

## Pane carasau

Paste fresche e prodotti della panetteria,  
della biscotteria e confetteria



### Descrizione sintetica del prodotto

Pane a grandi sfoglie simili a delle sottili cialde croccanti, senza mollica, di forma discoidale, di diametro variabile fra i 15 e i 40 cm e pochi mm di spessore, dal colore dorato, odore e gusto caratteristici che ricordano il profumo di cereale e di granaio e non sappiano di altri elementi estranei alle materie prime. Si ottiene da farine e semole di ottima qualità derivanti da grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna, fermenti naturali, sale marino alimentare estratto in Sardegna, acqua potabile dechlorata e senza aggiunta alcuna di prodotti chimici e/o biologici.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La lavorazione risulta suddivisa nelle seguenti fasi :

- Preparazione dell'impasto di semolato rimacinato di grano duro, acqua tiepida, sale marino, fermenti naturali: il composto deve essere lavorato fino ad ottenere una pasta elastica e liscia.
- Lievitazione dell'impasto per circa mezz'ora. Successivamente dalla massa di pasta vengono ricavate delle sfoglie che devono essere poste a lievitare su teli di lino, cotone o canapa sino per circa due ore.
- Cottura: è necessario portare la temperatura del forno dai 450 ai 550°C; in queste condizioni il disco di pane viene introdotto nel forno e si deve subito gonfiare a "palla", viene poi estratto dal forno e, ancora caldo, viene separato in due sfoglie. Queste devono essere impilate e pressate leggermente con un piano per evitare l'arricciamento dei bordi.
- Carasatura: i fogli di pane devono essere nuovamente infornati fino a quando assumono una colorazione dorata e devono essere nuovamente impilati e pressati leggermente con un piano, onde favorire una corretta disposizione che eviterà sbriciolamenti del pane durante le successive fasi di confezionamento.

### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

L'impasto viene fatto nell'impastatrice. I dischi di pane vengono ottenuti dalla sfogliatrice e successivamente assottigliati nella spianatrice, fino a raggiungere lo spessore desi-

#### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*

Pane carasau

*Categoria:*

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

*Sinonimi:*

Carta da musica, Pane carasatu

*Nome geografico abbinato:*

Nessuno

*Territorio interessato alla produzione:*

Provincia di Nuoro. Negli ultimi anni si è assistito alla comparsa di nuove realtà produttive anche nelle altre province.

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*

Accertato

derato. Per il confezionamento devono essere impiegati contenitori per alimenti prodotti secondo le normative vigenti, ovvero confezioni sigillate costituenti una barriera fisica impermeabile agli agenti atmosferici - fisici ed inquinanti.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le operazioni di lavorazione e di condizionamento devono avvenire in stabilimenti siti nel territorio regionale, soltanto con processi meccanici e fisici atti a garantire al prodotto le migliori qualità organolettiche, in ogni caso dotati di idonee strutture per quanto riguarda il ricambio d'aria, l'illuminazione, la pavimentazione, con adeguate condizioni igienico - sanitarie.



## 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](http://www.ersat.it)