

PORCETTO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Progetto PROMETEA

Nome geografico abbinato: Sardo

Sinonimi: *porceddu* nella zona del Campidano, *porcheddu*, *proheddu* o *porcheddeddu* nella zona del Nuorese.

È il suinetto da latte di età compresa fra i 30 e i 45 giorni cucinato arrosto. Il peso, comprensivo delle coratelle, non deve essere inferiore ai cinque chili e non superare i nove. È caratterizzato da carni sode, compatte, sapide, con buona colorazione del muscolo, grasso di copertura consistente di colore bianco o rosato e leggera marezzatura (grasso infiltrato).

Lavorazione e conservazione

Il suinetto deve essere allevato con alimentazione costituita quasi esclusivamente dal latte materno, con una integrazione (massimo 15%) costituita da prodotti naturali (es. farina di granaglie, erbe, bacche, ecc.). È importante che dopo la prima settimana di vita possa muoversi liberamente all'interno di recinti controllati di ampiezza adeguata.

Storia e tradizione

La fonte storica più attendibile sui metodi di preparazione ed utilizzo del *porcetto* si ritrova in un testo "I costumi dell'Isola di Sardegna comparati con gli antichissimi popoli orientali", di Antonio Bresciani, Edizioni di Napoli, 1850, pag. 94.

La tradizione sarda in fatto di arrosti trova proprio nel porcetto la sua espressione più conosciuta. È sufficiente consultare i testi di gastronomia sarda editi negli ultimi 25 anni per ritrovare puntualmente la precisa descrizione dei metodi di preparazione di questa specialità.



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/assistentatecnica

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

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

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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