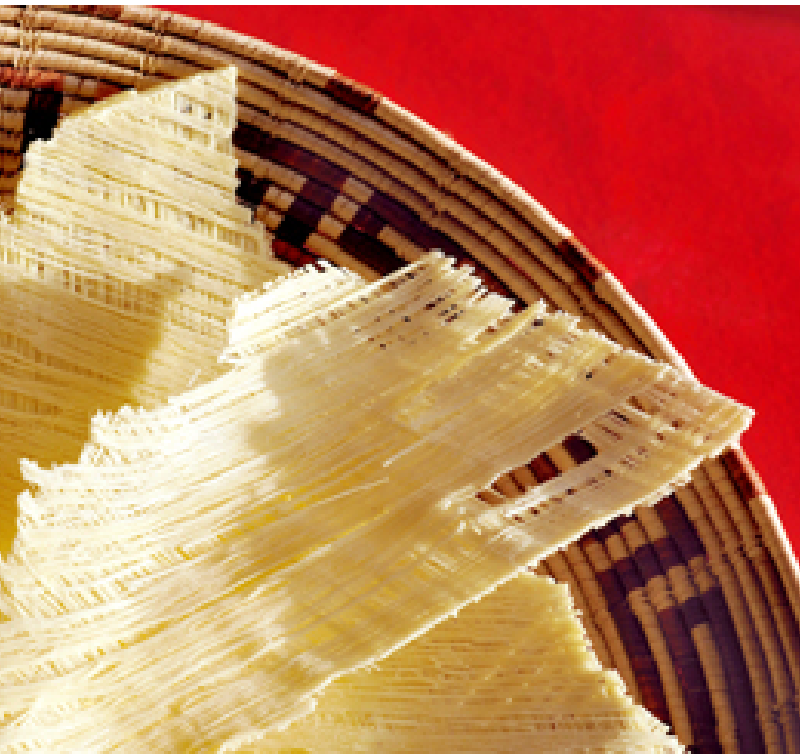


# FILINDEU

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

**Territorio interessato alla produzione:** tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento alla provincia di Nuoro

E' una pasta secca. L'aspetto è quello di una trama costituita da fili sottilissimi, sovrapposti e intrecciati.

Viene utilizzato per la preparazione di una minestra a base di brodo di pecora che prende lo stesso nome della pasta. Prodotto ormai raro, recentemente è ricomparso nei menu dei ristoranti più attenti alla riscoperta delle tradizioni gastronomiche della Sardegna.



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

## **Lavorazione e conservazione**

L'impasto viene preparato con semola di grano duro e acqua. È di particolare importanza la scelta della qualità della semola, che influisce sulla bontà del prodotto. Per preparare 3 kg. di filindeu è necessaria un'ora di lavoro solo per l'impasto, che viene lavorato manualmente finché la pasta non acquista una consistenza tale da essere in grado di produrre i fili sopra descritti. Durante la lavorazione si idrata la pasta con una soluzione di acqua e sale per raggiungere la consistenza ottimale: all'interno di una ciotola si versa un'abbondante manciata di sale grosso e si copre interamente il sale con dell'acqua.

Una volta impastata, la pasta viene tagliata a pezzi di circa 100 g. di peso; con le mani, su una superficie di legno, arrotolata a formare dei cilindri allungati e sempre con le mani "tirata" per ottenere le serie di fili su menzionati. Le numerose fasi di "allungamento" della pasta tra le mani sono determinanti per il raggiungimento dello spessore dei fili desiderato.

Il piano dove la pasta viene messa ad essiccare è costituito, per tradizione e anche per la bontà del prodotto, da piani tondi costituiti da foglie di asfodelo essiccate ed intrecciate a costituire dei cerchi concentrici. La superficie irregolare consente un maggiore passaggio dell'aria necessaria per l'essiccazione e la natura del materiale consente un maggiore allontanamento dell'umidità.

Come accennato, il filindeu viene adoperato per la preparazione di una speciale minestra fatta con brodo di pecora. Al brodo, dopo l'ebollizione, viene aggiunta

la pasta tagliuzzata a pezzi di 5 cm di diametro e poi vi si aggiunge del formaggio fresco acidificato. Il piatto è così pronto per il consumo.

### **Storia e tradizione**

Testimonianze orali fanno risalire questa pasta al secolo scorso, sicuramente prima del 1890.

---

## 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/assistentzatecnica](http://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](#)