

# POMODORO SECCO

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia*

**Sinonimi:** tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra

È il pomodoro (famiglia solanaceae gen. *Lycopersicon* sp. *esculentum*), maturato, seccato e salato. Diviso a metà nel senso della lunghezza, si presenta esternamente di colore rosso scuro, morbido al tatto. Il gusto spiccatamente salato esalta i caratteristici sapori e profumi propri del pomodoro fresco. Il prodotto, in passato destinato prevalentemente all'autoconsumo, attualmente è disponibile sul mercato, venduto in contenitori per alimenti sigillati, di peso e grandezza variabile.

## **Lavorazione e conservazione**

Nella preparazione casalinga i pomodori maturi di qualsiasi varietà sono lavati in acqua corrente, asciugati e quindi tagliati nel senso della lunghezza avendo cura di non separare totalmente le due parti. I semi possono essere rimossi. Successivamente stesi su graticci esposti al sole, sono ricoperti di sale marino preferibilmente fino o medio grosso. L'azione del sale, oltre a quella di insaporire il prodotto, ha anche la funzione di accelerare l'evaporazione dei liquidi presenti e contrastare il possibile sviluppo di alterazioni dovute all'attacco di funghi e batteri. Il periodo di essiccazione varia fra i 7 e i 10 giorni. Le bacche essiccate possono essere farcite con foglie di basilico imbevute nell'olio extravergine di oliva, oppure con foglie di alloro. Dopo la farcitura le due metà sono richiuse e pressate manualmente. La conservazione del prodotto per autoconsumo avviene preferibilmente in contenitori di vetro con chiusura sigillata. È possibile anche conservare il prodotto sott'olio, in particolare quando destinato all'utilizzo come antipasto.

Nella produzione industriale vengono utilizzate macchine agevolatrici per il taglio, e essiccatoi che garantiscono l'essiccazione in assenza di contaminazioni e con tempi di lavorazione molto brevi di circa 24-48 ore.

## **Storia e tradizione**

Le prime testimonianze certe sull'essiccazione del pomodoro e della sua conservazione risalgono alla prima metà del '700, sicuramente retaggio di una tradizione di origine spagnola. Altre notizie sul commercio del prodotto riportano alla seconda metà dell'800, quando era usanza delle donne preparare i pomodori essiccati per poi venderli nei mercati locali. È tuttora diffusa la preparazione casalinga per l'autoconsumo. Le tecniche tradizionali per la produzione del pomodoro secco sono diffuse in tutta la Sardegna. L'essiccazione in ambienti domestici del pomodoro permetteva alle casalinghe di conservare il prodotto per i mesi invernali e utilizzarlo per la preparazione base di diversi piatti quali panade, stufati di carne, minestre.

## 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/assistentatecnica](http://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](#)