

Moddizzosus

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Grossa pezzatura, di circa 500/1000 grammi ben lievitata, grigiastria, con mollica consistente e crosta bruna.

Ingredienti: farina di grano tenero, sale, acqua e lievito naturale o chimico.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La lavorazione avviene attraverso le seguenti fasi:

- amalgama degli ingredienti: in questa fase l'impasto viene costantemente inumidito in modo da mantenere la necessaria elasticità;
- lievitazione dell'intero impasto all'interno di una grossa madia per circa 60/90 minuti;
- pezzatura a mano della pasta;
- la cottura che dura circa 60 minuti a 300° C, conclude il ciclo di produzione.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

- impastatrice;
- madia di lievitazione;
- forno sardo o elettrico o a vapore o a ciclo termico.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Moddizzosus

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

Sinonimi:
Nessuno

Nome geografico abbinato:
Nessuno

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

Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.





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