

PANE AMMODIGADU

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Alessandro Sanna

Sinonimi: Pane tundu, Tintura.

Territorio interessato alla produzione: Osilo e alcune aree della Nurra e del Sassarese.

È un pane di forma rotonda e pezzatura generalmente intorno al chilogrammo, per circa 19 cm di diametro e 8-9 cm di altezza, con crosta spessa di colore dorato-brunito. Attualmente, per soddisfare le esigenze dei nuclei familiari meno numerosi, è prodotta anche in pezzatura intorno ai 500gr. e un diametro di 15 cm.



Foto: Laore Sardegna – Alessandro Sanna

La mollica è compatta, con alveolatura di ridotte dimensioni e una colorazione dal giallo paglierino al giallo intenso. Il gusto è sapido con lieve retrogusto dolciastro.

Il termine “ammodigadu” (imbevuto-ammorbidito) deriva dalla elevata quantità di acqua utilizzata per la preparazione dell’impasto.

Lavorazione e conservazione

Le fasi di produzione si svolgono a partire dalla preparazione del lievito madre, detto “madrighe” secondo la procedura di seguito descritta. Un pezzo di pasta della panificazione precedente, chiamato “frammentalzdu”, è prima immerso in acqua tiepida e quindi lavorato con farina per ottenere una pasta, che dopo aver riposato per circa 24 ore, è utilizzata come lievito per la successiva panificazione.

In seguito, con l’ausilio di una impastatrice meccanica, si prepara un impasto di farina, sale e acqua abbondante, in ragione del 70-80%, al quale si aggiunge la “madrighe”. Oggi, vista la crescente richiesta di questo pane, in aggiunta alla “madrighe” è utilizzato, in piccole quantità, anche il lievito di birra, in modo da diminuire i tempi di lievitazione. Questi hanno una durata di 4-6 ore nel caso di utilizzo della sola “madrighe”, mentre si riducono a solo 2 ore nel caso si utilizzi una miscela contenente anche il lievito di birra. Successivamente si procede con la formatura manuale dell’impasto che viene porzionato e collocato in recipienti circolari di acciaio inox, simili a tortiere del diametro di 70-80 cm e altezza di 10 cm, denominati

“aladolza”. Dopo essere stati rimossi dalle aladolza i pani sono cotti a circa 280°C per 60 minuti.

Storia e tradizione

L’origine, la produzione ed il consumo hanno radici antiche nel comune di Osilo e nei comuni limitrofi. A Sassari questa tipologia di pane è conosciuta con il nome di “tintura”. La lavorazione attualmente avviene in alcuni panifici della zona e nelle case private in occasione di feste e manifestazioni locali.

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](#)