenta l'attività. I procedimenti di cottura del prodotto sanano comunque tali "libertà".



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