

# UCIATINI

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Pasquale Orecchioni*

**Sinonimi:** Utzatini, Coccu 'e Jelda, Cozzula 'e Belda, - Focaccia con ciccioli

**Territorio interessato alla produzione:** intero territorio regionale con particolare riferimento alla Gallura.

Sono delle specie di focaccine piuttosto schiacciate, dalla forma ovoidale con qualche variante leggermente più rotonda e dai bordi mai perfettamente rifiniti. Gli ingredienti sono: farina di grano tenero (anticamente si utilizzava la farina di grano duro, chiamata in Gallura "Trigu saldu o ruiu"), zucchero, uva passa, saporita, scorza d'arancia, lievito di birra e piccoli pezzi di grasso

di maiale ottenuti dopo aver sciolto lo strutto (“jelda”). Le dimensioni sono variabili: si può passare da un diametro di 10 cm fino a 20-25 cm. La consistenza al tatto del prodotto è soffice: si spezza senza fatica e nonostante la sua forma schiacciata, lo strutto che ne compone l'impasto dona morbidezza alla pasta.

### **Lavorazione e conservazione**

Si prepara – rigorosamente a mano – l'impasto, unendo la farina con l'acqua salata appena intiepidita e il lievito, come si fa per il pane. Si aggiungono quindi gli altri ingredienti e si prosegue la lavorazione fino a quando l'impasto è ben amalgamato. A questo punto è sufficiente abbozzare delle forme e lasciare i pezzi a lievitare naturalmente. La cottura viene fatta in forni a legna molto ben riscaldati. A cottura ultimata il colore del prodotto dev'essere marrone chiaro, piuttosto bruciacchiato alle estremità, e con una sufficiente morbidezza nella parte centrale. Nella versione “dolce” viene ricoperto di uno strato di zucchero semolato.

Esiste anche una variante alla versione salata, che prevede l'uso di un curioso soffritto di cipolla tritata e ciccioli, che viene aggiunto e mischiato alla pasta semilievitata, per poi far completare la lievitazione e infornare.

Per la conservazione si utilizzano semplici contenitori o cesti di vimini ricoperti esclusivamente da un velo: il prodotto sembra infatti mantenere inalterate le sue caratteristiche qualitative nel tempo senza la necessità di particolari accorgimenti.

### **Storia e tradizione**

In origine queste focacce venivano prodotte nel periodo invernale, in coincidenza con l'uccisione del maiale (pulchinatu). In quell'occasione si rendevano disponibili grandi quantità di lardo che non potevano essere conservate per lunghi periodi di tempo o certamente non fino all'estate successiva. Attualmente possono essere prodotte lungo tutto l'arco dell'anno, anche se il loro consumo continua a essere più frequente durante le stagioni più fredde.

## 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](#)