

# VILLACIDRO MUGIA BIANCO

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Alessandro Murgia*

**Territorio interessato alla produzione:** Villacidro (CA)

E' un liquore semidolce al gusto di anice, simile all'ouzo greco, con un contenuto zuccherino di circa il 15% e una gradazione alcolica di 40°C. Incolore, trasparente, brillante, aromatizzato con una miscela tradizionale di 20 aromi.

**Lavorazione e conservazione**

Per la miscela viene utilizzato alcool di prima categoria acquistato sotto il controllo dell'Ufficio tecnico di Finanza, diluito con acqua di origine granitica (acqua potabile più pura possibile, leggermente subacida come quella attinta dai territori dei Comuni di

Gonnosfanadiga e Villacidro), zucchero semolato prodotto dal locale zuccherificio di Villasor. Gli altri aromi vengono acquistati sul mercato, senza aggiunta di nessun colorante. Dopo aver sciolto lo zucchero in acqua, a freddo, con un agitatore meccanico, vengono miscelati gli infusi idroalcolici e gli infusi in acqua all'acqua zuccherata. La miscela ottenuta viene versata in contenitori in acciaio inox insieme all'alcol, agitata e lasciata riposare per almeno un mese. Viene quindi praticato un filtraggio brillantante (spinto), che viene poi ripetuto dopo un mese, anche per eliminare i depositi.

Il prodotto viene infine imbottigliato e etichettato.

### **Storia e tradizione**

La distilleria a Vapore del Commendator Gennaro Murgia venne fondata nel 1885 dal chimico farmacista Dott. Gennaro Murgia a Villacidro, per rispondere alla gran richiesta di distillati di vino, tipo cognac o brandy, che in quegli anni stava aumentando notevolmente a seguito della distruzione dei vigneti francesi ad opera della Fillossera. Quest'insetto, importato dal continente americano intorno al 1865, stava distruggendo gran parte delle viti europee, ma stava risparmiando temporaneamente la Sardegna grazie al suo isolamento territoriale.

Sull'onda del successo che i suoi distillati ottenevano sul mercato non solo sardo (risalgono a quel periodo molti premi vinti alle esposizioni nazionali ed estere), il Dott. Murgia mise a punto una serie di nuovi prodotti liquoristici come il Villacidro Giallo e Bianco, l'amaro Sardo, il Mandarino, l'Aperidro, che fondamentalmente consistevano nell'aromatizzazione con aromi naturali degli alcoli ottenuti nella sua distilleria.

Per oltre un secolo, il Villacidro Murgia ha rappresentato la tipicità della Sardegna in campo liquoristico. Le materie prime ed il prodotto sono rimasti immutati, rispetto alla ricetta originaria, il cui segreto si tramanda di padre in figlio da quattro generazioni.

## 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](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://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](#)