

Is Angules

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Dolce dalla forma tonda, con un diametro di 15-20 cm, di colore ambrato, presenta decorazioni con disegni, realizzate con la momperiglia, di frutta, di fiori, di animali.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per la preparazione di questo dolce si procede preparando, inizialmente, la pasta impastando la semola di grano duro, il lievito acido e l'acqua. Quindi, allungare la pasta "a fune" e arrotolarla su se stessa fino a formare un cerchio che diventa il fondo in cui viene versato il contenuto dolce "su pistiddau". Il fondo viene messo a cuocere in forno a calore moderato, punzecchiandolo perché la pasta non gonfi e rimanga bianca e compatta. Il contenuto dolce, "su pistiddau" viene ottenuto amalgamando il miele millefiori, l'acqua, la buccia di arancia grattugiata, la semola a grana grossa, lo zafferano e facendo cuocere il tutto fino ad ottenere un composto denso come la polenta. Quindi si spalma sulla pasta del fondo cotto, si lascia raffreddare e si decora con la momperiglia colorata, eseguendo dei disegni di frutta, fiori, etc.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Per la preparazione di questo dolce si utilizzano contenitori in acciaio ed il forno elettrico.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Is Angules

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

Sinonimi:
Nessuno

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Il Territorio del Comune di Ortueri

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
Nessuna

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali della cucina domestica.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Si tratta di un dolce sacro di origine Bizantina. Un comitato di giovani del posto ha avviato una ricerca storico-culturale sul prodotto.



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