

# PANE CON IL POMODORO

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna –Giuseppina Mocci*

**Sinonimi:** focaccia ripiena di pomodoro, fogazza cun tamatica, mustazzeddus, mustatzeddus de tamatiga.

**Territorio interessato alla produzione:** tutta la regione, in particolare il comune di Iglesias e la sub regione del Sulcis-iglesiente.

È una pasta ripiena, cotta in forno, tipicamente estiva e ha una origine probabilmente iberica. Di forma tondeggiante, più raramente a mezzaluna, di colore dorato e rosso al centro , ha diametro variabile fra i 10 e i 25 centimetri, è caratterizzata dai lembi di pasta



*Foto: Laore Sardegna –Giuseppina Mocci*

della circonferenza che vengono ripiegati su se stessi e lasciano in questo modo un'apertura centrale, come un piccolo foro, che ricorda la forma di un vulcano, attraverso cui è possibile vedere il ripieno di pomodori.

La particolare forma, consente una cottura uniforme della crosta esterna e conferisce al ripieno il giusto grado di umidità. Essendo un piatto legato alla tradizione contadina del territorio sulcitano, conosciuto per le produzioni di grano e i pomodori, consta di pochi e semplici ingredienti che, nel corso del tempo hanno avuto diverse integrazioni.

### **Lavorazione e conservazione**

La preparazione avviene in due fasi differenti: l'impasto per la base della focaccia e la marinatura del ripieno. Per la focaccia sono impiegati la semola ed il semolato rimacinato di grano duro, ma anche la farina di grano tenero. Gli sfarinati possono avere quantità variabili in ragione del risultato atteso in termini di croccantezza. Si procede quindi a creare una fontana con 500 grammi di farina di grano duro e stessa quantità di farina di grano tenero, aggiungendo un pizzico di sale – circa 20 grammi, poco alla volta circa mezzo litro di acqua tiepida, unendo una modesta quantità di olio di oliva o in alternativa di strutto sciolto.

L'impasto viene lavorato fino a diventare omogeneo e senza grumi. Si aggiunge quindi il lievito di birra (circa 10 grammi), precedentemente attivato con una piccola quantità di acqua calda. Una ulteriore lavorazione manuale rende l'impasto pronto per il suo riposo, in un recipiente coperto, a temperatura ambiente e fino al raddoppio della dimensione che avviene in circa due o

tre ore. Quindi, si stende la pasta con un mattarello, si posiziona nella teglia, avendo cura di lasciare lungo il perimetro abbondante pasta da ripiegare sopra il ripieno. Il ripieno, preferibilmente marinato per almeno una notte, è composto da pomodori tagliati finemente, con o senza la buccia, olio di oliva extravergine, aglio, basilico, sale e talvolta anche pepe nero.

È frequente anche l'utilizzo dei pomodori e degli aromi a crudo, quindi inseriti sul momento nella pasta. Il ripieno, incorporato nella pasta, è quasi interamente ricoperto dalla pasta stessa, con un piccolo foro centrale. Prima di essere infornata, la parte esterna della focaccia viene unta con le dita. Il tempo di cottura, fra i 30 ed i 40 minuti, ad una temperatura di 200 gradi si effettua in forno statico, oppure, ove presente, nel forno a legna. A cottura finita, la focaccia ha una colorazione dorata e aromi fortissimi sprigionati dalla pasta e dall'invitante ripieno.

La semplicità del piatto, riconduce la sua preparazione alle cucine domestiche e, chiaramente, nei laboratori artigianali preposti.

### **Storia e tradizione**

Il Mustazzeddu, molto probabilmente importato dalle regioni iberiche, ha subito un'evoluzione nel corso del tempo. Originariamente l'impasto veniva preparato in una conca di terracotta (civedda), e la focaccia veniva cotta al forno utilizzando legno di cisto, lentischio e olivastro. Come detto, la zona sulcitana, rinomata per le produzioni di grano duro, sposava l'impiego del lievito madre da esso derivato per la realizzazione della pasta. In epoca più recente, l'impiego di farine di grano tenero in proporzione variabile, ha reso necessario l'impiego del lievito di birra come agente lievitante. L'utilizzo dell'olio di oliva extravergine è invece da ritenersi storicamente corretto dal momento che l'introduzione ad Iglesias di miscele con olio di semi è attestata solo fra il 1927/28.

Tra i riferimenti storico bibliografici che attestano la tradizionalità del prodotto, sono importanti quelli tratti dall'archivio storico di Iglesias e relativi alle "statistiche militari del distretto di Cagliari" rispettivamente per il 1882 e per il 1885.

## 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/assistentatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)