

CIVRAXIU

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Gerardo Piras

Sinonimi: Civraxiu, Civràxu, Civàrzu

Nome geografico abbinato: Civràxiu de Seddori (Sanluri) – Pani de Seddori

Territorio interessato alla produzione: Intero territorio regionale con particolare riferimento al Campidano di Cagliari e al Comune di Sanluri, luogo di origine.

E' un pane di grossa pezzatura, oltre 2000 grammi (anche se si possono trovare di pezzatura inferiore, ma non al di sotto dei 1000 grammi), ben lievitata, di colore giallo ambrato, rispecchiante il colore del grano duro maturo.



Foto: Laore Sardegna – Giuseppina Mocci

L'impasto, composto da semolato di grano duro sardo, acqua, lievito naturale ("su fermentu" o "sa mamma"), viene costantemente inumidito in modo da ottenere la necessaria elasticità; La lievitazione dell'intero impasto avviene all'interno di una grossa madia per circa 60/90 ore; successivamente si effettua la pezzatura a mano della pasta che viene riposta dentro cestini rivestiti di lino e cotone che hanno la funzione di assorbire l'umidità della pasta e di conferire il tipico colore dorato alla crosta del Civraxiu. Qui avviene la seconda e definitiva lievitazione della durata di circa quattro/sei ore. La cottura a circa 300°C per 60 minuti conclude il ciclo di produzione.

Storia e tradizione

Originariamente la cottura avveniva nel forno sardo, alimentato con fascine aromatiche tipiche della macchia mediterranea (cisto, lentischio, mirto). Questo tipo di pane veniva consumato soprattutto da coloro che lavoravano in campagna; era considerato il pane dei poveri e per il suo colore scuro era chiamato anche pane nero (pani nieddu) dal colore della farina scura.

Lo troviamo citato in una pubblicazione del 1184 "topografia e statistica medico-storica" del Comune di Sanluri con note di Salvatorangelo Ledda ([Link](#)) - Pag.67, capoverso IV cita: "...il pane comune è il civraxiu – pani cibarius degli antichi romani – assai grosso, tuttavia ben coto, gustosissimo e preferibile al miglior pane lavorato col processo d'arte, quale è usato dai Genovesi e dai Francesi....". E ancora "Non temo di essere contraddetto s'io asserisco non esservi miglior pane del sardo (Il Bresciani).

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)