

COCCOI A PITZUS

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna - Gerardo Piras

Sinonimi

Su scetti, Pasta dura, Coccoi de is sposus

È un pane decorato di semola di grano duro, di pasta dura, di forma complessivamente tonda (corona), diametro intorno ai 35-40 cm, spessore di 6-7 cm, con foro al centro di circa 20-25 cm, o a semicerchio; crosta croccante e di colore dorato, mollica compatta e di colore bianco. Si tratta di una specialità prelibata per l'ottimo gusto ed il profumo che ricorda quello del grano. Si contraddistingue per le tipiche decorazioni costituite da: triangolini serrettati realizzati lungo tutto il perimetro inferiore del pane, e da ulteriori sporgenze (pitzus) ricavate sulla parte superiore del pane. E' un



Foto: Laore Sardegna – Giuseppina Mocci

tipo di pane pregiato che in passato si preparava per le grandi ricorrenze.

Lavorazione e conservazione

Il coccoi a pitzus si ottiene da semole di ottima qualità derivanti da grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna, acqua potabile, sale marino alimentare prodotto in Sardegna, fermenti naturali - si utilizza il fermento 'su fromentu' (dal latino fermentum) cioè la pasta acida. Alcuni produttori panificano con l'aggiunta di una piccola quantità di lievito di birra.

Nella preparazione meccanica si versano tutti gli ingredienti nell'impastatrice. L'impasto che si ottiene deve essere lavorato lentamente fino ad ottenere una pasta non troppo elastica. In seguito il composto viene cilindato per ottenere una pasta liscia.

La lavorazione manuale viene eseguita su tavoli in legno: la pasta viene raccolta dall'impastatrice e poi adagiata sui tavoli da lavoro e poi allungata a mano.

Tornitura. Si procede alla formazione dei pani. Ogni pezzatura viene tornita sino a farle assumere la forma circolare o semicircolare (con foro al centro e schiacciata alle estremità).

Decorazione. In questa fase si procede alla decorazione manuale del coccoi in cui si richiede molta cura e abilità nell'uso degli attrezzi. Prima di tutto lungo il perimetro di base del coccoi vengono realizzati tanti triangolini, ricavati dalla stessa pasta. Le ulteriori decorazioni eseguite dal panificatore si ottengono mediante l'esclusivo utilizzo di due attrezzi: una serretta ed un

coltellino (arrasoyedda o meglio gotteddu de pesai). La serretta si utilizza per realizzare is pitzus lungo il perimetro, il coltellino (arrasoyedda o meglio gotteddu de pesai) per intagliare la parte superiore.

Lievitazione. La pasta così decorata viene adagiata su dei ripiani costituiti da lunghi teli in cotone scorrevoli (una sorta di nastro trasportatore), applicati a dei carrelli dotati di sistemi per l'aggancio di ciascuno dei ripiani ad un sistema di scorrimento che azionandolo permette il trasporto dei coccoi direttamente dentro il forno senza alcuna manipolazione. Su questi telai la pasta viene fatta lievitare per 60-65 minuti. Dopo si procede alla cottura dei pani

Cottura. È necessario portare la temperatura del forno a 200-220 C per circa 50 minuti (alcuni anche con temperature più elevate, intorno ai 310 C per 40 minuti, o più basse 180 C per 40 minuti). Durante la cottura l'impatto con il calore fa sì che le parti intagliate si sviluppino facendo assumere al coccoi l'aspetto tipico a pitzus.

Storia e tradizione

Il coccoi è un pane di qualità pregiata. In passato si preparava solo in occasione di particolari ricorrenze quali i matrimoni ("coccoi de is sposus") e la Pasqua.

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](#)