

TONNO SOTT'OLIO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Territorio interessato alla produzione: alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (Portoscuso- Carloforte).

Sono parti carnee magre del tonno, tagliate in tranci, di colore rosato, conservate sott'olio dopo la cottura in acqua.

Metodiche di lavorazione e conservazione

Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando le parti carnee dal resto; delle parti carni vengono scelte quelle più magre, che vengono

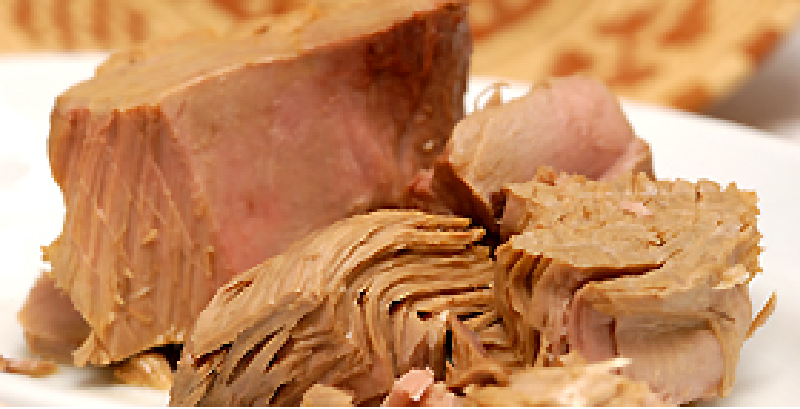


Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

tagliate in trance e cotte lentamente, per almeno due ore, in una pentola con acqua salata.

A fine cottura si scola il tonno dall'acqua e si lascia sgocciolare e raffreddare su un canovacci, quindi, quando le trance sono ben fredde, si dispongono in vasi di vetro a chiusura ermetica e si colma il vaso con olio d'oliva. Il prodotto va consumato almeno un mese dopo la preparazione, in maniera tale che si compia un minimo di stagionatura e il sapore forte del tonno si amalgami con quello delicato dell'olio.

La preparazione del tonno sott'olio, nelle zone costiere del Sulcis Iglesiente, è essenzialmente manuale. Le attrezzature sono quelle tradizionali delle cucine casalinghe o dei laboratori autorizzati.

Storia e tradizione

Le metodiche di lavorazione sono praticate in maniera omogenea, sulla base degli usi locali, protratti nel tempo e conosciute da diverse generazioni. Basti pensare alla data di costruzione delle tonnare, presenti in tutto il Sulcis-Iglesiente.

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/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](#)