

CUPPETTA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – DavidePuddu

Nome geografico abbinato: Sestu

Sinonimi: Lattuga

Territorio interessato alla produzione: Comune di Sestu e comuni limitrofi.

È una varietà di lattuga appartenente alla famiglia delle compositae, genere *Latuca*. È di colore verde chiaro e presenta un cespo voluminoso, che può raggiungere il peso di 800/1000 grammi, composto di foglie bollose ed arricciate, tendenti a chiudersi a coppa a maturazione commerciale. La caratteristica



Foto: Laore Sardegna – DavidePuddu

che la contraddistingue, rispetto alle varietà simili, è l'intenso gusto dolce, tipico della lattuga romana, e la croccantezza caratteristica delle varietà 'iceberg'. L'aroma è intenso. E' un ortaggio particolarmente digeribile, indicato perciò nella dieta dei bambini ed anziani. Il confezionamento avviene in cassette dove alloggiato 4-6 cespi.

Lavorazione e conservazione

La coltivazione viene attuata seguendo il Codice delle Buone Pratiche Agricole. La semente è prodotta in azienda mandando a fiore le piante migliori. Spesso le sementi vengono scambiate tra i diversi produttori. Il suo ciclo produttivo inizia tradizionalmente a Ottobre con la semina scalare su letto caldo (semenzaio), costituito da vinacce e letame, o su contenitori alveolari e il successivo trapianto in pieno campo dopo circa 30 giorni. Il terreno viene preparato mediante l'affinamento delle zolle e la predisposizione di solchi longitudinali per lo sgrondo delle acque in eccesso. Il trapianto è eseguito a mano e viene effettuato sulla parte alta del solco per proteggere la pianta dagli eccessi di umidità che potrebbero favorire attacchi fungini. Il diserbo si effettua tramite scerbatura. La raccolta è scalare ed è eseguita a mano a circa 4 mesi dal trapianto. Tradizionalmente è considerata la lattuga delle festività pasquali. Dopo la raccolta, la lattuga è mondata dalle prime foglie esterne, lavata e posta in cassetta.

Giunta nei centri di condizionamento, subisce un ulteriore lavaggio con acqua corrente, un'asciugatura, e dopo essere stata selezionata è posta in cassetta monouso e monostrato di dimensione variabile a

seconda delle esigenze commerciali. Tutti i processi si svolgono nel rispetto della normativa di settore relativa ai requisiti igienico sanitari e alla rintracciabilità delle produzioni.

Storia e tradizione

Il seme, auto prodotto nelle aziende orticole, è tramandato di generazione in generazione nella maggior parte delle famiglie di orticoltori sestesi. Le tecniche di coltivazione sono rimaste pressoché immutate nel tempo e sono improntate ai seguenti principi: limitate lavorazioni; assenza di trattamenti antiparassitari; ridotte concimazioni minerali; diserbo manuale e raccolta manuale. Il lungo ciclo di produzione e la ridotta resistenza alle fitopatie sono alla base della ridotta diffusione di questa particolare tipologia di lattuga.

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](#)