

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	→ "Picchirittusu"
2	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio del comune di Seulo

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

Dolce di forma tipica romboidale, di piccole dimensioni, ricoperto di glassa bianca decorata con diavoletti.

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

Il dolce si realizza con :

- farina tipo 00;
- semola;
- strutto;
- uova;
- acqua;
- zucchero;
- mandorle dolci;
- scorza di limone grattugiata;
- liquore.

La pasta si lavora manualmente o con l'ausilio di impastatrici di piccole dimensioni fino a ottenere una massa omogenea e ben amalgamata.

Il ripieno si ottiene lavorando le mandorle con lo zucchero, il liquore ed il limone.

La sfoglia viene stesa, anche con l'ausilio di una macchina stira pasta; viene ritagliata in cerchi o quadrati, al centro dei quali si colloca una pallina di ripieno. La pasta viene quindi pizzicata agli angoli per conferirle la forma di rombo, caratteristica del dolce finito.

La cottura avviene nel forno a legna su teglie in metallo.

A cottura ultimata viene stesa la glassa impregiata di diavoletti.

Il dolce prima di essere consumato deve asciugare e riposare per alcune ore.

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

La lavorazione, prevalentemente manuale, prevede l'utilizzo degli utensili della cucina domestica o del laboratorio artigianale e a titolo esemplificativo:

- banco di lavoro;
- impastatrice;

- frullino;
- macchina stira pasta;
- mattarello;
- rotella dentata;
- teglie;
- forno a legna.

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

I locali tipici della cucina familiare oppure il laboratorio artigianale a norma di legge.

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 produzione dei Picchirittusu, nel Comune di Seulo, avviene con le tecniche produttive sopradescritte tramandate, secondo una tradizione locale, da madre in figlia. Le testimonianze raccolte attestano che il dolce viene preparato e servito a Seulo in occasione delle principali feste fin dai primi del '900.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	--	---	-----------

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