

Lorighittas

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

La pasta "Lorighittas" è un prodotto unico e territorialmente limitato nel solo comune di Morgongiori. Non possiamo pensare quindi ad un prodotto che si distingue da altri prodotti simili, si tratta infatti un prodotto unico in assoluto. Qualcosa di simile si trova a Meana Sardo in Barbagia e solo a Meana; qualcuno ha voluto pensare ad un antico stanziamento di pastori barbaricini sul Monte Arci. Il prodotto presenta forma simile ad un orecchino e consistenza dura al tatto.

La peculiarità di questa produzione è sostanzialmente riconducibile alle modalità di manipolazione e lavorazione della pasta fresca ed in particolare nella particolare manualità e bravura di persone che hanno acquistato esperienza nel tempo. L'intera lavorazione viene realizzata manualmente senza alcuna attrezzatura agevolatrice. Gli ingredienti utilizzati sono: semola di grano duro di media grandezza, sale e acqua. La semola di grano duro non deriva specificatamente da coltivazioni locali: è questa l'unica differenza tra il prodotto attuale e quello che veniva realizzato in passato.

Una possibile variante del prodotto prevede l'utilizzo delle uova per la realizzazione dell'impasto. Gli ingredienti precedentemente elencati vengono prima assemblati dall'operatore e di seguito lungamente manipolati fino all'ottenimento del cosiddetto "spaghetto" di pasta. A questo punto inizia il porzionamento e la creazione delle tipiche figure di pasta fresca riportate. Lo spaghetto viene infatti fatto avvolgere per due giri intorno a tre dita (indice, anulare e medio) della mano destra, poi spezzandone il capo e comprimendo i due fili recisi tra l'indice e il pollice della stessa mano, con un rapido movimento simile a quello compiuto per dar la corda all'orologio, i due fili si attorcigliano acquistando la forma di un anello oblungo.

Il prodotto finito, dopo l'asciugatura in canestro della durata media di 3 giorni, può essere quindi posto in contenitori per la vendita diretta oppure esposto in cestini di vimini.

Le lorighittas sparse sul fondo del canestro formano un vero motivo ornamentale rassomigliante ad un artistico lavoro di



Denominazione del prodotto:

Lorighittas - Pasta secca di semola di grano duro, a forma di anelli

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Nessuno

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio regionale con particolare riferimento al Comune di Morgongiori che risulta il territorio maggiormente vocato.

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Le contestazioni recentemente mosse (ma non

filet. Il prodotto viene preparato e condito generalmente con sugo di galletto ruspante e pomodori stagionati o con sugo semplice di pomodoro; gli abbinamenti più caratteristici sono gli arrostiti di cinghiale e porchettone.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Il locale di preparazione è rappresentato da una cucina tradizionale senza particolari connotazioni strutturali. Per la lavorazione si utilizza solo una conca in terracotta smaltata per l'assemblamento degli ingredienti e un tavolo di legno per la lavorazione e creazione delle figure di pasta.

Gli ingredienti e i materiali utilizzati nella lavorazione (tavolo legno) sono considerati importanti per la tipicità del prodotto, costruzione delle caratteristiche gustative e per la immagine tradizionale del prodotto stesso.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La pasta "Lorighittas" viene prodotta tutto l'anno, anche se si tratta di una preparazione alimentare tipica della festa d'Ognisanti (1 novembre). I fattori che ne limitano la produzione sono riconducibili alla mancanza di tempo: sono infatti necessarie 4/5 ore di lavoro interamente manuale per produrre 1 Kg, di prodotto.

Le leggende legate alla pasta "Lorighittas" sono due:

la prima narra di una ragazza innamorata e non corrisposta, la quale aveva appunto inventato questa particolare forma di pasta, simile a gioielli al fine di conquistare l'amato, la seconda narra di "Maria pungi pungi", una sorta di strega che aveva l'abitudine di vagare sui tetti delle case, armata di un forchettone, spiando il comportamento dei bambini la notte d'Ognisanti. Se si accorgeva che uno aveva mangiato per ghiottoneria "lorighittas" più del necessario, durante la notte avrebbe bucato il pancino dei bambini per cavarne le "lorighittas" superflue. Si trattava di un freno alla ghiottoneria, importante dal punto di vista dietetico ma anche importante dal punto di vista morale: quello cioè di saper limitare i desideri, e non solo quelli, suggeriti dalla gola.

L'attuale promozione del prodotto è limitata alla sagra "Sa lorighitta" che si tiene a Morgongiori la prima domenica di agosto.

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

Il prodotto è destinato alla cottura e quindi subirà un trattamento di bonifica mediante il calore (bollitura in acqua): presenta quindi complessivamente, rischi igienico sanitari inferiori rispetto a preparazioni alimentari "crude" o da consumarsi tal quali.

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.

L'intero processo di lavorazione è una continua manipolazione sia degli ingredienti, sia dei semiproducti. Una corretta procedura di lavaggio delle mani assicura ottime garanzie igienico sanitarie nel processo di produzione della pasta "Lorighittas". Allo stesso modo una corretta detergenza del tavolo in legno assicura l'igienicità dei materiali di contatto con il prodotto durante la lavorazione.



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