

Puligioni

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

L'aspetto finale dei puligioni è quello di un disco di circa 6-7 cm. di diametro (anticamente pare si raggiungessero dimensioni maggiori) rigonfio nella parte centrale (il ripieno di ricotta) chiuso da una sottile sfoglia di pasta fresca appiattita ai lati per evitare la fuoriuscita del ripieno durante la cottura.

Ingredienti: farina di grano duro ("Trigu saldu o ruiu", oppure in alternativa Trigu triminia, sempre grano duro ma leggermente più piccolo) sale ed acqua molto calda per la pasta. Per il ripieno si utilizza ricotta fresca, uno o due uova massimo per ogni impasto, prezzemolo sale e zucchero nella ricetta più tradizionale.

Si comincia col preparare la pasta sopra il tradizionale tavolo di lavoro in legno con gli ingredienti farina acqua e sale. A parte si lavorano i restanti ingredienti fino all'amalgama degli stessi. Una volta fatto il cumulo del ripieno si stende la sfoglia, appiattita con strumenti quali il matterello, fino a raggiungere uno strato dello spessore massimo di circa 2 mm. e della lunghezza variabile anche in funzione delle dimensioni del tavolo di lavoro.

Sopra il primo strato, che rappresenta la base, va applicato il ripieno. Successivamente va sovrapposta un'altra striscia di pasta uguale alla prima per chiudere il ripieno. Particolare attenzione va posta nel far fuoriuscire l'aria dall'involucro che pertanto chiude ermeticamente il ripieno all'interno. L'operazione va effettuata a mano, premendo dal centro del disco verso l'esterno con le dita. Per dare la forma rotonda ai ravioli si ricorreva già dal secolo scorso ad una rotellina bordata ("lu rutinu"), anche se nella maggior parte dei casi era tradizione tenere un semplice bicchiere di vetro allo scopo, la cui pressione tagliava perfettamente i bordi della pasta e ne sigillava il contenuto.

La cottura viene effettuata nell'acqua bollente anche se va tenuto presente che i ravioli vanno cucinati a piccoli gruppi di modo che nel sistemarli nel piatto di portata per il condimento, questo possa avvenire gradatamente e per strati



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Puligioni - Ravioli dolci

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

Sinonimi:
Bruglioni, Pulicioni, Puligioni, Buldzoni.

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Intero territorio regionale con particolare riferimento alla Gallura.

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
Nessuna

sovrapposti a cui si aggiunge sugo di pomodoro semplice e formaggio pecorino o misto vaccino.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Oltre all'uso delle mani i materiali utilizzati per la lavorazione dei pulicioni non hanno caratteristiche particolari: Per esempio il bicchiere dalla forma rotonda è sempre semplice vetro di uso comune. Eccezione va fatta per la rotellina che nella tradizione abbiamo sempre ritrovato di ottone. Si ricorre anche all'uso di uno strumento quale il matterello. L'ambiente di cui si sono raccolte le presenti informazioni sono quelli tipici delle cucine casalinghe dove è ancora comune questa lavorazione. I locali pertanto possono rientrare nella regola per quanto concerne le prescrizioni strutturali previste dal D.P.R. 327/80.



Gallura: Capo D'orso

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.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La tradizione vuole che questo tipo di ravioli fosse di largo consumo presso le famiglie degli stazzi galluresi principalmente nel periodo primaverile, vuoi per l'abbondanza di latte e quindi di ricotta che per la conseguente abbondanza di sagre o giorni di festa legate al culto di santi protettori delle chiesette campestri sparse nell'intero territorio.

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

Il prodotto è destinato alla cottura in acqua bollente e quindi subisce un trattamento di sterilizzazione naturale tramite calore. Anche durante la preparazione l'uso di acqua caldissima e a volte bollente garantisce una corretta igiene. Si può affermare quindi che complessivamente presenta rischi igienico sanitari piuttosto modesti. Del resto una corretta procedura di lavaggio delle mani e del tavolo di lavoro in legno, assicura ottime garanzie igienico sanitarie nel processo di produzione dell'impasto base.



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