

Fregola sarda

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Piccole sfere irregolari di pasta di semola di grano duro e acqua, con forma rustica, dal sapore caratteristico che, dopo la naturale essiccazione e tostatura, assumono un colore dorato

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le fasi di produzione sono le seguenti: - Plastificazione: la semola, impastata a lungo con acqua, viene lavorata sino ad ottenere un impasto di scarsa intensità che viene poi leggermente pressato.

Successivamente il prodotto viene differenziato per dimensione, assumendo una forma caratteristica di piccole sfere irregolari (fregola e fragolone); - Essiccazione; - Tostatura nel forno; - Insillaggio e confezionamento; - Immagazzinaggio prodotto finito.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Tutte le attrezzature necessarie per la produzione, l'essiccazione e tostatura della pasta: impastatrice, forni di essiccazione rotanti, silos e imbustatrice.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Zona plastificazione ed essiccazione, area imbustaggio, e magazzino prodotto finito.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Fregola sarda

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

Sinonimi:
Fregula

Nome geografico abbinato:
Sarda

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
Nessuna

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il termine deriva dal latino frigare, nel senso di sminuzzare e fregola in lingua italiana significa piccolo frammento, frantumato, briciola.

Nell'Isola è ancora viva nei piccoli e nei grandi centri la tradizione e il culto della pasta di semola di grano duro, nelle numerose forme che la fantasia popolare ha saputo elaborare nel corso dei secoli.





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