

Pompia intrea

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

La pompia intrea si presenta di forma rotonda e schiacciata, colore ambrato (che può andare dal chiaro allo scuro), consistenza compatta e gommosa, sapore molto particolare, agrumato e leggermente amarognolo. Si ottiene attraverso un processo di lavorazione piuttosto lungo e meticoloso, svolto prevalentemente a mano e con l'ausilio di pochi utensili da cucina.

Gli ingredienti utilizzati, oltre a questo frutto, sono miele millefiori e, a volte, sciroppo ottenuto con zucchero semolato e acqua. Il frutto viene lavato accuratamente; utilizzando una grattugia o un piccolo coltellino, viene asportata la parte gialla delle scorze. Successivamente vengono praticati due fori sui lati schiacciati del frutto, sufficientemente grandi da permettere l'introduzione di alcune dita che dovranno staccare e asportare la polpa interna senza che il frutto si rompa. Eseguita questa preliminare operazione la pompia viene fatta lessare per circa 10 minuti in acqua bollente e quindi messa a sgocciolare e quindi ad asciugare su dei canovacci per almeno 12 /15 ore.

A questo punto, la pompia è pronta per la fase di canditura che, secondo tradizione, richiede il solo utilizzo di miele millefiori (questo ingrediente garantisce infatti anche una migliore conservazione). Alcuni, candiscono il frutto con lo sciroppo di acqua e zucchero, cui si aggiunge, circa a metà cottura, il miele.

Per la canditura, le pomie vengono adagiate in un tegame, dove in precedenza è stato messo a scaldare il miele (o lo sciroppo di zucchero). Il miele deve ricoprire interamente i frutti e deve essere rabbocato man mano che viene da questi assorbito. A fuoco lento, le pomie devono cuocere per almeno 5/6 ore, tempo necessario a far sì che le scorze della pompia assorbano il miele, del quale prenderanno il caratteristico colore ambrato.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Pompia intrea

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

Sinonimi:
Pompia

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale. Principalmente il comune di Siniscola.

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
Nessuna

Estrate dal fuoco, le pomie vengono fatte raffreddare per essere poi sistemate per la conservazione dentro vasi chiusi di vetro, ceramica o terracotta.

Nel contenitore di conservazione, vanno ricoperte con lo sciroppo di cottura e all'occorrenza altro miele.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Attrezzature: grattugia, coltellino, canovacci, pentole, tegami e fornelli. Locali: deve trattarsi di un laboratorio di pasticceria attrezzato con fornelli. Per il confezionamento devono essere utilizzati contenitori per alimenti, possibilmente in vetro, terracotta o ceramica provvisti di tappo.



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.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

A Siniscola la pompia è ritenuto il dolce più prelibato e raffinato: per questo motivo è sempre stato il dolce per eccellenza delle grandi occasioni (matrimoni, battesimi, ecc...) e, per dirla tutta, di chi se lo poteva permettere. Nonostante le materie prime siano tutto sommato piuttosto comuni e a basso costo, la meticolosa preparazione del dolce ha da sempre fatto sì che fosse ritenuto una preparazione ricercata e costosa. La ricetta della sua preparazione si è tramandata immutata nel tempo di madre in figlia, omogenea in tutto il paese: alcune variazioni si riscontrano esclusivamente nella preparazione dello sciroppo di canditura che alcune persone ottengono utilizzando oltre al miele anche lo zucchero.

Solo da alcuni anni è possibile assaporare il prodotto in alcuni ristoranti o trovarlo in commercio in alcune pasticcerie di dolci sardi. Anche in questi ultimi casi la preparazione segue perfettamente le regole della tradizione.

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.



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