

CROGORISTASA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Silvano Mura

Sinonimi

Creste di gallo e di gallina

Territorio interessato alla produzione: Marmilla, in particolare il comune di Masullas.

Si tratta di una pasta fresca alimentare dal duplice formato: a “cresta di gallo” e a “cresta di gallina”. Entrambi i tipi hanno una forma assimilabile ad un trapezio rettangolo, recante il lato obliquo frastagliato (cresta), un’altezza di circa 5 cm e la somma delle due basi anch’essa di 5 cm circa.

La versione a “cresta di gallo” presenta un incavo sul lato retto assente in quella a “cresta di gallina”. Tale particolarità consente di raccogliere una maggiore quantità di condimento il cui assorbimento, altrimenti, sarebbe limitato alla sola cresta.

Gli ingredienti base sono la semola, l’acqua e il sale a cui possono essere aggiunti lo zafferano e il concentrato di pomodoro. In questi casi il colore della pasta vira rispettivamente dal bianco al giallo o al rosso.

Lavorazione e conservazione

La preparazione è artigianale. L’impasto, steso con il mattarello, viene tagliato prima in quadrati di 5 cm di lato e successivamente, seguendo approssimativamente la diagonale, in trapezi rettangoli. Quest’ultima incisione è eseguita con una rotella ondulata al fine di ottenere la cresta. Nelle creste di gallo si realizza un incavo sul lato retto mediante la pressione del pollice. La pasta è successivamente essiccata.

Le crogoristasa sono prevalentemente preparate a casa o nei ristoranti del comune di Masullas.

Storia e tradizione

La produzione delle crogoristasa è legata a una tradizione tramandata oralmente da ben oltre 25 anni e ampiamente riscontrata attraverso interviste alla popolazione locale.



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](#)