



Comune di Pula

CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Sa Tunda de Pula

DECO
DENOMINAZIONE
COMUNALE DI ORIGINE



PULA

Prodotto De.C.O. del Comune di Pula

Sommario

1. Premessa	3
2. Legame tra prodotto e territorio. La tradizione.	3
3. Descrizione e caratteristiche del prodotto	4
4. Caratteristiche del prodotto finito	6
5. Confezionamento ed etichettatura	6
6. Commercializzazione	6
7. Parametri di qualità	6
8. Controlli	6

1. Premessa

Attraverso il presente disciplinare di produzione l'Amministrazione comunale definisce gli elementi identificativi del prodotto di panificazione denominato "Sa Tunda de Pula". L'individuazione di tale prodotto nell'ambito della tradizione gastronomica locale e il suo inserimento nel registro delle De.C.O. del Comune di Pula contribuisce a valorizzare e tutelare il patrimonio materiale e immateriale espressione della vocazione agro-alimentare del territorio.

In particolare, l'Amministrazione intende promuovere le tipicità locali di particolare interesse pubblico e, in quanto tali, meritevoli di promozione al fine di raggiungere le seguenti finalità:

- a) creare un'identità ed uno sviluppo del territorio;
- b) costituire uno strumento di riferimento per la promozione e valorizzazione del territorio e delle attività culturali ad esso connesse;
- c) ottenere ed assicurare un elevato livello qualitativo per i prodotti ad esso associati;
- d) garantire i consumatori in ordine alla provenienza, anche attraverso azioni informative e pubblicitarie;
- e) promuovere e sostenere la visibilità delle produzioni e la loro commercializzazione;
- f) migliorare i processi aziendali verso una migliore sostenibilità ambientale ed una valorizzazione delle risorse;
- g) creare nuove opportunità di lavoro afferenti i profili professionali relativi ai prodotti oggetto della tutela e valorizzazione.

Il raggiungimento di tali obiettivi presuppone la definizione delle regole e procedure per l'esatta identificazione del prodotto, in riferimento alle materie prime utilizzate, al metodo di lavorazione e alle caratteristiche del prodotto finito, al fine di ricondurre al marchio di denominazione comunale di origine solo le produzioni riconducibili alla cornice tecnica definita nel presente disciplinare tecnico.

2. Legame tra prodotto e territorio. La tradizione.

La denominazione "Sa Tunda de Pula" richiama la sua forma tondeggianti che la accomuna ai prodotti di panificazione delle zone a maggiore vocazione agricola della Sardegna sud occidentale.

La forma tondeggianti permetteva una divisione in spicchi omogenei garantendone un impiego a lungo termine (fino a 8 giorni) anche quando perdeva la sua umidità. Era destinata ad essere utilizzata nelle zuppe di verdure, espressione della cultura contadina del territorio, a conferma di una circolarità delle risorse in cui lo spreco era bandito e semplicemente i prodotti venivano diversamente destinati. Essa era simbolo ed espressione dell'autosufficienza alimentare. La stessa pezzatura che oscillava tra 800 gr/1 kg testimoniava la sua destinazione ad un consumo spalmato per più giorni e per soddisfare l'intero nucleo familiare.

Si tratta di una tipologia di panificazione tipica della cultura agricola in cui le materie prime erano di facile reperimento e permettevano di essere destinate a prodotti alla base dell'alimentazione giornaliera.

A differenza del pane dei pastori, e alle esigenze di conservazione a lungo termine ad esso connesse, si tratta di un prodotto con mollica soffice e crosta croccante.

Il procedimento di preparazione scandiva l'intera settimana e culminava il sabato, il giorno in cui veniva realizzata la fase finale del procedimento, ma le varie fasi coprivano l'intero arco settimanale.

Sa Tunda era l'ultimo pane che veniva cotto nel forno a legna in quanto prima veniva infornato su civraxiu poi i coccoetti piccoli che venivano offerti ai vicini che non avevano il pane. La procedura iniziava il lunedì con la preparazione della farina, un tempo si portava il grano al mulino per poi avere la semola e la farina. A Pula era presente sino agli anni 50 il mulino della famiglia Matta Giuseppe (noto "su molinaiu" e Angelina situato di fronte alla Piazza del popolo (Prazz'e is ballusu). Ritirato il grano macinato dal mulino, si procedeva a lavorare il tutto con "su sedazzu" (setaccio) separando su "poddini" (parte meno pregiata ovvero la crusca) grosso da quello più fine. Con un altro "sedazzu" si separava la farina dalla semola e con "su xuliri" separavano la semola grossa da quella fine, infine dalla semola fine si separava "su poddineddu" (semola ne fine ne grossa, cruschetto) con il quale si faceva la focaccia integrale. Il venerdì, giorno precedente la preparazione dell'impasto, si preparava su *frammentu* cioè il lievito. Il sabato si preparava l'impasto di farina, semola, lievito, sale e acqua. L'attrezzatura necessaria consisteva nell' avere un tavolo in legno che non doveva essere utilizzato mai per altro dove veniva lavorata la pasta, sa scifedda, sa sarretta e su canesteddu (cesta intrecciata e capiente), un telo in cotone (utilizzato d'estate) o una tovaglia in lana (utilizzata d'inverno) per coprire i pani e farli lievitare meglio. Il pane era tondeggiante e i 5 lati si piegavano aiutandosi con il lavoro manuale ma anche con *sa sarretta* (rotella tagliapasta). Il forno a legna veniva riscaldato con legna di ginepro (zinnibiri) che garantiva alte temperature con poca legna. Per la pulizia si utilizzavano le scope di moddizi. La cottura del pane veniva controllata battendo con le mani sia la parte di sopra che quella di sotto e il colore doveva essere dorato da ambedue le parti. Questo tipo di pane rimaneva morbido per più giorni e veniva mangiato anche come pasto che sostituiva il pranzo o la cena in mancanza di altro.

3. Descrizione e caratteristiche del prodotto

3.1. Denominazione

La denominazione "Sa Tunda de Pula" è riservata al pane realizzato secondo le prescrizioni indicate nel presente disciplinare relative agli ingredienti da utilizzare e al processo di lavorazione da seguire.

Il prodotto per poter essere definito "Sa Tunda de Pula" deve essere interamente realizzato nel territorio di Pula con l'impiego delle materie prime indicate e secondo la procedura descritta nel presente Disciplinare.

3.2. Zona di produzione

La denominazione "Sa Tunda de Pula" è riservata esclusivamente al prodotto di panetteria le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel territorio del Comune di Pula con l'impiego delle materie prime specificate.

3.3. Ingredienti

La denominazione “Sa Tunda de Pula” identifica il prodotto di panetteria ottenuto dalla lavorazione di farina, semola di grano duro insieme all’utilizzo delle seguenti materie prime:

- Lievito naturale;
- sale marino;
- acqua.

3.4. Caratteristiche della materia prima

La farina e la semola

La farina e la semola impiegate devono essere provenienti da grano sardo, coltivato e prodotto nel territorio regionale.

Il lievito

Il lievito che deve essere impiegato è il lievito naturale tipico della tradizione sarda derivante dall’acidimento di una parte di impasto di una precedente panificazione. Esso si caratterizza per odore e sapore acidulo, il colore rispecchia il grano duro impiegato e tende al color cenere, è soffice e spugnoso. Prima dell’utilizzo il lievito deve essere sciolto nell’acqua tiepida cui viene aggiunta la farina di grano e lasciato maturare dalle 6 alle 8 ore.

Metodo di lavorazione

3.5. Preparazione dell’impasto e modellatura

Per la preparazione dell’impasto occorrono

- 1 kilo di semola fine
- 450 gr acqua
- “un pezzo di pasta di riporto” dall’impasto precedente

Impastare e riporlo in cella frigo sino all’utilizzo. La notte per la formazione del pane utilizzare 500 gr farina, 500 gr semola fine, 20 gr di sale, 450/500 gr acqua impastare il tutto. A impasto incordato aggiungere dai 200 ai 400 gr di frumento. Formare delle pagnotte dai 400 ai 600 gr. Procedere alla formazione del pane e lasciar lievitare. Cottura in forno fisso 240°/270° per almeno 30/40

Si prepara uno sfarinato di grano duro, acqua, sale e *frammentu* (l’innesto lievitante della precedente panificazione) e si procede a lavorare l’impasto per 30 minuti circa. Dopo il trancio della pasta si procede con un’intensa lavorazione per un massimo di 10 minuti che si conclude con la suddivisione dell’impasto in pagnotte tondeggianti e schiacciate ai lati con il bordo “pizzicato” con cinque *pizzicorrus*.

3.6. Cottura e conservazione

Prima di procedere alla cottura le forme sono fatte riposare in un luogo idoneo come ad es. casse di legno di faggio. La cottura di circa 1 ora avviene in forno ed è una fase molto delicata per garantire l’aspetto esteriore finale. Per gli ingredienti impiegati e l’intensa lavorazione può essere conservata fino a 8 giorni.

4. Caratteristiche del prodotto finito

4.1. Caratteristiche fisiche

Il pane “Sa tunda” ha la parte superiore liscia e uniforme e i pizzi, *is pitzicorrus*, non bruciati. Il fondo è bruno con tratti chiari, con i pizzi separati da una crepa meno cotta ottenuta allargando leggermente i pizzi al momento dell’infornata. Il fondo del pane ben cotto è detto *scrafangiau beni*.

Nel DES¹ del Wagner il pane sa *tunda* è identificato come “...pane grossolano di semola di forma rotonda”. “Sa tunda” di Pula, come quella che ritroviamo anche in altre zone della Sardegna sud orientale non è di sola semola, perché avrebbe un costo maggiore, ma ne contiene una quantità maggiore rispetto a *su civraxiu*.

Il pane Sa tunda di regola ha un peso che varia dai 400gr fino ad un massimo di 800gr.

4.2. Profilo organolettico

Il pane Sa tunda si presenta come un prodotto soffice, con mollica e crosta croccante.

5. Confezionamento ed etichettatura

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell’identificazione e della rintracciabilità, il prodotto finito verrà venduto sfuso con l’impiego dell’incartamento previsto per la categoria “prodotti di panificazione” cui verrà apposta un bollino adesivo che riporta la vetrofania del marchio “DE.CO” con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta.

6. Commercializzazione

In riferimento alle modalità di commercializzazione dovranno essere rispettate le prescrizioni previste dalla normativa vigente del settore, e obbligatoriamente i seguenti dati:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- data di produzione.

7. Parametri di qualità

Il prodotto finale potrà essere immesso nei canali di vendita con la denominazione “Sa Tunda de Pula” solo se non presenta alterazioni fisiche e organolettiche tali da alterare le caratteristiche di qualità descritte al § 3.

8. Controlli

Il Comune di Pula, titolare della denominazione e dell’annesso marchio, nel periodo di validità della licenza d’uso della denominazione, potrà svolgere, direttamente o tramite i soggetti terzi di cui al *Disciplinare sul funzionamento della De.C.O.*, adeguati controlli nei luoghi di produzione e di prestazione dei servizi. I verificatori ne verbalizzano gli esiti e qualora rilevino usi non autorizzati o in violazione delle disposizioni del presente Disciplinare, redigono processo verbale di accertamento con annotazione delle eventuali osservazioni della parte interessata. Le non conformità possono essere:

- lievi: quando non pregiudicano l’immagine della denominazione;

¹ Dizionario Etimologico Sardo

- gravi: quando sono tali da pregiudicare l'immagine della denominazione.

In caso di non conformità, il Responsabile del Settore competente del Comune di Pula, anche all'esito di proposta dell'organo di verifica, salvo in ogni caso l'eventuale risarcimento del danno, applica le seguenti sanzioni ai licenziatari responsabili:

- ammonizione scritta;
- sanzione pecuniaria;
- sospensione;
- revoca.

I provvedimenti contenenti le sanzioni e le relative motivazione vengono comunicati ai licenziatari interessati via PEC (se disponibile) o, in subordine, tramite raccomandata a/r. All'esito, l'Ente titolare potrà assumere i provvedimenti e/o le sanzioni ritenute opportune nella misura definita dall'art. 12 del *Disciplinare sul funzionamento della De.C.O.* allegato al Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali e istituzione della DE.C.O. approvato con delibera del Consiglio Comunale.