



# Sebadas di Sardegna IGP

Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna IGP

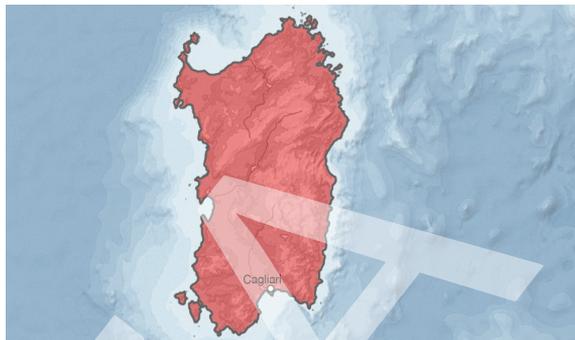
#sebadasdisardegnaigp

Comitato promotore Sebadas di Sardegna IGP  
c/o CNA Ogliastra  
Z.I. Baccasara s.n.c. - 8048 Tortoli (NU)



Agroqualità S.P.A.  
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma  
www.agroqualita.it - agroqualita@agroqualita.it

**Zona di produzione.** La zona di produzione delle Sebadas di Sardegna IGP ricade nell'intero territorio della regione Sardegna.



**Descrizione del prodotto.** Le Sebadas di Sardegna IGP o Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna IGP sono un prodotto a base di pasta fresca ripiena tondeggianti o ovale, ottenuto da semola, semola rimacinata di grano duro e/o farina di grano tenero, con eventuale aggiunta di strutto e/o tuorlo d'uovo; il ripieno è ottenuto mescolando del formaggio pecorino e/o formaggio caprino e/o formaggio vaccino o cagliata vaccina con scorza di limone e/o di arancia grattugiata, a cui è possibile aggiungere zucchero quanto basta.

**Metodo di produzione.** La preparazione delle Sebadas di Sardegna IGP prevede la formazione della pasta fresca e del ripieno. Per la preparazione della pasta fresca o sfoglia si miscolano gli ingredienti a mano o con impastatrice meccanica, l'impasto viene poi sfogliato con mattarello o macchina sfogliatrice e infine trafilato e porzionato negli stampi. Il ripieno può essere crudo, miscelando gli ingredienti insieme a scorza di arancia e/o limone con eventuale aggiunta di zucchero, oppure cotto, fondendo i formaggi o la cagliata e aggiungendo le scorze di agrumi ed eventualmente lo zucchero; il ripieno crudo o cotto viene poi adagiato all'interno di due strati di sfoglia con la tipica forma tondeggianti o ovale. Il confezionamento deve avvenire all'interno dell'areale per preservare la qualità del prodotto finito.

**Aspetto e sapore.** Le Sebadas di Sardegna IGP sono caratterizzate da una forma tondeggianti o ovale a doppia sfoglia con un bordo ondulato o liscio, di dimensioni che vanno da 0,5 mm a 3 mm per singola sfoglia e diametro da 40 mm a 180 mm. Il peso della singola Sebada varia da un minimo di 30 g a un massimo di 300 g. La consistenza del prodotto fresco è morbida, con impasto



omogeneo, il colore della sfoglia può essere bianco avorio tendente al giallo paglierino. Il sapore è acidulo e aromatizzato, più o meno intenso a seconda della miscela di formaggi, con un sentore di agrumi, e un contrasto dolce-salato. Il colore del ripieno va da bianco a giallo paglierino, con possibili striature gialle o arancio, dovute alla presenza di scorza di limone o di arancia.

**Storia.** L'origine delle Sebadas è da attribuirsi alle tradizioni agropastorali che hanno caratterizzato la Sardegna nei secoli. L'agricoltura sarda, infatti, si basa ancora oggi sull'allevamento ovino, suino e sulla cerealicoltura, da cui derivano gli ingredienti principali del prodotto. Inoltre, l'isolamento naturale della Sardegna ha preservato la cultura locale da contaminazioni esterne, dando vita a una gastronomia fortemente caratteristica. Nel passato le Sebadas venivano servite ai pastori di rientro dalla transumanza come bentornato e ringraziamento per il lavoro svolto. Nel 1894, la celebre scrittrice Grazia Deledda, nell'opera *Tradizioni popolari di Nuoro*, ha definito le Sebadas come piccole schiacciate, fritte, di pasta e formaggio fresco passato al fuoco.

**Gastronomia.** Le Sebadas di Sardegna IGP tradizionalmente si consumano fritte, cosparse di miele o zucchero e servite ancora calde. Pur essendo considerata una pasta ripiena vengono servite come dolce e si abbinano a vini come il Moscato di Sardegna DOP passito oppure vini bianchi secchi come il Vermentino di Sardegna DOP.

**Commercializzazione.** Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno come Sebadas di Sardegna IGP oppure Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna IGP. Può essere commercializzato fresco, surgelato o confezionato in atmosfera protettiva. È ammessa la vendita del prodotto sfuso esclusivamente allo stato fresco. In etichetta è consentita la dicitura "prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno", in caso di utilizzo del metodo della "cottura del ripieno a caldo". Il riferimento alle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna IGP può essere utilizzato per il prodotto realizzato dalle strutture di ristorazione ricadenti nella zona di produzione.

**Nota distintiva.** Il sapore acidulo dei formaggi contenuti del ripieno, abbinato agli aromi di arancia e limone caratterizzano il gusto delle Sebadas di Sardegna IGP, andando a creare un contrasto piacevole con il miele, tradizionalmente usato per cospargere il prodotto cotto.