

ARRESCOTTU SPONGIAU

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio regionale con particolare riferimento all'area del Basso Sulcis (comuni di Teulada, Santadi e Giba).

È una ricotta di latte di pecora o capra, lavorata. Abitualmente la si trova contenuta in vasetti di vetro di forma cilindrica e del peso di circa 250 grammi. Il colore è bianco, giallo nel prodotto stagionato. La consistenza è cremosa, il gusto prevalentemente piccante. Viene utilizzata come antipasto.



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Lavorazione e conservazione

Gli ingredienti sono ricotta fresca (di capra o di pecora, oppure mista) e sale (facoltativo). Non servono particolari attrezzature: basta un telo sottile per l'eliminazione del siero; per la lavorazione si utilizza una conca in terracotta (scifèdda 'e terra), o una damigiana di vetro a bocca larga, di quelle comunemente usate nella zona per la conservazione delle olive; un velo di tulle per coprire il recipiente, un bastone o un mestolo di legno per mescolare la ricotta, un mestolo (sa turra) per renderne liscia la superficie, vasi di vetro di piccole o medie dimensioni per la conservazione.

La ricotta appena preparata viene avvolta in un telo sottile, e appesa a sgocciolare per l'eliminazione del siero, per uno o due giorni. Una volta che è sgocciolata bene, si mette in una conca bassa di terracotta (sa scifèdda 'e terra) o in una damigiana di vetro. La damigiana va riempita di ricotta fino all'orlo. Nella conca si lavora, si gira e si schiaccia (si trabàllanta e si spòngiara) la ricotta con la mano. Alcuni aggiungono un poco di sale.

La bocca del contenitore viene coperta con un velo di tulle (una zanzariera) a protezione dalle mosche, e il contenuto lasciato fermentare per un mese o più nel magazzino o stanza delle provviste (s'om'e fundu: l'ultima stanza). Il composto deve essere mescolato ogni giorno, con la mano oppure con un bastone o un mestolo di legno, controllando sempre che all'interno non vi siano insetti o larve. A questo scopo la superficie è appiattita con un mestolo di legno (sa turra). A

fermentazione avvenuta la ricotta deve risultare bianchissima e piccante. Una preparazione dolce si ottiene chiudendo la bocca della damigiana con un tappo di plastica al posto del tessuto. Il prodotto finito viene suddiviso in vasi di vetro di piccole e medie dimensioni, ed è così pronto per il consumo familiare e/o la vendita.

Storia e tradizione

S'arrescòttu spongiàu è prodotta da oltre un secolo, come rilevato attraverso le testimonianze orali degli anziani dei comuni di Teulada e Santadi. Ancora oggi viene preparata in estate e consumata in autunno o in inverno, generalmente spalmata sul pane abbrustolito. Di consistenza cremosa, deve rimanere bianchissima, benché in primavera, quando è più stagionata, tenda a diventare di colore giallo. L'uso della ricotta di capra conferisce alla preparazione un gusto più delicato. Il prodotto finito si conserva per alcuni mesi entro vasi di vetro di piccole e medie dimensioni. La variante dolce era ed è consumata anche dai bambini. Le metodiche di lavorazione utilizzate in passato sono rimaste inalterate, pur presentando alcune varianti locali relative all'aggiunta o meno di sale e al contenitore usato per la produzione. Le testimonianze hanno messo in evidenza come la buona riuscita di s'arrescottu dipende dalla materia prima, una ricotta proveniente da un processo di caseificazione tradizionale, fatta bollire più a lungo. Per quanto riguarda i contenitori, la conca in terracotta era usata anche in passato, mentre l'introduzione della damigiana di vetro è più recente, ed è dovuta a motivi pratici, in quanto semplifica la fase del controllo. In passato si adoperava anche sa pruina o bruina, la giara in terracotta.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)