

Suinetto sardo da latte

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Descrizione sintetica del prodotto

Il suino sardo da latte è caratterizzato da carni sode, compatte, sapide, con buona colorazione del muscolo, grasso di copertura consistente di colore bianco o rosato e leggera marezza.

Sono escluse le carni pallide, flaccide, essudative e con grasso di copertura inconsistente, ossidato, untuoso e con colorazione anormale. Il suinetto da latte alla data della macellazione evidenzia un'età compresa fra i 30 e i 45 giorni.

Il peso della carcassa, comprese le coratelle, non dovrà essere inferiore a Kg 5 e non dovrà superare i kg 9.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il suinetto sardo da latte deve essere allevato con alimentazione pressoché esclusiva, costituita dal latte materno, con una integrazione in ragione del 15% massimo sulla intera razione alimentare di prodotti naturali di origine biologica, es. farina di granaglie, erbe, bacche, ecc..

E' importante che dopo la prima settimana di vita possa muoversi liberamente all'interno di recinti controllati e di adeguata ampiezza.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Non si registrano al momento materiali o attrezzature specifiche utilizzabili per la preparazione ed il condizionamento.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Devono essere conformi e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge in materia di macellazione e conservazione delle carni macellate.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il dato storico di maggiore attendibilità riguardante le metodiche di preparazione ed utilizzo del suinetto sardo da latte sono riscontrabili nel testo "I costumi dell'Isola di Sar-



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Suinetto sardo da latte

Categoria:
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Nome geografico abbinato:
Sardo

Sinonimi:
"Su porceddu" nel campidano, e "su porcheddu", "su proheddu" o "su porcheddeddu" nel nuorese.

Territorio interessato alla produzione:
Intero territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

degna comparati con gli antichissimi popoli orientali", di Antonio Bresciani, Edizioni di Napoli, 1850, pag. 94.

La tradizione sarda, in fatto di arrostiti, trova la sua migliore espressione proprio nel porchetto sardo. Sarebbe ampiamente sufficiente a riguardo consultare i testi riguardanti la gastronomia sarda editi in tale lasso di tempo per ritrovare puntualmente la precisa e puntuale descrizione delle metodiche di preparazione di questa specialità che non trova simili in tutto il territorio nazionale e comunitario.

Altrettanto probante sarebbe la disamina storica fino a 25 anni or sono dei menù in uso nei più celebrati ristoranti dell'Isola ove fra gli arrostiti spicca sempre il porchetto sardo da latte.



Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it