

Mostaccioli

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Sono dei dolci a forma di losanga del peso di circa 25 grammi, aromatizzati al limone, alla cannella, con una leggera glassa di zucchero nella parte superiore.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per la preparazione dell'impasto, amalgamare la farina con l'acqua, il lievito di birra o naturale (su farmentu), lo zucchero, il bicarbonato di sodio, l'essenza di limone e la cannella.

Quando l'impasto ha ultimato la lunga lievitazione, si stende e, utilizzando degli stampi di legno, si dà la forma di rombo e si infornano per la cottura.

Quindi lasciare sfreddare, parzialmente, ricoprirli con una leggera glassa fatta di acqua e zucchero, lasciare asciugare e prepararli in confezioni di plastica della capienza di 10 pezzi per un peso di 250 gr. Si conservano per alcuni mesi.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Per il confezionamento si utilizzano attrezzature della pasticceria, mentre la preparazione dell'impasto viene fatta a mano, oppure con un'impastatrice.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Mostaccioli

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

Sinonimi:
Mustazzolos

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Il Territorio dell'Oristanese

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
Nessuna

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per la preparazione di questo prodotto non si utilizzano locali specifici.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Testimonianze storiche, scritte e verbali.



La sartiglia di Oristano

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.



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