

MANDAGADAS

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Sinonimi

Mendegadas, Trizzas, Acciuleddi, Azzuleddhi

Sono dolci di pasta intrecciata, impregnati di miele, costituiti da un lungo spaghetti di pasta che viene ripiegato su se stesso e arrotolato fino a fargli assumere la forma di una treccia della lunghezza di 8-9 cm. Si ottengono da semola di grano duro, strutto di maiale, uova, acqua e miele sardo.

Lavorazione e conservazione

L'impasto va preparato amalgamando la semola con le uova. Va quindi lavorato accuratamente e addizionato con lo strutto, fino ad ottenere un prodotto liscio ed omogeneo; viene poi tagliato in piccole parti e lavorato con le mani, ricavando delle strisce sottili, simili a degli spaghetti di 30 cm di lunghezza; questi vengono piegati in due e fatti rotolare fra di loro fino ad ottenere una treccia, che viene ulteriormente piegata in due con lo stesso procedimento, fino a ricavare una treccia più spessa. Il prodotto così ottenuto viene riposto su un vassoio ricoperto da un telo e fatto asciugare. Le trecce vanno poi fritte nell'olio fino a doratura. Infine vengono passate nel miele bollente e riposte in un contenitore di vetro o di terracotta.

Storia e tradizione

Sas mandagadas vengono prodotte soprattutto durante il periodo di Carnevale.

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](#)