



Sebadas di Sardegna IGP

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

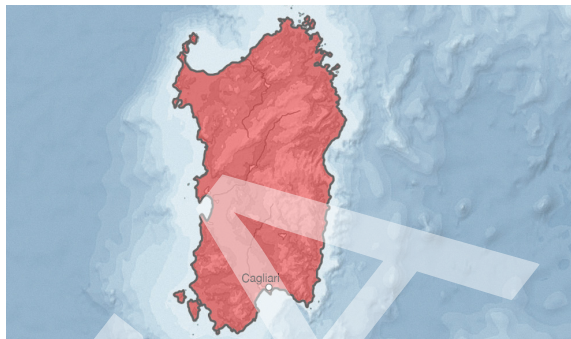
#sebadasdisardegnaigp

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.