



# Culurgionis d'Ogliastra IGP

#culurgionisogliastraigp



Consorzio per la Tutela dei Culurgionis d'Ogliastra IGP  
Centro Fieristico via Ulestri - 08040 Ilbono (NU)  
culurgionisigp@tiscali.it



AgriQualità S.P.A.

Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma  
www.agriqualita.it - agriqualita@agriqualita.it

**Zona di produzione.** La zona di produzione dei Culurgionis d'Ogliastra IGP comprende numerosi comuni della provincia di Nuoro e tre comuni della provincia del Sud Sardegna, nella regione Sardegna.



**Descrizione del prodotto.** I Culurgionis d'Ogliastra IGP sono una pasta fresca con forma a fagottino chiuso a mano e racchiudente un ripieno costituito da una miscela di patate fresche o disidratate in fiocchi, formaggi, grassi vegetali e/o animali, aromi.

**Metodo di produzione.** Il processo di lavorazione dei Culurgionis d'Ogliastra IGP prevede due fasi: la preparazione della sfoglia e la preparazione del ripieno. La sfoglia è composta da semola di grano duro e farina di grano tenero, entrambe presenti in rapporto variabile per il 15%-70% del peso della sfoglia; strutto, sale e acqua. È ammesso l'utilizzo di olio extravergine d'oliva o burro in alternativa allo strutto. Il ripieno è composto da patate (60%-80%); una miscela di formaggi sardi quali casu axedu, pecorino, caprino, vaccino (10-25%); sego e/o strutto e/o olio extravergine di oliva. Possono essere aggiunti anche gli aromi quali menta, basilico, aglio, cipolla. La preparazione della sfoglia avviene amalgamando tutti gli ingredienti nell'impastatrice. Successivamente avviene la raffinatura, durante la quale la pasta viene passata nel cilindro e poi nella sfogliatrice. Segue la trafilatura e il porzionamento della sfoglia nelle forme circolari dove viene posizionato il ripieno. La caratteristica operazione manuale adottata prevede che i lembi della sfoglia che chiudono il ripieno, una volta sigillati, assumano la forma di spiga di grano.



**Aspetto e sapore.** I Culurgionis d'Ogliastra IGP presentano una forma a fagottino con un lato leggermente convesso dalla tipica chiusura che ricorda la spiga del grano. Il peso varia da un minimo di 20 g a un massimo di 33 g per singolo fagottino. Hanno una consistenza molle e impasto omogeneo. Il colore della sfoglia è bianco tendente al giallo, mentre il colore del ripieno è giallo più intenso con possibili striature verdastre dovute alla presenza di menta e/o basilico. Il sapore è acidulo e aromatizzato, più o meno intenso al palato a seconda della miscela di formaggi, leggermente stemperato dal gusto dolce delle patate; retrogusto speziato. Il profumo intenso è dovuto alle semole e alle farine, nonché alla presenza di erbe aromatiche o spezie.

**Storia.** I Culurgionis d'Ogliastra IGP si sono ritagliati un posto da protagonisti grazie all'identificazione con l'area geografica di produzione, l'Ogliastra, particolarmente immune da contaminazioni culturali di altre regioni. Nascono come un piatto povero, tipico della cultura agropastorale, per cui il ripieno è stato adeguato alla disponibilità dei prodotti del territorio. Le patate erano tra i prodotti di cui disponevano quasi tutti. Per arricchirne il gusto venivano insaporite con formaggi, grassi e aromi.

**Gastronomia.** I Culurgionis d'Ogliastra IGP si possono conservare confezionati in atmosfera modificata o surgelati. Vengono consumati cotti. Sono ottimi conditi con sugo di pomodoro e Pecorino Sardo DOP grattugiato oppure con bottarga e olio extravergine di oliva Sardegna DOP come prevede la tradizione del paese nuorese di Lanusei. Da gustare anche fritti e arrosto, secondo le ricette tipiche.

**Commercializzazione.** Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Culurgionis d'Ogliastra IGP. È commercializzato in confezioni o sfuso. I Culurgionis d'Ogliastra IGP possono essere confezionati freschi, in atmosfera modificata o surgelati. I Culurgionis d'Ogliastra IGP sfusi possono essere immessi al consumo solo allo stato fresco.

**Nota distintiva.** La spiga stilizzata, che caratterizza il particolare modo di chiudere la pasta originaria della regione geografica dell'Ogliastra, per tradizione viene fatta rigorosamente a mano. Il risultato ricorda un punto di cucito o ricamo poiché la pasta, per sigillare il ripieno dei Culurgionis d'Ogliastra IGP, viene alternativamente chiusa prima a sinistra e poi a destra da abili mani femminili.