

BUCCONETTES

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: sito web SardegnaTurismo.it

Territorio interessato alla produzione: territorio della Barbagia di Belvì

Sono bocconcini di nocciole tostate, avvolti in carta stagnola e in foglietti di carta velina colorata in modo da sembrare caramelle.

Metodi di lavorazione e conservazione

Per la preparazione di questo dolce si tostano le nocciole e le si tritano finemente. Si fa quindi sciogliere sul fuoco il miele con lo zucchero ed un pò d'acqua, mescolando fino ad ottenere uno sciroppo; si aggiungono poi le nocciole, mescolando



Foto: Anna Maria Soddu

continuamente, e incorporando anche la scorza grattugiata di un limone e di un arancia. Si amalgama bene, si toglie dal fuoco e, una volta che il composto si è intiepidito, si formano delle piccole palline, si fanno rotolare nello zucchero, si lasciano raffreddare e asciugare.

Le palline così ottenute vengono avvolte prima in foglietti di carta stagnola, poi in carta velina colorata, richiudendoli come se si trattasse di una caramella e sfrangiando i bordi con le forbici.

Storia e tradizione

Testimonianze scritte e verbali attestano la tradizionalità di questo prodotto.

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](#)