

MANDORLE COSSU

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Liliana Perra

Sinonimi: Mindula, Mendula

Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale con particolare riferimento al comune di Quartu Sant'Elena

È una varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario caratterizzata da alberi di limitata vigoria, a portamento mediamente assurgente, con rami di 1-2 anni piuttosto robusti e radi. Foglie piuttosto grandi (lunghezza media mm 73, larghezza media mm 22, di forma ellissoidale-allungata. Fiori di medie dimensioni (diametro medio mm 35); i petali sono arrotondati, completamente bianchi in antesi. Il mallo è di colore

verde con riflessi giallastri e stacca con facilità. L'endocarpo è di medie dimensioni di forma ellissoidale breve, piuttosto duro, con superficie leggermente rugosa, con pori piuttosto ampi, rotondi e mediamente numerosi e con solchi nella zona basale; la base è incavata, l'apice sub- arrotondato e terminante in un piccolo mucrone diritto; il dorso è incurvato, il ventre è carenato; la sezione trasversale è ellissoidale; lo spessore massimo è prevalentemente centrale. Le mandorle in guscio sono lunghe in media 34 mm, larghe 26 mm, spesse 18 mm e pesano circa gr. 7 ciascuna. Il seme è dolce, di forma ellissoidale breve, lungo in media 22 mm, largo 15 mm e spesso 7 mm. Cento semi pesano circa 160 gr.

La fioritura è tardiva rispetto a quella delle altre cultivar. La cultivar Cossu è risultata autoincompatibile. Va sempre più affermandosi per la sua produttività, per la costanza di fruttificazione e per le caratteristiche organolettiche del prodotto (pezzatura, bassa percentuale di semi gemellari pari a circa il 2-3%, nonché per la sua rispondenza alle esigenze dell'industria della confetteria). La resa è in media pari al 20%.

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus, ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Oggi si tende sempre più ad utilizzare mandorle importate dall'estero perché risultano economicamente più convenienti; questa prassi comporta un abbassamento di qualità in termini di gusto (un tempo mix di varietà) e di durata dei dolci a base di mandorle (le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio - i semi contengono oli, in percentuale variabile dal 38 al 58%). Occorre pertanto assicurare di nuovo al comparto dolciario la regolare fornitura di prodotto locale indispensabile per il mantenimento della tipicità.

Storia e tradizione

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate risalgono ai primi del '900, soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il fruttifero

più coltivato, con 6000 ettari in colture specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue.

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](#)