

Li Chiusoni - Gnocchi

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

L'aspetto del prodotto è di piccoli cilindretti dalla forma irregolare e dalla superficie piuttosto ruvida ed irregolare anch'essa. Le dimensioni dei "Chiusoni" (al maschile) sono di circa 3 -4 cm. La loro consistenza al tatto è elevata da momento che l'impasto con acqua abbondantemente salata ne aumenta la resistenza durante l'essiccazione.

Gli ingredienti base di questo prodotto sono: la tipica farina di grano duro "Trigu saldu o ruiu" e l'abbondante uso di acqua bollente e salata. Durante la fase lavorativa si dispone la farina "a fontana" vale a dire a forma conica bucata, si versa l'acqua bollente e salata, quindi si procede alla fase della impastatura. Occorre parecchio lavoro interamente fatto a mano per far sì che la consistenza dell'impasto arrivi a formare dei cilindri lunghi dai quali si ricavano dei piccoli pezzetti della lunghezza definitiva di circa 3-4 cm.

I dadini così ottenuti si sfregano contro un canestro o una grattugia apposita che con la sua superficie ruvida ne conferisce una uguale al prodotto. Tale procedimento viene ovviamente eseguito ad uno ad uno, lavoro che appare essere piuttosto minuzioso. Nei tempi antichi risulta che lo stesso cesto che veniva usato sul retro per la loro preparazione servisse, opportunamente lavato, alla loro conservazione per la fase di essiccazione.

Il colorito e l'aspetto finale non si discostano molto da quelli della parte iniziale a parte un naturale indurimento della pasta dovuto alla perdita dell'acqua durante l'essiccazione e ad una conseguente colorazione più intensa.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

La lavorazione a mano e su una superficie in legno sono le uniche indicazioni che abbiamo sulla lavorazione di questo prodotto. L'ambiente di cui si sono raccolte le presenti informazioni sono quelli tipici delle cucine. Tali locali sembrano in regola per quanto concerne le prescrizioni strutturali previste dal D.P.R 327/80. Quanto ai materiali di lavorazione, il cesto di vimini è la unica reale difformità dalla lavorazione delle altre paste alimentari galluresi.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Li Chiusoni - Gnocchi

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Ciusòni

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla Gallura

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Nessuna

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Le notizie in nostro possesso sull'utilizzo in tempi passati della pasta alimentare Chiusoni ci indicano un uso della stessa in diversi periodi dell'anno anche se la data principale o quella per antonomasia della sua preparazione è la prima sera di Agosto. Ciò è testimoniato, anche da una tradizione che in alcune parti dell'isola resta ancora viva. Questo tipo di pasta veniva condito con un particolare sugo preparato con il pomodoro e le pernici.



Gallura: Capo D'orso

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.

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

Il prodotto è destinato alla cottura in acqua bollente e quindi subisce un trattamento di sterilizzazione naturale tramite calore. Complessivamente presenta, rischi igienico sanitari piuttosto modesti. Da tener presente che anche l'acqua usata per la lavorazione è, oltre che salta, anche bollente ed ha subito da prima un trattamento di sterilizzazione.

L'intero processo di lavorazione risulta essere una continua manipolazione di ingredienti e di semiprodotto. Una corretta procedura di lavaggio delle mani e del tavolo di lavoro in legno, assicura ottime garanzie igienico sanitarie nell'intero processo di fabbricazione.



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