Ref. Ares(2015)406865 - 02/02/2015

DOCUMENTO UNICO

" Culurgionis d'Ogliastra "

n. UE: [esclusivamente per uso UE]

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI)

" Culurgionis d'Ogliastra "

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.5: Paste alimentari

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

All'atto dell'immissione al consumo i Culurgionis d'Ogliastra presentano le seguenti caratteristiche organolettiche e merceologiche:

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza: molle, con impasto omogeneo;
- Colore: sfoglia: bianco tendente al giallo; ripieno: giallo più intenso corrispondente a quello delle patate. Il ripieno può presentare delle striature verdastre dovute alla presenza di menta e/o basilico;
- Sapore: gradevole, dolce e delicato, leggermente acidulo, con possibile retrogusto speziato.

Caratteristiche merceologiche:

- Forma: il prodotto finito assume una forma a fagottino che presenta, sul lato convesso, una tipica chiusura che ricorda la spiga del grano;
- Peso del singolo Culurgionis d'Ogliastra: varia da un minimo di g 20 ad un massimo di g 33;
- Rapporto in peso sfoglia/ripieno: varia da un minimo di 0,5 ad un massimo di 2,0;
- Numero di chiusure della sfoglia sul ripieno: $\geq$ 10.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La preparazione dei Culurgionis d'Ogliastra IGP viene distinta in due fasi: preparazione della sfoglia e preparazione del ripieno. Gli ingredienti utilizzati sono i seguenti:

1. **Ingredienti sfoglia:**
   - Semola di grano duro e farina di grano tenero: in rapporto variabile tra loro da 15% a 70% nella percentuale di peso della sfoglia;

- Strutto: da 0,5% a 6,0% o, in alternativa, burro o olio extravergine d'oliva da 3,0% a 7,0% nella percentuale di peso della sfoglia;
- Sale: quanto basta;
- Acqua: quanto basta.

2. **Ingredienti ripieno:**
   - Patate: da 60% a 80% o, in alternativa, fiocchi di patate da 15% a 45% nella percentuale di peso del ripieno;
   - Miscela di formaggi: casu axedu (sinonimi: casu agedu, fruhe o v*iscidu)* e/o, pecorino e/o ovicaprino e/o caprino e/o vaccino in rapporto variabile tra loro da 10% a 50% nella percentuale di peso del contenuto totale di formaggi. La miscela di formaggi è in rapporto variabile dal 10% al 25% nella percentuale di peso del contenuto totale del ripieno;
   - Grassi animali (sego e/o strutto) e/o olio extravergine di oliva in rapporto variabile tra loro dal 4% al 10% nella percentuale di peso del contenuto totale in grassi;
   - Acqua: quanto basta;
   - Possono essere utilizzati i seguenti ingredienti: menta e/o aglio e/o basilico e/o cipolla.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La preparazione dei Culurgionis d'Ogliastra IGP viene distinta nella preparazione della sfoglia, preparazione del ripieno e chiusura del prodotto ripieno nella tipica forma di spiga di grano. Tutte le fasi di preparazione dei Culurgionis d'Ogliastra IGP devono avvenire nell'area geografica di produzione.

3.5. 3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il prodotto Culurgionis d'Ogliastra IGP può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o sfuso.
Il prodotto Culurgionis d'Ogliastra IGP può essere confezionato fresco o condizionato in atmosfera modificata o surgelato.
Il prodotto Culurgionis d'Ogliastra IGP sfuso può essere immesso al consumo solo allo stato fresco.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sulle confezioni deve essere riportato il logo della IGP Culurgionis d'Ogliastra, riportato di seguito, a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. La confezione reca inoltre obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- la denominazione "CULURGIONIS D'OGLIASTRA", seguita dalla menzione IGP in grassetto nero ed il simbolo dell'Unione;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice. È consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e tale da trarre in confusione il consumatore.
- la dicitura "con patate" o in alternativa "con fiocchi di patate" a seconda dell'ingrediente utilizzato nel ripieno.

La Indicazione geografica protetta "CULURGIONIS D'OGLIASTRA" deve figurare in etichetta in caratteri maggiori rispetto ad altre scritte, chiari, indelebili, con colorimetria di

ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinta nettamente dal complesso delle altre indicazioni le quali possono comparire in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la IGP.

Il prodotto può essere immesso al consumo sfuso esclusivamente presso il laboratorio di produzione, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni e gli stessi elementi previsti per le confezioni. Il riferimento alla IGP Culurgionis d'Ogliastra potrà altresì essere utilizzato per il prodotto realizzato e somministrato presso strutture di ristorazione ricadenti nella zona geografica delimitata.

Il logo della IGP Culurgionis d'Ogliastra è il seguente:

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

L'areale di produzione dei Culurgionis d'Ogliastra riguarda il territorio dell'Ogliastra, in cui ricadono i seguenti comuni: ARZANA, BARI SARDO, BAUNEI, CARDEDU, ELINI, GAIRO, GIRASOLE, ILBONO, JERZU, LANUSEI, LOCERI, LOTZORAI, OSINI, PERDASDEFOGU, SEUI, TALANA, TERTENIA, TORTOLI', TRIEI, ULASSAI, URZULEI, USSASSAI, VILLAGRANDE STRISAILI. Per tradizione consolidata nella produzione dei Culurgionis d'Ogliastra, l'areale di produzione si estende anche ai comuni limitrofi alla provincia dell'Ogliastra ESTERZILI, SADALI ed ESCALAPLANO, in provincia di Cagliari.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

I Culurgionis d'Ogliastra, con la loro forma a fagottino ripieno e la caratteristica chiusura che riporta fedelmente una spiga sono tra le paste alimentari più note e conosciute in Sardegna e la loro produzione ha una antica tradizione.

I Culurgionis d'Ogliastra nascono come un piatto povero, proprio della cultura agropastorale, pertanto il ripieno è stato adeguato alla disponibilità di materie prime della zona. Le patate, essendo facilmente coltivabili, rappresentavano sicuramente una risorsa alimentare di cui tutti indistintamente potevano disporre. Per arricchirne il gusto esse venivano insaporite con formaggio salato, grasso animale e/o vegetale e con l'aggiunta eventuale di aglio e/o basilico e/o menta e/o cipolle e formaggi tra cui, nella stagione estiva, il casu axedu. L'elemento che maggiormente lega il prodotto al territorio è la chiusura a "spighetta" che evoca la zona di origine dove tradizionalmente i Culurgionis d'Ogliastra vengono prodotti. Questa particolare chiusura è fatta rigorosamente a mano e richiede precisione e doti di grande abilità; il risultato ricorda un punto di cucito o ricamo poiché la pasta, per sigillare il ripieno del prodotto, viene alternativamente chiusa prima a sinistra e quindi a destra tradizionalmente e solo da abili mani femminili.

Numerose sono le feste campestri, sagre, manifestazioni che si svolgono ancor oggi nei comuni dell'areale di produzione. Numerosi sono anche i riferimenti alla denominazione Culurgionis d'Ogliastra su guide, ricettari, pubblicazioni e siti web che testimoniano la reputazione del nome e la sua tradizionale produzione nell'area geografica. Si citano:

- "*Cucine di Sardegna*" di Giuseppina Perisi, Muzio editore, 1989
- "La Sardegna dei cibi e dei vini" di Riccardo Campanelli, Maggioli editore, 1990
- "Sa Cuchina Sarda – Guida alla gastronomia Isolana", Collana Guida della Sardegna, 2001
- "Culurgioni d'ogliastra:unici nel contenuto e nella forma" di M. A. Dessì rivista "Premiata salumeria italiana n.4/2009.
- "Sardegna- Le paste della tradizione", Regione Autonoma della Sardegna editore, 2006
- "Itinerari del gusto in Sardegna", Imago multimedia Editore, 2012.
- "Pane e casu- Ricette della tradizione culinaria sarda", Condaghes editore, 2006
- Nell'articolo di Giacomo Mameli "Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhatan", pubblicato nel 2007 dal centro studi urbani dell'università degli studi di Sassari la denominazione Culurgionis d'Ogliastra viene definita "*come piatto da nobel della gastronomia*".
- http://www.coquinaria.it/archivio/cucina/ricette/culurgionis_di_patate_alla_ogliastrina.html
- http://ricette.giallozafferano.it/Culurgionis-d-Ogliastra.html

L'origine dei Culurgionis d'Ogliastra sembra legata ad antichissimi riti agricoli che molti popoli del Mediterraneo facevano in onore della Grande Madre. Alla Grande Madre, così come ad altre divinità femminili, erano attribuite funzioni di protezione della fertilità. Era la Grande Madre a dare vita al grano, indispensabile per il sostentamento materiale delle popolazioni.

I Culurgionis d'Ogliastra, con la loro forma a fagottino racchiudente un ripieno (quasi ad emulare una maternità) e la caratteristica chiusura che riporta fedelmente una spiga, potrebbero avere origine da questi riti primitivi di ringraziamento per la fertilità dei suoli che producevano il grano necessario per la vita o per evocare la particolare propensione dei suoli sardi alla coltivazione del grano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335"

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Prodotti DOP IGP" (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.