

MALLOREDDUS

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Maria Ibba

Territorio interessato alla produzione: l'intero territorio regionale, con particolare riferimento alla zona del Campidano di cui costituiscono un prodotto tipico.

I malloreddus sono una pasta secca corta composta da semola di grano duro, acqua ed eventualmente con l'aggiunta di puro zafferano, dalla forma allungata di bastoncino vuoto con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli.

Lavorazione e conservazione

L'impasto di semola, acqua salata ed eventuale zafferano viene lavorato fino ad ottenere una pasta priva di rugosità, alla quale si dà la forma di bastoncino sottile, tagliato a piccoli tocchi. Questi vengono fatti rotolare sul fondo di un canestro e assumono la forma allungata di bastoncino vuoto con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli (rigati). Nella tradizione l'impasto di malloreddus veniva aromatizzato con lo zafferano. Oggi si trovano in commercio anche in altre due versioni: al pomodoro e agli spinaci.

Storia e tradizione

La semola di grano duro sarda viene da sempre utilizzata per produrre pasta di qualità: Benedetto Croce nelle note ad un testo napoletano del '500 - il "Pentamerone" - spiega come, in Campania e in special modo a Napoli la pasta venisse chiamata "pasta di Cagliari".

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: redazione@agenziaaore.it

web: www.agenziaaore.it

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

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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