

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Agrumi, Arancio di Muravera
2	CATEGORIA	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Muravera
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	

Si tratta di un prodotto commercializzato allo stato fresco, che proviene da un gruppo di varietà di arancio coltivate nel Sarrabus (Comuni di Muravera, San Vito, Villaputzu e Castiadas). La Sagra degli Agrumi che si tiene a Muravera, giunta ormai alla 32° edizione, richiama ogni anno diverse decine di migliaia di persone che sanciscono con la loro presenza la conferma del primato di qualità raggiunto dall'arancia locale.

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
---	------------------------------------

Arancia a polpa bionda, prevalentemente ottenute da cultivar ombelicate. La produzione del Sarrabus è stata indirizzata prevalentemente sulle seguenti varietà: Washington navel 40%; Tarocco 25%; Mandarino 20%; Clementine 10%; altri agrumi e altre cultivar: 5% (Atti della conferenza regionale sull'agricoltura, a cura dell'ERSAT, Elmas 15-16 novembre 2001). Tra queste ultime è presente un'arancia tardiva locale, il Tardivo di San Vito (Trattato di Agrumicoltura, EDAGRICOLE, 1985), con caratteristiche organolettiche concorrenziali Valencia. Tale cultivar, che è rimasta sempre presente in ogni agrumeto sarrabese, anche se con produzioni marginali, è stata oggetto, nel finir del 1990, di alcune proposte di rilancio del comparto. Una descrizione dei caratteri pomologici e agronomici di questa varietà tradizionale è riportata in Le vecchie varietà della Sardegna, 1994.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
---	--

Premesso che gli agrumeti sono stati realizzati nei siti di tradizionale e consolidata vocazionalità per giacitura e microclima favorevole, i sestri d'impianto e le cultivar sono attualmente la risultanza di una costante evoluzione negli ultimi cinquant'anni. Così i sestri sono per la maggiore 6x5 ed i porta innesti sono costituiti da arancio amaro. Le pratiche agronomiche sono saldamente ancorate alla tradizionalità: la potatura e la raccolta sono rigorosamente effettuate a mano, l'irrigazione è prevalentemente a spruzzo sottochioma; è altresì consuetudine che gli apporti di sostanze nutritive siano somministrate in modo prudente per non forzare la produzione e creare squilibri di sapidità e serbevolezza. Si pensi a conferma la contenuta produzione per ettaro nell'ordine dei 120 quintali. La lavorazione del terreno: è consolidato il metodo delle due lavorazioni una a fine inverno inizio primavera onde interrare il concime e l'altra in estate per il controllo delle infestanti. La difesa fitosanitaria: data la particolare ubicazione della bassa valle del Picocca - Flumendosa protetta a monte dal massiccio dei Sette Fratelli e la scarsa rete viaria hanno determinato una sorta di isola felice, sfavorevole allo sviluppo di particolari problemi fitosanitari; pertanto la lotta ai parassiti si effettua ancora in larga misura con soddisfacenti risultati con l'uso di oli minerali ed il tradizionale rame. La notevole ventilazione da brezza marina e i frangivento molto diffusi ospitanti la entomofauna utile vengono ritenuti fattori coadiuvanti. La raccolta dei frutti: rigorosamente a mano, a maturazione ottimale, evitando accidentali lesioni al frutto da riporsi in appositi cestini o sacchi a tracolla.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

L'arancia di Muravera è esitata sul mercato prevalentemente condizionata. I quattro centri di condizionamento presenti nel Sarrabus sono costituiti da appositi locali dotati di macchine lavasciuga, cernitrici e calibratrici. I detergenti usati per il condizionamento e gli imballi sono rigorosamente ad uso alimentare sotto controllo ASL. Non risulta l'uso di conservanti e coloranti.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Come punto di riferimento indichiamo i locali societari della Cooperativa Agrumicola Sarrabus, con sede in Muravera, intesa quale azienda leader del settore nel territorio. La cooperativa, costituita nel 1966, consta di un opificio di 3.500 mq di coperto, 1.000 mq di frigo condizionato, una linea di condizionamento con capacità di lavorazione 30 q.li ora, mezzi di trasporto frigo condizionato per 150 q.li.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

La produzione agrumicola nel Sarrabus in forma "intensiva" si è iniziata a sviluppare a partire dagli anni '60, seppur vanti una tradizione ultracentenaria in tal senso. Tale impostazione colturale e metodologica ha assunto ormai la forma della tradizionalità nella normale pratica agricola locale. A riprova di ciò si consideri la numerosa letteratura a riguardo (Della Marmora A., 1860; Follesa B., 1963; Pilia P., Sagra degli Agrumi di Muravera, 1997). Gli aspetti caratterizzanti il metodo di produzione consolidato, a partire dagli anni '60, fra gli agrumicoltori del Sarrabus è incentrato fondamentalmente sui seguenti aspetti: limitate lavorazioni, bassi apporti di concime, potature a mano, raccolta a mano, limitati interventi di fitofarmaci e utilizzo di acqua di falda. Tale metodica di produzione rappresenta una costante che si tramanda di generazione in generazione come è possibile riscontrare sul campo.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Asparago selvatico</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Asparago della Sardegna
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Ispàrau, Sparàu, Ipàramu</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione della Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

I turioni vengono raccolti teneri, mediamente lunghi 20-30 cm. e utilizzati per il consumo fresco. Più sottili e amarognoli rispetto all'asparago coltivato, vengono preparati lessati e poi conditi con olio d'oliva, in frittate, per la preparazione di risotti e minestre e come contorno per l'agnello in umido.

Per la vendita è uso comune confezionare i turioni in mazzetti di 40-50 legati alla base con una foglia di asfodelo.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

La preparazione di questo prodotto non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

La preparazione di questo prodotto non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	--	--

Cucina domestica.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>	
-----------	--	--

Testimonianze verbali e pratiche d'uso della tradizione gastronomica sarda.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

**SCHEDA IDENTIFICATIVA PER L'ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI  
DELLA REGIONE SARDEGNA**

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Capperi e capperoni di Selargius</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Selargius
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Tappara, tapparone.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Selargius e comuni limitrofi.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Nome scientifico: famiglia umbrelliferae gen. *Capparis sp. spinosa*. Pianta arbustiva suffrutticosa perenne con tronco legnoso che raggiunge un'altezza di 1,5 metri in esemplari di 70/80 anni. Rami basali annuali assurgenti, lignificati alla base, di colore violaceo. Foglie verdi caducifoglie, con picciolo da 0.5 a 3 cm., di forma tonda e margine liscio, abbozzo di spine ascellari, boccioli di colore verde isolati nelle ascelle fogliari, di forma piramidale schiacciata con dimensioni da 0.5 a 1.4 cm. Il fiore, profumato e appariscente, si compone di quattro sepali carenati, quattro petali oblanceolati bianchi e circa 96 stami filamentosi con sfumature violacee. La fioritura è durevole, inizia da maggio e termina a settembre. I fiori in bocciolo sono i capperi; il frutto è una bacca monoculare (capperone), di colore verde e deiscende a maturità.

I capperi vengono venduti sfusi o confezionati in contenitori in vetro o plastica sott'aceto o sotto sale.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

La pianta viene potata in pieno inverno accorciando i rami annuali all'altezza di 1 cm. Il terreno subisce le lavorazioni ordinarie effettuate per le piante da frutto. La raccolta dei capperi avviene in modo scalare, inizia l'ultima settimana di maggio e si conclude nella prima decade di settembre. I capperoni vengono raccolti ancora allo stadio immaturo durante l'ultima fase di raccolta dei capperi.

Le operazioni di raccolta sono effettuate manualmente, come da tradizione. L'insieme raccolto viene ripulito da foglie, terra o corpi estranei e suddiviso fra capperi e capperoni. Infine si procede alla riduzione del picciolo, se troppo lungo.

Il raccolto viene poi posto a maturazione in recipienti per alimenti con le seguenti modalità:

- aceto di vino, nella proporzione di 1 kg/ 1 l.
- sale marino nella misura di 1 kg/ 1 l.

Il territorio interessato alla produzione è di natura alcalina, tale caratteristica è dovuta alla sottostante presenza della matrice rocciosa di tipo calcareo. Sono state effettuate analisi in agro selargino e le rilevazioni identificano terreni con un ph 7,5 – 8,5 con una elevata percentuale di calcare attivo, ideale per la definizione delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

Le fasi successive alla raccolta si effettuano nelle mura domestiche o in magazzini adibiti a dispensa. Sono utilizzati contenitori in terracotta, detti brugne, oppure di vetro o plastica per alimenti. Tutte le operazioni sono effettuate manualmente.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

L'allontanamento delle foglie, terra o rametti viene effettuato sul campo di raccolta, mentre una cernita più accurata e la calibratura avvengono nella cucina domestica o in laboratori artigianali attrezzati. La fase di stagionatura e di conservazione si conclude nelle cantine o nei magazzini adibiti a dispensa.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

La coltivazione intensiva della pianta del capperò nella zona di Selargius era nota fin dai primi del 1800, aveva uno scopo prevalentemente terapeutico. I medici empirici, infatti, utilizzavano le scorze della radice della pianta per preparare dei decotti atti a curare le varici femminili. A metà dell'ottocento, la famiglia selargina di Domenico Dentoni, allora sindaco, attuò uno sviluppo intensivo della coltivazione dei capperi, sia per l'utilizzo fitoterapeutico che per uso alimentare, tale da creare un mercato locale di produttori e commercianti. In annate povere di raccolto (uva, grano e olive), erano i produttori e i commercianti di capperi a tenere attivo il mercato selargino. Tradizionalmente acquistati in grandi quantità dalle donne venivano disposti nelle ceste dette "is corbis" e portate sulla testa nei mercati di Cagliari. Nel territorio selargino è assai diffusa la presenza di piante di capperò, alcune delle quali hanno oltre 70 anni di età. Questo tipo di coltivazione intensiva ebbe un grave declino, riconducibile agli anni '70 e '80, dove il mercato impose i capperi nordafricani a prezzi concorrenziali. E' solo su impulso dell'iniziativa privata che ormai da diversi anni è ripresa la coltivazione e la raccolta dei capperi, utilizzando le pratiche di coltivazione del passato, che peraltro non prevedono l'impiego di fitofarmaci, e cosippure l'utilizzo delle antiche metodiche di trasformazione del prodotto ("Selargius, l'antica Kellargius", Gino Camboni).

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

La produzione e la trasformazione dei capperi è rimasta invariata nel tempo, le modalità infatti sono sempre le stesse, tramandate da generazioni. L'utilizzo dell'aceto di vino deriva dall'antica tradizione vitivinicola del territorio (Selargius, Monserrato e Quartucciu) mentre il sale proveniva dalle vicine saline. Ulteriori informazioni sulla diffusione della coltivazione del capperò sono contenute nell'estratto del volume "Selargius, l'antica Kellargius", Gino Camboni).

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Carciofo “Spinoso di Sardegna”
2	CATEGORIA	→ Ortaggi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ di Sardegna
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Pianta poliennale di taglia media con altezza inserzione capolino dai 45 ai 70 cm, portamento assurgente, attitudine pollonifera elevata, produzione scalare, rizomatosa.

Foglia di colore verde spinescente di dimensioni medie ed eterofilia elevata che si manifesta con la presenza di numerose foglie a lamina intera, in particolare nei primi stadi vegetativi della pianta ed in quelle più precoci ed altre foglie, invece, lobate o più frequentemente pennatosette.

Capolino conico più o meno allungato, mediamente compatto, con altezza compresa tra i 10,5 ed i 14 cm e diametro compreso tra 6 e 9,5 cm, brattee esterne di colore verde con ampie sfumature violetto-brunastre, grandi, allungate ad apice appuntito terminante con una spina gialla; brattee interne di colore giallo paglierino con venature violette; peduncolo di lunghezza tra i 10 ed i 30 cm e spessore medio tra i 2 e 3,5 cm.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
---	--	--

La lavorazione risulta suddivisa nelle seguenti fasi :

- Preparazione dei terreni, che devono essere freschi, profondi, di medio impasto e bel drenati, attraverso l'aratura, alla profondità di almeno 35 cm a seconda della natura del terreno, e la fresatura.
- Propagazione non per seme, ma mediante ovuli che devono appartenere a piante sane, vigorose e produttive con le caratteristiche della cultivar ed essere prelevati da carciofaie o da piantonai e/o vivai.
- Concimazione dei terreni in base alle esigenze della coltura nelle diverse fasi del ciclo e delle caratteristiche fisico-chimiche del suolo. Sulla base delle asportazioni complessive e della dotazione media dei terreni si interverrà con concimazione di fondo e/o di copertura e fertirrigazione.
- Gli interventi irrigui praticati dalla messa a dimora degli ovuli sino al manifestarsi di sufficienti precipitazioni, devono essere realizzati per aspersione e/o a goccia.
- La difesa fitosanitaria deve essere realizzata seguendo i principi che regolano la lotta integrata e la lotta guidata. Nelle colture poliennali, a fine ciclo, deve essere fatta l'asportazione precoce dei residui organici della coltura.
- La raccolta dei carciofi deve essere eseguita a mano e deve avvenire prima dell'apertura delle brattee, in assenza di peluria e quando il capolino ha raggiunto una dimensione commercializzabile.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
---	--	--

Durante la raccolta possono essere utilizzati dei carrelli muniti di nastri trasportatori.

Il Carciofo spinoso deve essere impaccato con cura e in confezioni tali da non provocare danni interni o esterni al prodotto. Il materiale delle confezioni non deve essere dannoso per la salute umana e

deve essere tale da evitare danni o alterazioni durante le operazioni di carico e di scarico o durante il trasporto.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Il Carciofo spinoso di Sardegna deve essere condizionato e confezionato in locali igienicamente idonei e conformi alle vigenti norme di legge. Tali operazioni che comprendono la calibratura devono essere effettuate da personale adibito alla lavorazione che deve rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

Il Carciofo spinoso di Sardegna costituisce una varietà dalle origini storiche molto antiche e radicate nel contesto regionale, anche se non si hanno elementi precisi sulla sua introduzione e diffusione nell'Isola. Già nel secolo scorso, comunque questa coltura grazie al gradevole gusto ed alle sue doti terapeutiche, era discretamente diffusa, anche se la coltivazione era limitata agli orti familiari e quindi prevalentemente destinata all'autoconsumo. Secondo i dati del catasto agrario, già nel 1929 la coltura del carciofo in Sardegna aveva carattere estensivo e si sviluppava su 1231 ettari, che dieci anni più tardi risultarono raddoppiati.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>
-----------	--

→

**SI**

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>
-----------	---

→

**NO**

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva CEE 93/43 e D.Lgs. n. 155/97).

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Cardi selvatici sott'olio</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Il prodotto confezionato si presenta in vasi di vetro sigillati, contenente porzioni di coste della pianta di cardo selvatico conservate sott'olio.

Il cardo selvatico (*nome scientifico: Cynara cardunculus*), è una pianta poliennale, a sviluppo cespuglioso, con foglie disposte a rosetta intorno all'apice vegetativo, di altezza variabile a seconda del terreno e dell'umidità disponibile.

La parte edule, piuttosto amara, e costituita dalle coste delle foglie (nervatura principale), dall'apice vegetativo e dalle brattee fiorali, racchiuse a formare un capolino, che compaiono sulla pianta ad inizio primavera, e con cui si possono preparare i carciofini selvatici sott'olio (*Cugutzula o Pubuntzula*).

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

Per la preparazione dei cardi selvatici sott'olio si utilizzano i carducci ancora teneri che crescono spontanei nelle campagne, una volta individuati i ceppi, l'ideale sarebbe lasciarli in loco per due giorni dopo averli rincalzati con il terreno fino alla cima per consentire l'imbiancamento e intenerire le foglie; se questo non è possibile si avrà cura di raccogliere i carducci giovani e teneri.

Una volta raccolti si dovrà immediatamente procedere all'asportazione delle parti più coriacee, le spine, le foglie più esterne e le parti di lembo; quindi si effettua il lavaggio accurato in acqua resa acidula dal limone e da una spruzzata di aceto e si porzionano le parti in tocchetti regolari della lunghezza di circa 5-6 cm., asportando la pellicola esterna.

I tocchetti di cardi vanno fatti bollire in acqua salata, a cui avremmo aggiunto un bicchiere di aceto forte ed una manciata di crusca di grano, per circa venti minuti.

Una volta cotti si scolano e si lasciano raffreddare disposti su un canovaccio, quindi si dispongono all'interno dei contenitori di vetro immersi in olio extra vergine d'oliva, per insaporire ulteriormente, si può aggiungere all'olio un trito di aglio e prezzemolo.

I vasetti sigillati vanno sottoposti, per la conservazione, ad un processo di pastorizzazione. Il prodotto adeguatamente pastorizzato ha una scadenza di un anno.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

La preparazione dei cardi selvatici sott'olio non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica, mentre per il condizionamento si impone la pastorizzazione che, nelle imprese agroalimentari anche artigiane, viene eseguita con pastorizzatori



adeguati, nella tradizione casalinga si effettua invece facendo bollire i barattoli sigillati in grandi pentole con abbondante acqua per circa un'ora.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

La preparazione di questo piatto avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe, o nelle imprese agroalimentari autorizzate. Il prodotto in confezione integra si conserva per circa un anno, in luogo asciutto (dispensa o magazzini di stoccaggio), una volta aperto deve essere conservato in frigorifero e consumato entro un paio di giorni.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

Il cardo selvatico è una pianta spontanea della Sardegna conosciuta ed utilizzata nella tradizione agroalimentare, come condimento e per la preparazione di contorni, come da testimonianze storiche verbali e scritte sicuramente dal secolo scorso.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Ciliegio Furistera – Varietà locale di ciliegia</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Kariasa ´e ispiritu</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna con particolare riferimento alla zona del Montiferru.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

L'albero è debolmente vigoroso, con portamento intermedio tra l'espanso e l'assurgente, di elevata produttività. La fruttificazione si ha in prevalenza sui dardi e l'epoca di fioritura è intorno alla prima decade di aprile. L'epoca di maturazione cade attorno alla seconda decade di giugno. La furistera viene colta a maturità, ha una polpa, di colore rosa pallido, ha una consistenza compatta ed un sapore poco aromatico e gradevole. Il suo sinonimo "kariasa ´e ispiritu" deriva dalla conservazione che si usa farne nel paese di Bonacardo, infatti essa viene colta, messa in barattoli di vetro e questi ultimi riempiti con ottima acquavite di vino.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
----------	--	--

I locali utilizzati per la produzione della Furistera sono rappresentati da opportune celle-frigo per la conservazione e il commercio del prodotto fresco, in quanto la conservazione sotto acquavite viene effettuata solo in ambito familiare.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
----------	---	--

Uno scrittore arabo del VIII secolo, Ibn at Atir nelle sue Cronache descrive la Sardegna come un'isola abbondantissima di frutta, e Abù-al-Maliasin conferma la notizia chiamandola ricca produttrice di ogni sorta di frutta. (M. Amari - Bibl. Arabo-Sicula, Torino 1880). Il Cherchi Paba nella "Evoluzione Storica della Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna - Vol. II" riporta: "I Sardi chiamano grecalmente le ciliegie "Kariasa", il che conferma che in Sardegna verso l'VIII secolo si coltivava il ciliegio", e ancora nel volume III della stessa opera a proposito della frutticoltura del secolo XVIII: "i ciliegi erano comuni nei territori di Bonarcado, Santulussurgiu, Gadoni, Burcei, Laconi, Sorgono e Artzara". La varietà Furistera è stata individuata in numerose piante nel Comune di Bonarcado, dall'istituto per lo Studio dei Problemi Bioagronomici delle Colture Arboree Mediterranee del C.N.R. (1985) ed è riportata dal Dr. Mario Agabbio ne "Le vecchie varietà della Sardegna" Ed. Delfino 1994. La tradizionalità del prodotto può essere attribuita alle metodiche di consumo e lavorazione. La maturazione del prodotto avviene sulla pianta ed il frutto è abbastanza ricercato per le buone caratteristiche organolettiche, per la pezzatura grossa, perché essendo una tardiva sono le ultime ciliegie della stagione e ricercatissime per l'uso di conservarle sotto acquavite (kariasa ´e ispiritu).

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	
----------	--	--

L'analisi delle fasi di processo relative alla Furistera sono state analizzate. Non si individuano rischi o pericoli sotto il punto di vista chimico, fisico o microbiologico, inoltre, dal momento che si parla di produzione primaria, ciò che è richiesto, è semplicemente il rispetto delle norme di buona prassi igienica.

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>
-----------	---

Non si individuano problematiche sotto il punto di vista igienico sanitario per i materiali e le tecniche di produzione utilizzate, quindi non si ritiene necessario richiedere autorizzazione specifica alla produzione.

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Ciliegio – Carruffale – Ciliegia tardiva</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Cariàsgja, Carruffali</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento al territorio gallurese.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

L'albero presenta un vigore medio ed un portamento espanso con una produttività elevata e costante soprattutto sui dardi. La fioritura avviene intorno alla terza decade di marzo. Il frutto si presenta piccolo, dalla tipica forma sferoidale appiattita, base appiattita e apice arrotondato. Il polo peduncolare è mediamente ampio e profondo e la cucitura ventrale non appare molto pronunciata. L'epidermide durante la maturazione presenta un colore rosso chiaro, dalla media resistenza come anche per lo spessore ed aderenza. Le lenticelle sono dense e mediamente evidenti. La polpa presenta un color crema, molto succosa, meno aromatica sebbene sia alquanto gradevole. Il peduncolo risulta dalla curvatura leggermente pronunciata, appuntito, mentre la base è ottusa e la superficie delle facce laterali è liscia. Le creste ed il solco ventrale sono mediamente pronunciati, così come il solco dorsale.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
----------	--	--

Varietà molto interessante per le dimensioni del frutto e le caratteristiche organolettiche. Certamente degna di tentativi di coltivazione intensiva, che favorirebbero il recupero di una varietà in via di scomparsa dal panorama produttivo capace di dare un contributo all'ampliamento varietale.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
----------	---	--

Questa varietà è certamente presente nei territori dell'alta Gallura da almeno 50 anni. La tradizionalità è da riconoscersi nella costante presenza nei vecchi frutteti, dove è ancora possibile trovare degli esemplari in produzione.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Cipolla rossa – Varietà locale di cipolla
2	CATEGORIA	→	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	della Marmilla
4	SINONIMI	→	Cipolla di Zeppara
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla zona della Marmilla.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		

La cipolla rossa della Marmilla ha in media un diametro che varia dai sei ai dodici centimetri, un colore rosso e un sapore forte che deriva dalla bassa concentrazione di acqua che ne permette la conservazione per tutto l'anno.

La cipolla rossa della Marmilla viene coltivata in terreni medio profondi, fertili, ricchi in sostanza organica, nonché in macro e microelementi nutritivi, che si trovano in genere nei fondovalle dei letti fluviali. Un aspetto tradizionale, ritenuto fondamentale dagli agricoltori, è rappresentato dall'inserimento del prodotto in esame in una rotazione quadriennale con fave, ceci e melone in asciutta per poi tornare sullo stesso appezzamento c terreno con la coltura della cipolla.

Il seme viene raccolto nel mese di giugno – luglio tra le cipolle più grosse presenti nel terreno dell'anno precedente. Il seme viene quindi seminato, dopo una fase di asciugatura, nel periodo di ottobre novembre su semenzaio, preparato con un buon terriccio.

La messa a dimora avverrà nel periodo di gennaio -febbraio su terreno recentemente lavorato alla profondità di 30 cm al fine di favorire l'accumulo idrico delle piogge autunnali.

Il trapianto delle piantine viene preceduto da una leggera assolcatura e viene realizzato con un senso d'impianto molto ampio (30 x 15 cm): la maggiore distanza tra le piante determina un diametro maggiore de prodotto. Gli interventi colturali svolti dall'agricoltore si limitano ad alcune sarchiature per l'eliminazione delle erbe infestanti. Gli interventi sono esclusivamente manuali: non vengono realizzati interventi di concimazione, diserbo chimico e trattamenti antiparassitari.

La raccolta avviene nel periodo di maggio giugno.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE		
8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE		

Un sinonimo del prodotto in esame è "Cipolla di Zeppara": probabilmente il prodotto è originario di Ceparà, antico paese vicino ad Ales il cui nome in latino significa "orto". Ceparà e il suo diminutivo Cepulla inoltre in latino significano cipolla; inoltre ceppullarium, ceparium, campus ceparus o terra ce para indicano terra produttrice di ortaggi. In greco Kepos significa orto -giardino.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	SI
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Cuppetta</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Sestu
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Lattuga</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Comune di Sestu e comuni limitrofi.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Appartenente alla famiglia delle *compositae*, genere *Latuca*, questa varietà di lattuga è di colore verde chiaro e presenta un cespo voluminoso, che può raggiungere il peso di 800/1000 grammi, composto di foglie bollose ed arricciate, tendenti a chiudersi a coppa a maturazione commerciale. La caratteristica che la contraddistingue, rispetto alle varietà simili, risulta essere l'intenso gusto dolce, tipico della lattuga romana e la croccantezza caratteristica delle varietà iceberg. L'aroma è intenso. E' un ortaggio particolarmente digeribile, indicato perciò nella dieta dei bambini ed anziani. Il confezionamento avviene in cassette dove alloggiato 4-6 cespi.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

La coltivazione viene attuata seguendo il Codice BPA. La semente è prodotta in azienda mandando a fiore le piante migliori. Spesso le sementi vengono scambiate tra i diversi produttori. Il suo ciclo produttivo inizia tradizionalmente a Ottobre con la semina scalare su letto caldo (semenzaio), costituito da vinacce e letame, o su contenitori alveolari e il successivo trapianto in pieno campo dopo circa 30 giorni. La preparazione del terreno avviene mediante l'affinamento delle zolle e la predisposizione di solchi longitudinali per lo sgrondo delle acque in eccesso. Il trapianto è eseguito a mano e viene effettuato sulla parte alta del solco al fine di proteggere la pianta dagli eccessi di umidità che potrebbero favorire attacchi fungini. Il diserbo si effettua tramite scerbatura. La raccolta è scalare ed è eseguita a mano a circa 4 mesi dal trapianto. Tradizionalmente è considerata la lattuga delle festività pasquali. Dopo la raccolta, la lattuga è mondata dalle prime foglie esterne, lavata e posta in cassetta.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

La lattuga, giunta nei centri di condizionamento, subisce un ulteriore lavaggio con acqua corrente, una asciugatura, e dopo essere stata selezionata è posta in cassetta monouso e monostrato di dimensione variabile a seconda delle esigenze commerciali. Tali processi si svolgono nel rispetto della normativa di settore relativa ai requisiti igienico sanitari e alla rintracciabilità delle produzioni.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	--	--

La lavorazione avviene in aziende dotate di celle frigo, linee per la lavorazione degli ortaggi.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO</b>	
-----------	--	--

<b>REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
--

Il seme, auto prodotto nelle aziende orticole, è tramandato di generazione in generazione nella maggior parte delle famiglie di orticoltori sestesi. Le tecniche di coltivazione sono rimaste pressoché immutate nel tempo e sono improntate ai seguenti principi: limitate lavorazioni; assenza di trattamenti antiparassitari; ridotte concimazioni minerali; diserbo manuale e raccolta manuale.

Il lungo ciclo di produzione e la ridotta resistenza alle fitopatie sono alla base della ridotta diffusione di questa particolare tipologia di lattuga.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

La sicurezza alimentare viene garantita in campo, tramite prelievi a campione per l'analisi dei residui di fitofarmaci. All'interno degli stabilimenti, le fasi di lavorazione e confezionamento avvengono nel rigoroso rispetto del piano di autocontrollo. Nel caso di produttori non associati la sicurezza alimentare è garantita dai controlli aziendali previsti dalla vigente normativa a cura della ASL locale, attraverso i controlli nel registro dei trattamenti aziendale e il prelievo di campioni per l'analisi dei residui di antiparassitari. Trattasi di un prodotto dalla filiera corta; infatti il produttore vende direttamente al consumatore.

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Finocchietto Selvatico</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Finocchietto di Sardegna
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Mata faua</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Il finocchietto selvatico appartiene alla famiglia botanica delle Ombrellifere, il suo nome scientifico è *Phoeniculum vulgare*; è una pianta poliennale, con un unico ceppo, dal quale si dipartono circa due tre steli di altezza variabile a seconda del terreno e dell'umidità disponibile; il colore degli steli freschi è verde lucente, poi grigio quando seccano. L'infiorescenza, primaverile, ad ombrella presenta dei piccoli fiori gialli da cui si formeranno i semi di colore grigio scuro, di forma allungata con dimensioni di circa mm. 2.5 x 1.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

È una pianta usata, nella tradizione sarda agroalimentare, prevalentemente come condimento, di essa si usano sia gli steli allo stato fresco che i semi. Gli steli freschi, raccolti e puliti con un panno umido, vengono tagliati in porzioni di circa 5 -10 cm. e subito utilizzati. Le infiorescenze, sono raccolte a fine estate, sfregate tra le mani per separarne i semi che successivamente vengono ventilati manualmente per allontanare i residui dell'infiorescenza, quindi poggiati su teli di cotone si lasciano essiccare all'aria (non direttamente al sole) e si conservano in contenitori di latta o vetro a chiusura ermetica.

Il condimento allo stato fresco trova utilizzo nella preparazione delle olive in salamoia, per aromatizzare l'acquavite, per la preparazione della favata, per insaporire minestre; mentre i semi conservano e aromatizzano la salsiccia sarda e la pancetta in alcune zone della Sardegna.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

La preparazione di questo condimento non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	--	--

Cucina familiare.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>	
-----------	--	--

Testimonianze verbali e pratiche d'uso della tradizione gastronomica sarda.



<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Grano cotto</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Grano cotto di Sardegna
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Trigu cottu</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Sardegna Centro Meridionale

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

La cariosside si presenta leggermente gonfia e aperta (come un Pop-corn).

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

Per la preparazione del piatto si scelgono le cariossidi di grano duro ben mature e di un bel colore ambrato. Si procede alla pulitura, per eliminare eventuali impurità e al lavaggio in acqua tiepida, quindi si lasciano riposare in un contenitore con acqua a temperatura ambiente per 12 ore circa (comunque fino a quando non si noti un evidente gonfiore delle cariossidi), successivamente si risciacquano e si sottopongono a bollitura, in acqua e sale, per circa 5 min.

Ultimata la cottura, al fine di far raffreddare il più lentamente possibile la pietanza, la pentola viene avvolta con delle coperte; il grano cotto può essere consumato tal quale, nel latte, condito con olio extravergine, con la sappa di mosto, con il miele, come componente di insalate e minestre e nelle torte. Il prodotto si conserva per diversi giorni in frigorifero oppure immerso in salamoia.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Nella preparazione di questo prodotto si utilizzano:

- contenitori in acciaio per il lavaggio, la bollitura e la maturazione
- setacci per la cernita delle cariossidi e il lavaggio
- contenitori in terra cotta per la conservazione.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Il tutto si realizza nei locali della cucina familiare.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

La preparazione è un rito di buon auspicio e si consuma quale primo pasto dopo la mezzanotte del 31 dicembre. Nelle famiglie, inoltre, è usanza distribuirne una manciata nel cortile per gli animali domestici, sul tetto per i volatili ed una sui campi come auspicio di un buon raccolto.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ <b>SI</b>
-----------	--	-------------

**12**

**RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA**



**NO**

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Grano duro varietà Senatore Cappelli</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Trigu Cappelli, su senadori, grano Cappelli</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Il territorio della Trexenta e Sarcidano, della Regione Autonoma della Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Il grano duro della varietà Senatore Cappelli, si distingue dalle altre varietà di grano duro sia nazionali che locali, per alcuni parametri qualitativi (indice glutine, proteine, acqua libera). La granella si presenta di un bel colore ambrato uniforme con il chicco leggermente allungato.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

Il grano duro Cappelli è una varietà a ciclo medio lungo, per cui è seminato in autunno e raccolto in Luglio. La coltivazione è interamente meccanizzata. La varietà è di taglia alta circa 180 cm per cui facilmente allestabile, questo impone una certa esperienza del cerealicoltore per la giusta scelta del terreno, della quantità di seme e della pratica della concimazione.

La granella, sottoposta al processo di molitura da una semola, che per le sue caratteristiche di pregio la rendono particolarmente adatta alla pastificazione e panificazione.

La semola si utilizza da sola o miscelata con altre semole di grano duro provenienti da varietà locali.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

Mezzi agricoli per la coltivazione, la mietitura e trebbiatura della granella. Per le sue caratteristiche di pregio difficilmente viene ammassato con le altre granelle, più spesso viene conservato in sacchi di juta, separato dalle restanti varietà. Nei centri d'ammasso o nel caso di stoccaggi aziendali di una certa quantità, il prodotto viene trattato con fitofarmaci autorizzati, per preservarlo dagli attacchi dei fitofagi delle derrate conservate.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	--	--

Granai aziendali o dei centri di raccolta. Silos per la conservazione dei cereali o sacchi.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>	
-----------	--	--

La varietà Senatore Cappelli è stata costituita nel 1920 circa, diffusasi rapidamente in Sardegna, da allora resiste e tuttora risulta ancora coltivata solamente in alcune regioni italiane, tra le quali la Sardegna, Puglia e Basilicata.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Mandorle Arrubia</b> -Varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Semi per il comparto dolciario
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Cagliari
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Mindula, Mendula.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Alberi vigorosi, a portamento tendenzialmente assurgente, con rami di 1-2 anni robusti. Foglie grandi (lunghezza media mm70, larghezza media mm 23) di forma ellittico-allungata o lanceolata ecc...Fiori piuttosto grandi (diametro medio mm 38); i petali sono bianchi, con unghia rossastra ecc... Frutti: il mallo è quasi completamente soffuso di rosso e si distacca con facilità. L'endocarpo è duro, ellissoidale, con base appiattita, apice arrotondato; la superficie è leggermente rugosa, con pori grandi piuttosto radi; il dorso è poco incurvato; il ventre è carenato; la sezione trasversale è ellissoidale; il massimo spessore è prevalentemente centrale. Le mandorle in guscio sono lunghe, in media, mm 39, larghe mm 28, spesse mm 18 e pesano circa gr 7 ciascuna. I semi sono dolci, di forma ellissoidale allungata, lunghi in media mm 30, larghi mm 17 e spessi mm 7. Cento semi pesano circa gr 150. Caratteri biologici, agronomici e commerciali: la fioritura è intermedia rispetto a quella delle altre cultivar. L' Arrubia è apprezzata dagli agricoltori per la sua produttività, per la costanza della fruttificazione, per la sua rusticità e per le caratteristiche organolettiche del prodotto (pezzatura; bassa percentuale di semi gemellari, pari a circa il 5%; rispondenza alle esigenze dell'industria della confetteria). La resa è in media del 26%.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
----------	--	--

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus, ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Oggi, si tende sempre più ad utilizzare mandorle importate dall'estero perché risultano economicamente più convenienti; tuttavia, questa utilizzazione comporta un abbassamento di qualità in termini di gusto (un tempo mix di varietà) e di durata dei dolci a base di mandorle (le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio - i semi contengono olii, in percentuale variabile dal 38 al 58%). Occorre pertanto assicurare di nuovo al comparto dolciario la regolare fornitura di prodotto locale indispensabile per il mantenimento della tipicità.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
----------	---	--

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate, incoraggiate dal Ministero dell'Agricoltura, risalgono ai primi del '900, soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture

specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue. La nostra regione è la terza produttrice di mandorle, dopo la Sicilia e la Puglia.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→	<b>SI</b>
<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ <b>Mandorle Cossu</b> -Varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario
2	CATEGORIA	→ Semi per il comparto dolciario
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ <b>Mindula, Mendula</b>
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della regione con particolare riferimento al comune di Quartu Sant'Elena
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Alberi di limitata vigoria, a portamento mediamente assurgente, con rami di 1-2 anni piuttosto robusti e radi. Foglie piuttosto grandi (lunghezza media mm 73, larghezza media mm 22, di forma ellissoidale-allungata, ecc... Fiori di medie dimensioni (diametro medio mm 35); i petali sono arrotondati, completamente bianchi in antesi, ecc... Frutti: il mallo è di colore verde con riflessi giallastri e stacca con facilità. L'endocarpo è di medie dimensioni di forma ellissoidale breve, piuttosto duro, con superficie leggermente rugosa, con pori piuttosto ampi, rotondi e mediamente numerosi e con solchi nella zona basale; la base è incavata, l'apice sub- arrotondato e terminante in un piccolo mucrone diritto; il dorso è incurvato, il ventre è carenato; la sezione trasversale è ellissoidale; lo spessore massimo è prevalentemente centrale. Le mandorle in guscio sono lunghe in media 34 mm, larghe 26 mm, spesse 18 mm e pesano circa gr. 7 ciascuna. 11 seme è dolce, di forma ellissoidale breve, lungo in media 22 mm, largo 15 mm e spesso 7 mm. Cento semi pesano circa 160 gr. Caratteri biologici, agronomici e commerciali: la fioritura è tardiva rispetto a quella delle altre cultivar. La cultivar Cossu è risultata autoincompatibile. Essa va sempre più affermandosi per la sua produttività, per la costanza di fruttificazione e per le caratteristiche organolettiche del prodotto (pezzatura, bassa percentuale di semi gemellari pari a circa il 2-3%, nonché per la sua rispondenza alle esigenze dell'industria della confetteria). La resa è in media pari al 20%.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
---	---	--

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus, ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Oggi, si tende sempre più ad utilizzare mandorle importate dall'estero perché risultano economicamente più convenienti; tuttavia, questa utilizzazione comporta un abbassamento di qualità in termini di gusto (un tempo mix di varietà) e di durata dei dolci a base di mandorle (le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio - i semi contengono oli, in percentuale variabile dal 38 al 58%). Occorre pertanto assicurare di nuovo al comparto dolciario la regolare fornitura di prodotto locale indispensabile per il mantenimento della tipicità.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
---	--	--

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate risalgono ai primi del '900, soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il



fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→	<b>SI</b>
----------	--	---	-----------

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ <b>Mandorla Olla</b> - Varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario
2	CATEGORIA	→ Semi per il comparto dolciario
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Cagliari
4	SINONIMI	→ <b>Mindula, Mendula</b>
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della regione con particolare riferimento alla zona di Sinnai, Dolianova e Villasimius.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Alberi di modesto sviluppo, a portamento aperto ed espanso, con rami di 1-2 anni numerosi, robusti, irregolarmente disposti si che la chioma assume un aspetto disordinato e cespuglioso. Foglie di medie o piccole dimensioni (lunghezza media mm 47, larghezza media mm 18, di forma ellissoidale- breve ecc... Fiori di media grandezza (diametro medio mm 34); i petali sono, a completa antesi, di colore bianco, ecc... Frutti: il mallo è di colore verde tendente al grigio e si distacca con difficoltà. L'endocarpo è di medie dimensioni o piuttosto piccole, ellissoidale tendenzialmente cuoriforme, simmetrico; la base convessa, l'apice è sub-conico e provvisto di un brevissimo mucrone ricurvo; la superficie è piuttosto liscia, con pori piccoli e radi; il dorso è convesso, il ventre carenato, con sutura ventrale poco pronunciata; la sezione trasversale è sub-rotonda; lo spessore massimo è prevalentemente centrale. Le mandorle in guscio misurano in media 35 mm di lunghezza, 27 mm di larghezza e 18 mm di spessore e pesano gr. 5-6 ciascuna. I semi sono dolci, cuoriformi tendenzialmente triangolari, lunghi circa 30 mm, larghi 16 mm e spessi 6 mm. Cento semi pesano circa 120 gr. Caratteri biologici, agronomici e commerciali: la Olla fiorisce contemporaneamente alle cultivar Schina de porcu e Regina. Essa è risultata autoincompatibile. Buon impollinatore è la cultivar Regina. La Olla è produttiva, ma non molto costante nella fruttificazione. La resa si aggira intorno al 22%. La percentuale di frutti monospermi è in media del 90-95%.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus, ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio -i semi contengono olii, in percentuale variabile dal 38 al 58%).

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
---	--

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate, incoraggiate dal Ministero dell'Agricoltura, risalgono ai primi del '900, soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→	<b>SI</b>
<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Mandorla Schina de porcu</b> – Varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Semi per il comparto dolciario
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Mindula, Mendula.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Alberi di medio vigore, a portamento assurgente, con rami di 1-2 anni brevi e poco numerosi. Foglie di piccole o di medie dimensioni (lunghezza media mm 67, larghezza media mm 18, ellissoidali, ecc...Fiori di media grandezza (diametro medio mm 32); i petali sono bianchi, ellissoidali, ecc...Frutti: il mali o è di colore verde e si distacca con facilità. L'endocarpo è duro, cuoriforme, con base obliquamente troncata, superficie ruvida, cosparsa di piccoli pori piuttosto numerosi; il dorso e il ventre sono convessi e con sutura pronunciata; l'apice è sub-conico e provvisto di un breve mucrone; lo spessore massimo è prevalentemente centrale, la sezione trasversale è ellissoidale. Le mandorle in guscio sono lunghe in media 28 mm, larghe 25 mm, spesse 16 mm e pesano circa gr. 4 ciascuna. I semi sono piccoli, dolci, cuoriformi, lunghi in media 21 mm, larghi 14 mm, spessi 6 mm. Cento semi pesano circa 100 gr. Caratteri biologici, agronomici e commerciali: la fioritura è contemporanea a quella delle cultivar Olla e Regina. La cultivar Schina de porcu è autoincompatibile ed impollinata con successo dalla cultivar Folla de pressiu. La Schina de porcu è produttiva, di buona resa (23%), con semi gemellari in modesta percentuale. Per la sua rusticità si ritiene meritevole di essere presa in considerazione.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
----------	--	--

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus. ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio -i semi contengono olii, in percentuale variabile dal 38 al 58%).

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
----------	---	--

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate, incoraggiate dal Ministero dell'Agricoltura, risalgono ai primi del '900. soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
----------	--	-------------

**10**

**RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA**

→

**NO**

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Mela appicadorza</b> – Varietà locale di mela
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Baccaiana, Baccalarisca, Mela 'e ferru.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

L'albero della Appicadorza è soggetto a cascola, il periodo della fioritura va dal primo al quindici di maggio, le mele sono raccolte alla fine del mese di settembre e, successivamente, sono lasciate maturare per ammezzimento. La conservazione del prodotto avviene in modo particolare. Si usa legare le mele a grappolo e poi appenderle fino al consumo (da qui il nome appicadorza), o, in alternativa, metterle in mezzo alla paglia a maturare. L'epoca di consumo ideale è individuata nel periodo di ottobre - dicembre, però, nel caso in cui il prodotto è ben conservato il periodo di mantenimento si allunga.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
----------	--	--

I locali utilizzati per la produzione della Appicadorza sono rappresentati dai magazzini dove sono poste le mele a maturare.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
----------	---	--

La presenza di questa e di altre varietà di melo sul territorio del Montiferru, è documentata fin dall'epoca Giudicale, infatti se ne possono trovare riferimenti nel CONDAGHE DI S. MARIA DI BONARCADO (da F. Cherchi Paba " Evoluzione Storica della Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna - Vol. II,"La tradizionalità del prodotto può essere attribuita alle metodiche di lavorazione).

La maturazione del prodotto può avvenire non solo sulla pianta ma si usa anche legare le mele a grappolo e poi appenderle fino al consumo (da qui il nome Appicadorza), o, in alternativa, metterle in mezzo alla paglia a maturare. Un'altra caratteristica di tipicità può essere rappresentata dal forte profumo che il frutto emana giunto a maturazione.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
----------	--	-------------

L'analisi delle fasi di processo relative alla Mela Appicadorza sono state analizzate. Non si individuano rischi o pericoli sotto il punto di vista chimico, fisico o microbiologico, inoltre, dal momento che si parla di produzione primaria, ciò che è richiesto, è semplicemente il rispetto delle norme di buona prassi igienica.

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>
-----------	---	-------------

Non si individuano problematiche sotto il punto di vista igienico sanitario per i materiali e le tecniche di produzione utilizzate, quindi non si ritiene necessario richiedere autorizzazione specifica alla produzione.

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Melo, Melappia</b> – Varietà locale di mela
----------	-----------------------------------	--

<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
----------	------------------	-----------------

<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
----------	---------------------------------	-----------

<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Melappiu, Appio, Mela appio.</b>
----------	-----------------	---------------------------------------

<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
----------	---	--

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Albero di media vigoria con portamento medio, produttività elevata ma alternante; fioritura tardiva, fruttificazione su lamburde. Frutto di medie dimensioni, di forma appiattita, asimmetrica, circolare in sezione trasversale, con cavità peduncolare simmetrica, mediamente profonda e poco ampia, peduncolo di medie dimensioni e inserito regolarmente; cavità calicina asimmetrica, stretta e poco profonda; torsolo di medie dimensioni con tubo calicino conico allungato, piccolo e chiuso; calice chiuso e persistente. La buccia è di medio spessore, liscia e cerosa, di colore verde chiaro, tipicamente chiazzata di aree traslucide. La polpa è bianca, imbrunisce facilmente ed è mediamente soda e succosa, non molto dolce e piuttosto acidula, aromatica e di discreto sapore. Matura a partire dalla seconda decade di ottobre fino a dicembre inoltrato. Nell'ambiente di coltivazione si ritrova come coltura consociata in frutteti misti, mai o quasi mai in coltura specializzata.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>
----------	--

Le caratteristiche qualitative di questa varietà potrebbero giustificare, come da vari autori evidenziato, la coltivazione intensiva allo scopo di integrare e/o migliorare il reddito delle aziende agricole galluresi.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>
----------	---

Queste varietà sono certamente presenti nei territori della Gallura almeno da 50 anni. La tradizionalità è da riconoscersi nella costante presenza nei vecchi frutteti, dove è ancora possibile trovarne degli esemplari in produzione.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
----------	--	-------------

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>
-----------	---	-------------



## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Melo Miali
2	CATEGORIA	→	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Nessuno
4	SINONIMI	→	Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Provincia di Sassari
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		

Varietà locale con frutti piccoli, di forma appiattita o tronco-conica breve e simmetrica. La buccia è di medio spessore e cerosa, di colore giallo con sovracoloro rosso intenso striato. La polpa è di colore giallo-crema, poco soda, mediamente succosa, aromatica e dolce, scarsamente acida e di buon sapore. I frutti maturano nella terza decade di settembre. L'albero per la ridotta vigoria è di dimensione contenuta, ha portamento espanso e produttività solitamente elevata. La fioritura è medio-tardiva e la fruttificazione è prevalentemente distribuita su brindilli e rami misti.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
---	--	--	--

La varietà è presente in impianti commerciali, ma in prevalenza condotti con sistemi colturali tradizionali. Anche la conservazione, qualora attuata, viene praticata secondo sistemi tradizionali.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO		
---	--	--	--

Il prodotto è commercializzato allo stato fresco e destinato ai mercati locali. I frutti della Miali sono scarsamente idonei per lunghi periodi di conservazione, sebbene la polpa mostri una certa resistenza all'imbrunimento.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA		
---	---	--	--

Qualora si attui la conservazione per brevi periodi, si utilizzano magazzini tradizionali, per produzioni familiari, o le usuali celle di frigoconservazione per prodotti ortofrutticoli.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI		
----	---	--	--

La coltivazione della mela Miali, nei frutteti della provincia di Sassari, è citata per la prima volta da Dessì (1948), quindi da Milella (1959) e da Cossu (1968). E' proprio Milella, con il "Contributo allo studio delle cultivar Sarde di melo Appio e Miali", a riportare una dettagliata descrizione morfologica e fenologica della varietà in questione, oltre a riportare utili informazioni sulla germinabilità del polline, sull'autoincompatibilità e sui migliori impollinatori. Da oltre 50 anni la mela Miali è molto apprezzata, sebbene limitatamente al mercato locale, per il gusto aromatico dei suoi frutti. E' però proprio la sua scarsa diffusione sui mercati che ha fatto sì che questa mela venisse trascurata dalla ricerca e che

certi difetti tipici, come la carica eccessiva di frutti e la loro conseguente ridotta pezzatura, tuttora la caratterizzano.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Melo, Noi Unci – Varietà locale di mela
2	CATEGORIA	→	Frutta fresca
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Nessuno
4	SINONIMI	→	Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Tutto il territorio della Sardegna con particolare riferimento alla Gallura.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO		

Albero di medio vigore con portamento espanso e media produttività, dall'epoca di fioritura intermedia con fruttificazione prevalente su rami misti. Il frutto è grosso e di forma appiattita, simmetrico, circolare e di sezione trasversale; con cavità peduncolare simmetrica, mediamente ampia e profonda, peduncolo medio, grosso e inserito regolarmente; cavità calicina simmetrica, di media ampiezza e poco profonda. Lobi apicali accennati; torsolo grande; tubo calicino piccolo e conico, calice aperto e persistente. Buccia spessa, di colore giallo verde con sovra colore rosso striato sul 40% della superficie. Polpa di colore bianco crema che imbrunisce facilmente all'aria, soda e a tessitura intermedia, mediamente succosa e aromatica, molto acida e poco dolce, sapore gradevole. Matura a partire dalla terza decade di luglio.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE		
---	---	--	--

Varietà molto interessante per la precocità di maturazione e per il gradevole aspetto del frutto. Certamente degna di tentativi di coltivazione intensiva, in particolare per promuovere un prodotto tipico del territorio ad un vasto pubblico di vacanzieri dei mesi estivi.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE		
---	--	--	--

Queste varietà sono certamente presenti nei territori dell'alta Gallura almeno da 50 anni. La tradizionalità è da riconoscersi nella costante presenza nei vecchi frutteti, dove è ancora possibile trovarne degli esemplari in produzione.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	SI
10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	Melo Trempa Orrubia
2	CATEGORIA	→	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Nessuno
4	SINONIMI	→	Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Provincia di Nuoro, con particolare riferimento all'Ogliastra

La varietà è particolarmente indicata per una frutticoltura delle zone di alta collina dell'intero territorio regionale. La sua collocazione ideale s'identifica con diverse località della provincia di Nuoro (NU), dove è tuttora oggetto di coltivazione. In alcuni comuni dell'Ogliastra si tiene una sagra dedicata a questo prodotto.

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
---	------------------------------------

Antica varietà di origine incerta, con frutti di media pezzatura, di forma circolare e appiattita e generalmente simmetrici. La buccia è sottile, liscia, di colore giallo con sovracoloro rosa intenso o rosso sfumato su circa il 40% della superficie. La denominazione si riferisce proprio alla presenza del sovracoloro su un lato solo del frutto (guancia rossa). La polpa è di colore chiaro e imbrunisce facilmente all'aria. E' mediamente soda, succosa, acida e dolce, non molto aromatica ma di buon sapore. I frutti maturano nella terza decade di ottobre. L'albero ha una vigoria media, portamento espanso e produttività buona. La fioritura è tardiva e la fruttificazione è prevalentemente distribuita su rami misti.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
---	--

La varietà è presente in numerosi impianti commerciali. E' prevalentemente coltivata con sistemi colturali ancora tradizionali e, anche la conservazione, quando attuata, viene praticata secondo schemi tradizionali.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
---	--

Il prodotto è commercializzato allo stato fresco e destinato ai mercati locali dove il frutto è particolarmente apprezzato per il sapore gradevole e per la buona pezzatura. La conservazione è condotta in magazzini tradizionali, senza l'uso di particolari attrezzature.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
---	---

I frutti della Trempa Orrubia vengono conservati in magazzini a livello familiare e solo per un tempo limitato.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
----	---

La coltivazione della varietà tradizionale di melo Trempa Orrubia è effettuata da lungo tempo in Sardegna, come testimoniato dai numerosi impianti commerciali dislocati in prevalenza nelle zone di alta collina della provincia di Nuoro. In numerosi frutteti familiari dell'Ogliastra sono tuttora presenti esemplari di elevata età. Per ora la commercializzazione della Trempa Orrubia è limitata al solo mercato locale ma, a causa della buona produttività e delle pregevoli caratteristiche organolettiche dei suoi frutti, la varietà descritta presenta buone potenzialità per affermarsi nel contesto di una frutticoltura su più larga scala.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Melone de jerru - Melone coltivato in asciutto (melone d'inverno)
2	CATEGORIA	→ Frutta fresca
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale in particolare nei comuni di Turri, Lunamatrona, Ussaramanna, Tuili, Setzu, Pauli Arbarei.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Melone dalla forma oblunga e dalla buccia color verde scuro, con striature marrone dal peduncolo verso la base quando maturo.

Il terreno viene arato nei mesi estivi dopo la mietitura del grano. Quindi viene erpicato di continuo per eliminare le erbe spontanee, fino ad aprile. La semina avviene fra l'ultima decade di aprile e i primi giorni di maggio. Una volta che le piantine sono nate, vengono diradate con una densità ad ettaro di circa 3000 piante, e con un interfila di circa 2 m e mezzo.

Il terreno viene ripulito ogni venti giorni circa, durante i mesi di maggio e giugno, ed ogni dieci giorni durante il mese di luglio. Vengono inoltre eseguiti dei trattamenti afidicidi e antiiodici.

A fine giugno ha luogo la fioritura e quindi l'allegagione, che si protraggono per circa 20 giorni, fino alla maturazione del frutto.

Tutto questo processo produttivo avviene senza nessuna irrigazione. Proprio per questo motivo si allunga il periodo di conservabilità del prodotto, che può essere quantificato in circa 4 mesi. Il gusto è molto dolce, inversamente proporzionale all'utilizzo d'acqua.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
---	---	--

I meloni vengono stoccati in magazzini un tempo utilizzati per la conservazione del grano. I locali oggi utilizzati non sono i più idonei. Il locale ideale dovrebbe avere una temperatura costante di 16/20 gradi.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
---	--	--

Il melone coltivato in asciutto è sicuramente un prodotto molto antico, se non altro per la scarsità d'acqua che si è sempre registrata in Sardegna.

Se quindi il processo produttivo è probabilmente arcaico, lo stesso non si può dire delle varietà di melone oggi utilizzate, in quanto provengono da un processo selettivo volto ad individuare una cultivar dalla conservabilità ancora più lunga.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→ SI
---	---	------

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO
----	--	------

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Olive a Scabecciu
2	CATEGORIA	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Le olive, semi-invaiate, si presentano immerse in un bagno di salamoia, aceto, olio, prezzemolo e aglio.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
---	--	--

Le varietà utilizzate, per la preparazione di questo prodotto tradizionale, sono generalmente la "Tonda di Cagliari" e la "Pitz'e Carroga".

Nella preparazione industriale, le olive vengono selezionate, lavate, stoccate in salamoia all'interno di silos in vetroresina, per 8-10 mesi durante i quali avviene la fermentazione. Trascorso tale periodo sono scolate, selezionate e calibrate. Di seguito, in attesa del confezionamento, sono stoccate, per calibro, in fustoni con salamoia.

Nella preparazione casereccia si lavorano le olive completamente mature; la deamarizzazione avviene ricoprendo le olive con sale, per circa una settimana, in un contenitore forato per consentire la fuoriuscita del liquido amaro. Successivamente vengono lavate, incise o pestate ed immerse nell'olio caldo dove, precedentemente, si sono rosolati aglio e prezzemolo. Si lascia su fuoco, rimestando, per pochi minuti quindi, al termine, si aggiunge dell'aceto.

Per la vendita industriale si utilizzano recipienti in vetro, plastica nei quali si introducono il prezzemolo, l'aglio, l'aceto e la salamoia .

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
---	--	--

Si rimanda al punto 7.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
---	---	--

Locali a norma di legge per la fermentazione, lo stoccaggio, la sala di lavorazione, il confezionamento ed il magazzino di prodotti alimentari.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
----	---	--

Testimonianze scritte e verbali.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>



**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ Olive verdi in salamoia
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutticola
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna (con particolare riferimento alle zone di Dolianova, Gonnosfanadiga e Oliena dove esiste una tradizione millenaria).
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
<p>Olive verdi di cultivar differenti (per gusto, forma e compattezza della polpa) raccolte nei territori della Sardegna e sottoposte ad un processo di fermentazione.</p>		
<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
<p>La fermentazione delle olive è un processo attraverso il quale il principio amaro delle olive viene degradato sino all'acquisizione di un profumo e di un sapore caratteristici che ricordano il frutto colto sano dalla pianta.</p> <p>Questa operazione può avvenire con una lavorazione al naturale, che richiede tempi abbastanza lunghi (6-8 mesi) e prevede la deamarizzazione delle olive con l'utilizzo di acqua e sale. Largamente utilizzata è anche la lavorazione alla siviliana in cui invece la deamarizzazione delle olive avviene con la soda caustica, senza comunque alterare le caratteristiche organolettiche e la tipicità del prodotto. Questo processo avviene in silos in vetroresina posti in fermentazione.</p>		
<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
<p>Calibratrici a filiere mobili divergenti, nastri trasportatori, silos in vetroresina, fusti in materiale plastico, macchine confezionatrici (imbustatrice, termoformatrice per vaschette, riempisecchielli, invasettatrice).</p>		
<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
<p>Sala di conferimento, utilizzata solo durante la stagione di raccolta per defogliare e calibrare il prodotto, sala di fermentazione dove sono presenti i silos in vetroresina per la fermentazione del prodotto, magazzino di stoccaggio interrato dove sono presenti i silos in vetroresina per la conservazione del prodotto, sala di lavorazione dove vi sono le macchine confezionatrici e infine il magazzino confezionati dove vi sono scaffalature metalliche dove sono posti i pallet con la merce confezionata.</p>		
<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>	

Secondo la tradizione sarda le olive non mancano mai nella dispensa di una casa sarda, spesso servite insieme ad antipasti e aperitivi, e un tempo erano l'unico companatico delle famiglie più modeste: quando la carne e la pasta erano un lusso, pane e olive rappresentavano spesso il desinare quotidiano. Inoltre si prestano a molteplici preparazioni fra cui la tipica lavorazione "a scabecciu", eseguita su olive, fermentate al naturale o alla siviliana, condite con aceto, prezzemolo, aglio e olio vergine di oliva.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 CEE e D.Lgs n. 155/97)

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pera Bianca</b> – varietà locale di pera
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Bonarcado
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Pira bianca</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento al Montiferru.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

L'albero è mediamente vigoroso, con portamento espanso, di elevata produttività. La fruttificazione si ha in prevalenza sui rami misti e brindilli e l'epoca di fioritura è tardiva. L'epoca di maturazione cade attorno alla prima decade di settembre. La Bianca di Bonarcado viene colta e consumata a maturità, ha una polpa di colore bianco brillante, di sapore buono, molto aromatica, di consistenza media, succosità medio-elevata, tessitura medio-fine e non presenta ammezzimento se non a maturità molto avanzata.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
----------	--	--

I locali utilizzati per la produzione della Bianca di Bonarcado sono rappresentati dai magazzini dove sono poste le mele a maturare e da opportune celle-frigo per la conservazione e il commercio.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
----------	---	--

La Bianca di Bonarcado è stata individuata in numerose piante nel territorio del Comune di Bonarcado e così denominata, dall'Istituto per lo Studio dei Problemi Bioagronomici delle Colture Arboree Mediterranee del C.N.R. (1985) ed è riportata dal Dr. Mario Agabbio ne "Le vecchie varietà della Sardegna". Ed. Delfino 1994. In precedenza essa compare nell'elenco delle varietà di pera contenute in un'opera del 1700 "Agricoltura di Sardegna" di A. Manca dell'Arca. La tradizionalità del prodotto può essere attribuita in toto alla sua antica presenza nei frutteti, sia alle metodiche di lavorazione.

La maturazione del prodotto avviene solo sulla pianta ed il frutto è ricercatissimo per le sue ottime caratteristiche organolettiche.

E' una cultivar abbastanza nota e diffusa per il tipico aspetto maliforme del frutto.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
----------	--	-------------

L'analisi delle fasi di processo relative alla Bianca di Bonarcado sono state analizzate. Non si individuano rischi o pericoli sotto il punto di vista chimico, fisico o microbiologico, inoltre, dal momento che si parla di produzione primaria, ciò che è richiesto, è semplicemente il rispetto delle norme di buona prassi igienica.

<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>
-----------	---	-------------

Non si individuano problematiche sotto il punto di vista igienico sanitario per i materiali e le tecniche di produzione utilizzate, quindi non si ritiene necessario richiedere autorizzazione specifica alla produzione.

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pero Brutta e Bona</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Brutta bona - Bugiarda</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Provincia di Nuoro

La varietà è presente in diversi impianti commerciali della provincia di Nuoro. La descrizione riportata si riferisce ad individui reperiti nella zona di Fonni. La sua presenza in coltivazione è segnalata anche nel territorio di Ollolai.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Varietà locale con frutti piccoli, di forma turbinata-breve. La buccia è sottile, di aspetto ruvido, con rugginosità diffusa, di colore giallo-verde e sovracoloro rosso sfumato. La polpa è di colore bianco crema, soda e di tessitura intermedia, mediamente succosa, molto aromatica ma di sapore indifferente. I frutti maturano nella seconda decade di agosto. L'albero è di vigoria ridotta ed ha un portamento intermedio mentre la produttività solitamente è elevata. La fioritura è intermedia e la fruttificazione è prevalentemente distribuita su lamburde.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

La coltivazione di questa varietà locale è attuata con tecniche prevalentemente di tipo tradizionale. Essa meriterebbe tentativi di coltivazione intensiva a causa della buona produttività e delle dimensioni dei frutti.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Il prodotto è commercializzato allo stato fresco e destinato ai mercati locali. Il frutto è particolarmente apprezzato per l'ottima pezzatura e per la buona produttività, nonostante il sapore non sia ottimo.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

I frutti della pera "Brutta e bona" sono idonei per lunghi periodi di conservazione, poiché mostrano un'elevata resistenza all'ammazzamento. Attualmente la conservazione si attua in magazzini tradizionali.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

La coltivazione della varietà Brutta e bona, nei frutteti della provincia di Nuoro, è nota sin dai tempi antichi. Questa pera infatti è citata da Manca dell'Arca (1780), da Cara (1889) e da Vacca Concas (1916) come "Brutta bona" oltre che da Cossu (1964) col nome di "Bugiarda".

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	<b>Pera Camusina</b> – Varietà locale di pera
2	CATEGORIA	→	Frutta fresca
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	Bonarcado
4	SINONIMI	→	<b>Camusina precoce – pira camusina</b>
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	L'area di produzione è rappresentata dai territori dei comuni collocati in Sardegna a cavallo fra le province di Oristano e Nuoro, nel comprensorio rientrante in massima parte nella Comunità Montana del Montiferru.

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
---	------------------------------------

L'albero è di medio vigore, con portamento intermedio e produttività alternante. La fruttificazione è distribuita sulle lamburde e l'epoca di fioritura è intermedia. L'epoca di maturazione cade attorno alla terza decade di giugno. Non si utilizzano forme di allevamento particolari anche se è consigliabile razionalizzare la produttività e quindi evitare l'alternanza, con sistemi di allevamento che contengano il vigore dell'albero.

La Camusina viene colta e consumata a maturità, ha una polpa di colore bianco, sapore buono, aroma medio, consistenza soda, succosità media, tessitura medio-grossolana e ammezzimento lieve. La Camusina è commercialmente molto interessante per la precocità di maturazione.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
---	---

I locali utilizzati per la produzione della Camusina sono rappresentati dai magazzini dove sono poste le mele a maturare e da opportune celle-frigo per la conservazione e il commercio

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
---	--

La varietà Camusina è conosciuta in tutta la Sardegna ed è menzionata addirittura in diversi Condaghi del Medioevo. La Camusina di Bonarcado in particolare è stata individuata e così denominata, dall'Istituto per lo Studio dei Problemi Bioagronomici delle Colture Arboree Mediterranee del C.N.R. (1985) ed è riportata dal Or. Mario Agabbio ne "Le vecchie varietà della Sardegna" Ed. Delfino 1994.

La tradizionalità del prodotto può essere attribuita alle metodiche di lavorazione.

La maturazione del prodotto avviene solo sulla pianta ed il frutto è ricercatissimo per la sua precocità. Inoltre la sua presenza attraverso i secoli dimostra la sua propagazione, sicuramente tramite innesto, in tutto il territorio del Montiferru.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	<b>SI</b>
---	---	---	-----------

L'analisi delle fasi di processo relative alla Camusina di Bonarcado sono state analizzate. Non si individuano rischi o pericoli sotto il punto di vista chimico, fisico o microbiologico, inoltre, dal momento che si parla di produzione primaria, ciò che è richiesto, è semplicemente il rispetto delle norme di buona prassi igienica.

**10****RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA**

→

**NO**

Non si individuano problematiche sotto il punto di vista igienico sanitario per i materiali e le tecniche di produzione utilizzate, quindi non si ritiene necessario richiedere autorizzazione specifica alla produzione.



**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pero De su Duca</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Cento Doppie – Del Duca</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione della Sardegna

La varietà è presente negli impianti commerciali dell'intero territorio regionale, anche se è più frequente riscontrarne la presenza nei pereti della provincia di Nuoro. La descrizione riportata si riferisce ad esemplari ritrovati in territorio di Oliena. La coltivazione di questa varietà tradizionale è tuttora presente anche in agro di Ollolai.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Varietà locale con frutti piccoli di forma sferoidale. La buccia è spessa e si presenta di aspetto ruvido, di colore verde-giallo con sovracoloro rosso sfumato ed una rugginosità reticolare ampiamente diffusa. La polpa è di colore bianco, soda e con una tessitura medio-grossolana, è molto succosa, mediamente aromatica ed ha un sapore gradevole. I frutti maturano dalla seconda alla terza decade di ottobre. L'albero è di medio vigore, con portamento eretto e produttività solitamente elevata. L'epoca di fioritura è intermedia e la fruttificazione avviene prevalentemente su lamburde.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

La coltivazione di questo pero è effettuata ancor oggi prevalentemente con sistemi colturali tradizionali. La conservazione è favorita dalla ridotta sensibilità all'ammezzimento dei frutti e viene praticata secondo sistemi tradizionali.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Il prodotto, prevalentemente destinato al mercato locale, viene commercializzato allo stato fresco, mentre per la conservazione si applicano metodiche tradizionali e a livello familiare.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Raramente conservati, i frutti della Pera De su Duca presentano una certa resistenza all'ammezzimento della polpa. Per brevi periodi di condizionamento o conservazione si utilizzano i magazzini tradizionali.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI <b>25</b> ANNI</b>
-----------	---

La presenza della pera De su Duca nei frutteti del territorio della provincia di Nuoro, risale a molti anni addietro. Questa cultivar viene citata già da Manca dell'Arca (1780), nel suo "Agricoltura in

Sardegna”, proprio con la denominazione di cui sopra, mentre Targioni Tozzetti (1853) ne parla in termini di “Cento doppie” o “Del Duca”. Dunque questa varietà viene coltivata già dal secolo scorso ed ha continuato ad essere apprezzata oltre che per le sue caratteristiche organolettiche anche in virtù della sua elevata fertilità.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pianta del mirto (<i>Myrtus communis L</i>)</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformato.
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci.</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna. L'impiego di foglie, fiori e corteccia per la preparazione di oli essenziali predilige le produzioni degli areali montuosi.

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>
----------	---

Pianta legnosa spontanea, poco eretta dal suolo, spesso ramificata fino al piede. Viene altresì coltivata per ornamento. Si presenta con foglie opposte, intere, di un verde intenso, ovali o lanceolate, cosparsa di punte glandolose, con nervatura mediana saliente. L'altezza varia da 80 centimetri a 3 metri. Il tronco si presenta eretto, di forma cilindrica, i rami sono eretti e presentano colorazione grigiastria quando sono adulti. La fioritura, che avviene nel periodo fra maggio e luglio, è costituita da fiori bianchi, regolari, profumati. Sono composti da cinque petali di forma triangolare. Il frutto è una bacca, si presenta globoso, di colore bluastrò, sormontato dal calice più o meno spesso.

I prodotti della pianta del mirto sono costituiti dalle bacche, cortecce, fiori e foglie che subiscono processi tesi al loro impiego medicinale, tintorio e aromatico.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	---

La raccolta delle bacche e delle foglie avviene recidendo i rami carichi di frutto quando la pianta necessita di una potatura (piante vecchie), oppure utilizzando rastrelli di legno o plastica che, opportunamente passati sui rami, ne determinano la caduta in tinelli di raccolta. Le foglie vengono raccolte manualmente nelle ceppaie del sottobosco. Terminata l'asportazione delle suddette, le ceppaie vengono potate.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Per la raccolta vengono utilizzate forbici da potatura, rastrelli, pettini, tinelli in alluminio o in plastica per alimenti e sacchi in tessuto. Al momento della raccolta non subiscono lavaggi.

La massa raccolta fresca viene conferita in tempi brevissimi ai trasformatori: liquoristi, erboristi, laboratori farmaceutici e laboratori di cosmesi.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

I locali di lavoro sono i magazzini areati nei quali si procede allo stoccaggio di bacche, foglie e segmenti di corteccia in tini di alluminio o plastica per alimenti. I tempi di giacenza sono molto brevi, infatti il prodotto viene destinato immediatamente ai trasformatori.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

Documenti storici attestano l'utilizzo di tutte le parti della pianta del mirto per finalità medicinali, tintorie e aromatiche. L'infusione delle bacche in alcol o in acquavite per la produzione del noto liquore è solo uno dei possibili utilizzi del *M. communis L.*, peraltro assai più recente rispetto agli usi in ambito domestico e farmaceutico delle foglie. Infatti, le proprietà antisettiche delle foglie, sia bruciate nelle stanze per disinfettare l'aria, o sotto forma di decotto per lavaggi, hanno radici antichissime. Inoltre, l'essenza dei tannini estratti dalle foglie con l'utilizzo del vapore, è impiegata in farmacia per le note proprietà astringenti. La diffusione sul territorio del *M. communis L.* e la reperibilità in grandi quantità ha anche consentito il massiccio impiego di foglie e corteccia per la concia delle pelli.

Si allegano:

- Scheda tecnica: *Myrtus communis L.* (allegato 1/a);
- POM, misura 3 "Sostegno dei servizi di Sviluppo Agricoli", pubblicazione relativa al corso di riqualificazione "Le piante aromatiche, officinali e l'erboristeria", CIFDA Sardegna (allegato 2);
- Estratto da ACS Publications: "Composizione chimica di Volatiles in estratti sardi dell'alcolizzato del mirto (*Myrtus communis L.*) ed oli essenziali" (allegato 3);
- ERSAT, Servizio ATPA: Progetto finalizzato "Produzione di oli essenziali nelle aree rurali di montagna per l'industria dell'Aromaterapia e dei Profumi", impieghi officinali del mirto (allegato 4);
- Università degli Studi di Sassari: "Studio sulla valorizzazione delle piante aromatiche e officinali", Relazione scientifica finale, volume I – Progetto PIM/Sardegna, Sottoprogramma agricoltura, Misura 4;
- Università degli Studi di Sassari, Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei: "Terza Giornata di Studio sul Mirto", sezioni dedicate a : 1) Applicazioni dei marcatori molecolari per la caratterizzazione di genotipi di *Myrtus communis L.*; 2) Scelta varietale per la coltivazione del mirto; 3) La nutrizione minerale del mirto; 4) Nuove acquisizioni per la determinazione della qualità dei frutti di mirto; 5) Osservazioni sullo stato della coltura del mirto. (allegato 6).

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pira Limoi</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Pera limone</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Le zone del Sulcis Iglesiente, della Regione Autonoma della Sardegna
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
	Pera di medie dimensioni, di colore giallo verde, pasta bianca, aspra, ideale per la conservazione e la cottura.	
<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	Raccolta a settembre-ottobre, viene conservata in canestri avvolta nella paglia.	
<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
	La preparazione non richiede particolari attrezzature; sono sufficienti i normali canestri o cannicciati, posizionati in locali asciutti, completamente al buio.	
<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
	I locali di conservazione sono generalmente i solai.	
<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>	
	Ancora oggi il territorio è ricco di questa qualità di pera; alcune famiglie raccolgono questi frutti, per venderli direttamente ai fruttivendoli o dopo un periodo di conservazione.	
<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→ <b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pero, Piru Ruspu -Varietà locale di pera</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla zona di Tempio Pausania.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	
<p>Albero poco vigoroso dal portamento intermedio e dalla scarsa produttività; epoca di fioritura tardiva. Il frutto è grosso e di forma sferoidale. Il peduncolo è medio lungo e spesso, di colore completamente rugginoso con consistenza legnosa, inserzione sul frutto diritta e aspetto leggermente curvo. La buccia è ruvida con rugginosità diffusa per l'80% della superficie di colore verde chiaro e molto spessa. La polpa è di colore bianco crema, mediamente aromatica, di consistenza soda a bassa succosità dalla tessitura grossolana e poco sensibile all'avvizzimento il frutto matura entro la seconda decade di ottobre.</p>		
<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
<p>Varietà molto interessante per le dimensioni del frutto e le caratteristiche organolettiche. Certamente degna di tentativi di coltivazione intensiva, che favorirebbero il recupero di una varietà in via di scomparsa dal panorama produttivo capace di dare un contributo all'ampliamento varietale.</p>		
<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
<p>Queste varietà sono certamente presenti nei territori dell'alta Gallura almeno da 50 anni. La tradizionalità è da riconoscersi nella costante presenza nei vecchi frutteti, dove è ancora possibile trovarne degli esemplari in produzione.</p>		
<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Pompia – Agrume della famiglia del cedro</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Frutta fresca
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Nessuno
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Sardegna. Principalmente i comuni di Siniscola e di Orosei.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

La pompia (citrus mostruosa) è un agrume appartenente alla famiglia dei cedri e si presenta nell'aspetto esteriore abbastanza simile: scorza gialla molto grossa, porosa e bitorzoluta; forma generalmente sferica, leggermente schiacciata; grandezza variabile, oscillante tra quella di una grossa arancia e quella di un cedro; il frutto vero e proprio all'interno è molto piccolo e di sapore estremamente acre; il profumo, caratteristico, è agrumato. La pianta è piuttosto grossa e generalmente si carica molto di frutti, offrendo produzioni di diversi quintali. Come frutto la pompia non è commestibile per via del suo sapore sgradevole: è consumata esclusivamente come prodotto trasformato nelle sue diverse varianti di pompia intera, pompia prena e aranzada.

<b>7</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE</b>	
----------	--	--

La coltivazione della pompia non richiede accorgimenti particolari: le tecniche sono le medesime degli altri agrumi.

<b>8</b>	<b>TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE</b>	
----------	---	--

Le origini di questo agrume e le ragioni della sua diffusione nel siniscolese sono abbastanza sconosciute: la coltivazione è da sempre molto diffusa a Siniscola; in modo più limitato a Orosei e, in tempi più recenti, in altri paesi del circondario come Torpè e Posada.

<b>9</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO</b>	→ <b>SI</b>
<b>10</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→ <b>NO</b>

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Prezzemolo</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ Sardo
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ <b>Perdusemini</b>
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna.
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Il prezzemolo sardo rappresenta una delle numerose varietà appartenenti alla famiglia delle Umbrelliferae gen. *Petroselinum*. E' una pianta erbacea originaria del Sud-Europa e, secondo alcuni studiosi, proprio della Sardegna. Dal punto di vista morfologico il prezzemolo sardo presenta, rispetto alle altre varietà oggi in commercio, dimensioni ridotte e foglie piccole, frastagliate e di colore verde scuro. Aroma e gusto sono intensi. Il prodotto viene venduto in mazzi di grandezza e peso variabili.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

La semina inizia a Marzo e si protrae fino all'anno successivo. La coltivazione segue le regole del Codice BPA . La semente è prodotta in azienda mandando a fiore le piante migliori. Spesso le sementi sono oggetto di scambio tra i produttori. La preparazione del terreno avviene mediante l'affinamento delle zolle e la predisposizione di solchi longitudinali per lo sgrondo delle acque in eccesso. La semina si attua a mano a spaglio. Il diserbo si effettua tradizionalmente tramite scerbatura. Normalmente la raccolta avviene dopo l'emissione della VI-VII foglia e prosegue ogni 30-45 giorni, fino a raggiungere anche 9 passaggi sulla stessa coltura. Dopo il taglio si procede ad una prima cernita del prodotto, eliminando le foglie ingiallite o secche e alla composizione di mazzi di grandezza variabile. Questi sono legati con la rafia o un elastico, posti in cassetta e lavati con acqua corrente. All'arrivo nello stabilimento di lavorazione il prezzemolo può, dopo un ulteriore lavaggio, essere sistemato in vaschette chiuse con film plastico microforato per alimenti.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

Il prodotto, giunto presso uno dei centri di condizionamento presenti nell'areale di Sestu, è nuovamente lavato con acqua corrente, asciugato, selezionato e posto in cassette di dimensioni variabili a seconda delle esigenze commerciali. Tali processi avvengono nel pieno rispetto della normativa di settore riguardante i requisiti igienico sanitari e la rintracciabilità delle produzioni, anche mediante apposite macchine lavasciugatrici, cernitrici e confezionatrici.  
I materiali di contatto sono: rafia in PVC, elastico e cassette tipo PP.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	--	--

La lavorazione avviene in aziende dotate di celle frigo, linee per la lavorazione degli ortaggi.



<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

Gli anziani del paese sostengono che nel comprensorio di Sestu la coltivazione del prezzemolo sia tradizione antica. La sopravvivenza di questa tipologia di prezzemolo fino ai nostri giorni si deve principalmente all'usanza delle donne sarde di predisporre piccoli appezzamenti dedicati alle coltivazioni di erbe aromatiche nei quali il prezzemolo non mancava mai. Nel Comune di Sestu questa aromatica ha assunto, nel corso del tempo, una importante valenza economica tanto da guadagnarsi l'appellativo di "oro degli ortolani", in virtù della sua capacità di garantire un reddito costante durante tutto l'arco dell'anno. Il seme, autoprodotta nelle aziende orticole, era tramandato di generazione in generazione nella maggior parte delle famiglie di orticoltori sestesi. Oggi sopravvive solo tra coloro che lo coltivano per consumo familiare o per la vendita diretta.

Le tecniche di coltivazione sono rimaste tradizionali ed improntate ai seguenti principi: limitate lavorazioni; assenza di trattamenti antiparassitari; ridotte concimazioni minerali; diserbo manuale; raccolta manuale. Questa particolare tipologia di prezzemolo è stata soppiantata da varietà selezionate dalle industrie sementiere più produttive e meno soggette a fiorire.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

Il prodotto aveva un suo mercato locale fino agli anni 1970. Oggi lo si ritrova per lo più in vendita in piccole quantità nei mercati rionali del capoluogo o a Sestu nei punti di vendita diretta dei produttori orticoli.

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

La sicurezza alimentare viene garantita in campo, tramite prelievi a campione per l'analisi dei residui di fitofarmaci. All'interno degli stabilimenti, le fasi di lavorazione e confezionamento avvengono nel rigoroso rispetto del piano di autocontrollo. Nel caso di produttori non associati la sicurezza alimentare è garantita da controlli aziendali previsti dalla vigente normativa a cura della ASL locale, attraverso i controlli del registro dei trattamenti aziendali e il prelievo di campioni per l'analisi dei residui di antiparassitari. Trattasi di un prodotto dalla filiera corta; infatti il produttore vende direttamente al consumatore.

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Ravanello lungo
2	CATEGORIA	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Sestu
4	SINONIMI	→ Arreiga e Sestu, Arreiga.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Sestu e comune limitrofi.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il Ravanello lungo è una delle numerose varietà appartenenti alla specie *Raphanus sativus L.*, famiglia Brassicacee. Presenta diverse tonalità di colore, dal rosa pallido al rosa intenso, a volte con caratteristiche striature o punteggiature bianche. Può raggiungere la lunghezza di 40 cm. e 7 cm di diametro ma, normalmente, la sua maturazione commerciale avviene alla dimensione di 30 cm di lunghezza e 2 cm di diametro. La polpa è bianca, compatta e croccante, dagli aromi decisi. Il sapore dolce, diventa poi fortemente piccante consumando la radice per intero, buccia compresa. Non necessita di aggiunta di sale da cucina come invece avviene per le varietà tonde. Questo ortaggio, di cui si consuma esclusivamente la radice, accompagna tradizionalmente i piatti a base di carne suina e ovina della tradizione culinaria sarda. In passato non mancava mai nelle tavole dei matrimoni, dove rappresentava l'ortaggio per eccellenza. Ancora oggi non è raro incontrarlo nelle tavole delle sagre paesane o in vendita presso gli ambulanti di ortofrutta. Il confezionamento avviene tramite legatura a mazzi di 6/7 radici.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
---	--	--

Tutte le fasi di coltivazione sono svolte rigorosamente a mano e nel rispetto del Codice di BPA. Le sementi sono autoprodotte in azienda e sono spesso oggetto di scambio fra i diversi produttori. La semina avviene a mano su piccoli appezzamenti di 100/150 mq, appositamente preparati sminuzzando finemente il terreno e non prima di aver effettuato una concimazione organica. Normalmente non vengono effettuati trattamenti antiparassitari. Il diserbo si effettua anch'esso a mano tramite un apposito attrezzo in uso tra gli orticoltori della zona di Sestu di fattura artigianale, costituito da un coltello con la lama ricurva a "U". La raccolta viene effettuata a mano preparando, a seconda delle dimensioni delle radici, mazzi di circa 7 ravanelli legati con rafia. Tempo di maturazione commerciale: 45/60 giorni dalla semina.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
---	--	--

Una volta preparati i mazzi, questi vengono lavati con acqua corrente per una prima eliminazione della terra e impurità e posti in cassette per la vendita.

Rafia in PVC e cassette monostrato e monouso tipo PP.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
---	---	--

La lavorazione avviene in aziende dotate di celle frigo, linee per la lavorazione degli ortaggi a capacità variabile costituiti da: lavatrice; asciugatrice; banco di selezione; confezionatrice.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

Il seme, auto prodotto nelle aziende orticole, è tramandato di generazione in generazione nella maggior parte delle famiglie di orticoltori sestesi. Le tecniche di coltivazione sono rimaste pressoché immutate nel tempo e sono improntate ai seguenti principi: limitate lavorazioni; assenza di trattamenti antiparassitari; ridotte concimazioni minerali; diserbo manuale; raccolta manuale.

Questa particolare tipologia di ravanella è stata progressivamente soppiantata da varietà tonde, selezionate dalle industrie sementiere, dalle caratteristiche organolettiche meno marcate.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

Difficile stabilire il periodo di introduzione della coltivazione di questo ravanella nell'Isola e stabilire quindi se si tratta di una specie autoctona o introdotta nei secoli passati. Dai documenti, depositati presso l'organizzazione di produttori "Ortosestu", si apprende che fin dagli anni '70 esso veniva venduto al mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Cagliari con la denominazione di ravanella lungo.

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------

La sicurezza alimentare è garantita sia in campo, tramite prelievi a campione per l'analisi dei residui di fitofarmaci che in stabilimento, dove le fasi di lavorazione e confezionamento avvengono nel rigoroso rispetto del piano di autocontrollo.

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA**  
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

<b>1</b>	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	→ <b>Riso prodotto e lavorato in Sardegna</b>
<b>2</b>	<b>CATEGORIA</b>	→ Cereali
<b>3</b>	<b>NOME GEOGRAFICO ABBINATO</b>	→ di Sardegna
<b>4</b>	<b>SINONIMI</b>	→ Nessuno
<b>5</b>	<b>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</b>	→ Campidano d'Oristano
<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO</b>	

Cereale primaverile-estivo che trova nell'ambiente pedoclimatico della Sardegna l'habitat ideale per estrinsecare un'elevata potenzialità produttiva e per ottenere cariossidi complete ed uniformi con caratteristiche qualitative elevate che lo contraddistinguono dalle produzioni risicole del Nord Italia. Inoltre, soprattutto nell'ambiente risicolo isolano è possibile attuare la coltivazione di varietà di tipo aromatico in cui vengono esaltate le caratteristiche organolettiche tipiche della specifica varietà.

<b>7</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	---	--

L'ambiente climatico isolano consente la coltivazione di tutte le varietà in commercio in Italia, dalle più precoci sino alle più tardive, consentendone pertanto la raccolta anche in autunno inoltrato.

Le esigenze irrigue della coltura vengono soddisfatte con l'impiego di acque provenienti dal bacino artificiale del fiume Tirso, caratterizzate da un alto contenuto in potassio, che esaltano le caratteristiche qualitative del riso prodotto.

Il raccolto, previa essiccazione a bassa temperatura (circa 30° C) che consente la conservazione delle caratteristiche organolettiche, viene destinato alla lavorazione gradualmente in funzione delle esigenze di mercato.

La prima fase della lavorazione è la sbramatura che consiste nella eliminazione delle glumelle esterne a cui segue la brillatura con cui viene esportato il pericarpo e l'embrione.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>	
----------	---	--

Gli essiccatoi impiegati sono del tipo verticale, dinamici, a riciclo che garantiscono l'uniformità dell'essiccazione e il mantenimento della peculiarità del prodotto.

La sbramatura viene attuata con sbramini a rulli di gomma rigida, mentre la brillatura attraverso due tipi di macchine: le amburghesi e le cinesi.

La lucidatura delle cariossidi viene eseguita con metodo naturale ad acqua che ne consenta una conservazione esaltandone le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Successivamente il prodotto viene confezionato in scatole alla rinfusa e in film plastico sottovuoto al fine di salvaguardare e mantenere inalterato nel tempo le caratteristiche del prodotto.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>	
----------	--	--

Il nuovo impianto di lavorazione, la cui realizzazione è stata eseguita nel 1999 utilizzando tecniche costruttive all'avanguardia sotto l'aspetto igienico sanitario e tecnologico, consta di una sala di lavorazione, un magazzino stoccaggio, un laboratorio analisi del prodotto nelle varie fasi, di una struttura amministrativa per il costante monitoraggio del processo produttivo oltre ad un modernissimo impianto di stoccaggio del cereale grezzo dotato di tutte le apparecchiature per la movimentazione e la refrigerazione del prodotto grezzo.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

La coltivazione del riso in Sardegna risale al 1927, quando fu attuata in via sperimentale nei terreni di bonifica del Sassu (Arborea) per accelerare il processo di lisciviazione. Nei decenni successivi la coltivazione si estese fino a raggiungere circa 1000 ha, interessando buona parte dei terreni prima occupati dalle acque dello Stagno Sassu. Ultimate le opere di bonifica e modificati gli ordinamenti colturali, la coltivazione del riso si è diffusa nelle vocate aree circostanti dei comuni di Oristano, Palmas Arborea, Cabras, Simaxis, ecc... ed attualmente, come agevolmente rilevabile dagli Annali di Statistica Agraria (ISTAT) interessa una superficie di 3.500 ha:

Tabella 1. Riso in Sardegna

Anno	Ettari	Anno	Ettari	Anno	Ettari	Anno	Ettari	Anno	Ettari
1952	566	1962	1.296	1972	1.909	1982	2.551	1992	3.404
1953	850	1963	989	1973	1.947	1983	2.650	1993	3.545
1954	1.089	1964	789	1974	1.770	1984	2.898	1994	3.839
1955	1.239	1965	840	1975	1.499	1985	2.831	1995	1.583
1956	1.208	1966	801	1976	1.530	1986	3.084	1996	3.931
1957	1.266	1967	806	1977	1.676	1987	3.544	1997	
1958	1.117	1968	1.046	1978	1.994	1988	3.619	1998	
1959	1.432	1969	1.315	1979	2.172	1989	150	1999	
1960	1.577	1970	1.627	1980	2.286	1990	2.133		
1961	1.296	1971	1.772	1981	2.414	1991	2.873		

Fonte: Annali di Statistica Agraria (ISTAT)

Nella fase iniziale dell'introduzione della coltura, la trasformazione del prodotto per uso alimentare avveniva a livello familiare con l'impiego di sbramini artigianali; solo alla fine degli anni '50, ad Oristano, è stata realizzata una riseria che ha consentito la standardizzazione dei processi di trasformazione.

Si allega copia dell'atto costitutivo Cooperativa CO.RI.SA. del 1975.

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>SI</b>

## SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Tamatiga de appasibis
2	CATEGORIA	→ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Pomino; Tamatiga de appiccai.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Territorio della Regione Sardegna in particolare riferimento alla zona della Marmilla.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Nome scientifico: famiglia solanaceae gen. *Lycopersicon* sp. *esculentum*. Questa tipologia di pomodoro è costituita da vari ecotipi con caratteristiche molto rustiche, resistenti alla siccità e alle fitopatie e recanti la produzione a grappolo.

Si tratta di un prodotto legato alla tradizione rurale dell'alta Marmilla. Ogni famiglia contadina, al momento dell'impianto dell'orto familiare, metteva a dimora la semente derivante dalle bacche delle piante migliori dell'annata precedente. Il materiale di propagazione, pertanto, deriva da una rudimentale selezione massale, che ha in tal modo prodotto alcuni ecotipi locali.

La bacca è di dimensioni medio-piccole, forma tendenzialmente tondeggianti o leggermente allungata, pigmentazione rosso intensa e dimostra una grande resistenza alla manipolazione. Questa, caratteristica la rende, oltre che molto serbevole, particolarmente idonea al trasporto.

Inoltre, l'elevata resistenza meccanica delle bacche consente la loro conservazione per tutto l'inverno. A tal scopo i grappoli, intrecciati con uno spago a formare delle collane del diametro di circa 40 cm, sono semplicemente appesi in locali ventilati dove possono trascorrere l'intero inverno.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
---	--	--

L'epoca di semina diretta coincide con la tarda primavera (maggio). Sono in corso alcuni tentativi volti a sviluppare la tecnica del trapianto di piantine allevate in semenzaio su plateau.

I sestri d'impianto variano a seconda dell'areale di coltivazione; tuttavia, trattandosi di coltura in asciutto, si tende a ridurre il numero di piante per metro quadro.

Le tecniche colturali utilizzate sono essenzialmente improntate ai principi di aridocoltura; la difesa antiparassitaria è quasi nulla. Sono in corso di valutazione alcune ipotesi relative alla sostituzione del diserbo meccanico con quello chimico e all'introduzione di una strategia di difesa integrata dai parassiti animali (essenzialmente nottue, in quanto le caratteristiche climatiche della zona di coltivazione consentono di evitare, normalmente, la difesa antifidica).

La durata del ciclo colturale è legata ai diversi ecotipi e ai differenti areali di coltivazione essendo particolarmente influenzata dall'altitudine.

La raccolta, essenzialmente manuale, si colloca prevalentemente nella seconda metà di agosto. Questo pomodoro può essere destinato al consumo fresco tal quale, alla preparazione di minestre oppure alla produzione di conserve artigianali. In questo caso il processo produttivo è avviato subito dopo la raccolta e si svolge secondo una procedura caratteristica che prevede che i pomodori, dopo essere stati lavati, tagliati e bolliti in acqua salata, vengano esposti al sole in sacchi di cotone per una giornata per essere successivamente disposti in un contenitore e coperti di olio d'oliva extravergine.

<b>8</b>	<b>MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO</b>
----------	---

Per la coltivazione: aratri e frese per la preparazione del terreno mentre tutte le altre operazioni sono manuali.

Per la preparazione delle conserve: recipienti per alimenti, utensili di uso comune in cucina, sacchi di cotone, olio extravergine di oliva.

<b>9</b>	<b>DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
----------	--

Locali tipici della cucina familiare o locali a norma di legge.

<b>10</b>	<b>ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI</b>
-----------	--

Tradizione tramandata da ben oltre 25 anni e ampiamente riscontrata tramite interviste alla popolazione locale

<b>11</b>	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
-----------	--	---	-----------

<b>12</b>	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>
-----------	---	---	-----------