

SA POMPIA SINISCOLESA

Disciplinare di produzione

Il Disciplinare di Prodotto costituisce il riferimento costante, per le realtà aziendali operanti all'interno della filiera, per garantire i requisiti di qualità e tipicità, in riferimento a tutte le norme e parametri della qualità obbligatoria definiti a livello europeo e nazionale.

Gli obiettivi del presente disciplinare sono i seguenti:

- a) valorizzare Sa Pompia Siniscolesa ed attraverso di essa il sistema economico locale;
- b) rendere riconoscibile il prodotto della tecnica tradizionale, ed in particolare della lavorazione artigianale, al consumatore finale
- c) costituire uno strumento per la realizzazione di un circuito di qualità locale che riunisca insieme produttori, trasformatori, punti vendita commerciali, artigiani ed operatori della ristorazione;
- d) consolidare e rendere nota la tradizione alimentare delle Baronie ed in particolare della tecnica di trasformazione e della elaborazione gastronomica;
- e) rafforzare l'identità locale;
- f) educare il consumatore alla corretta conoscenza del prodotto

Campo di applicazione del disciplinare di prodotto

Il presente disciplinare si applica a tutte le attività svolte lungo la filiera inerenti la raccolta, la trasformazione e il confezionamento del dolce SA POMPIA SINISCOLESA

Struttura del disciplinare di prodotto

Il Disciplinare di prodotto descrive la materia prima, la filiera, le fasi di produzione, il prodotto, il controllo, la conservazione e distribuzione e definisce le responsabilità e le modalità di verifica relative all'applicazione del disciplinare di Prodotto

Materia prima

Descrizione

La pompia è un ecotipo locale di antica origine e di difficile inquadramento tassonomico. Da molti ritenuto un cedro si differenzia dalla specie "Citrus medica L." per diversi caratteri sia dell'albero che del frutto; mentre più probabilmente

potrebbe essere un ibrido naturale originatosi nell'ambito della popolazione agrumicola locale. L'albero è di dimensione media, ha portamento assurgente e i rami sono provvisti di spine medie appuntite; le foglie sono grandi di forma ovale con apice convesso.

I frutti hanno forma sub-globosa appiattita ai poli e dimensioni elevate; un frutto può raggiungere un peso pari a circa 600-700 grammi. La base è appiattita e profondamente solcata con calice piccolo regolarmente diviso e peduncolo difficilmente distaccabile. L'apice è piano, leggermente incavato, circondato da un'areola molto evidente, la cicatrice stilare è piccola.

L'epicarpo di colore giallo, più intenso o ambrato nei frutti a maturità avanzata, è molto rugoso, presenta costole longitudinali accentuate e spessore elevato. Alcuni frutti, di dimensioni inferiori, possono presentare la superficie liscia a maturità avanzata.

La polpa, costituita da circa 13-14 logge ben separabili, è di colore giallo chiaro, ha tessitura grossolana e vescicole grandi e tozze. Il contenuto in succo è modesto così come il tenore zuccherino, mentre l'acidità è elevata; il numero dei semi è contenuto entro valori medi.

La produzione de "SA POMPIA SINISCOLESA" ha luogo nell'area di cui al seguente paragrafo.

Origine

L'indicazione "SA POMPIA SINISCOLESA" è riservata ai prodotti provenienti dal comprensorio geografico della Baronìa e in particolare di Siniscola.

I frutti devono provenire dall'area comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Siniscola, Posada, Torpè, Orosei.

Caratteristiche tipiche

Il prodotto finito "SA POMPIA SINISCOLESA" presenta le seguenti caratteristiche:

- forma globulare, schiacciata ai poli, vuota all'interno
- peso compreso tra 200 gr e 700 gr
- colore bruno ambrato
- sapore dolce con retrogusto amaro

Procedura

La raccolta si effettua a mano nel periodo che va da dicembre a marzo

I frutti devono avere le seguenti caratteristiche: colore giallo, uniforme

I frutti appena raccolti non subiscono nessun trattamento, vengono conservati in luogo fresco, buio e asciutto

I frutti entro tre giorni dalla raccolta vengono lavorati

Il processo di trasformazione è il seguente:

- il frutto va lavato
- il frutto viene pelato eliminando esclusivamente la parte gialla della buccia (epicarpo);
- viene asportata la parte superiore della buccia praticando un piccolo foro
- viene svuotato eliminando totalmente la polpa avendo cura di non intaccare la buccia
- viene immerso in acqua bollente per un tempo variabile che tra 5 e 15 minuti secondo le dimensioni, in una casseruola di adeguata capienza
- la giusta consistenza si raggiunge quando il frutto comincia ad andare a fondo
- si lascia asciugare capovolto su un panno per una notte

Ci sono due varianti di preparazione:

1) si fa sciogliere il miele in una casseruola di adeguata capienza, si immergono le pomiche, si fanno cuocere da 4 a 5 ore a fuoco lento;

2) si fa sciogliere metà miele e metà zucchero in una casseruola di adeguata capienza si immergono le pomiche, si fanno cuocere da 4 a 5 ore a fuoco lento;

Ciascuna variante deve essere indicata sull'etichetta, la quale deve riportare la quantità di miele e zucchero utilizzati.

La conservazione deve essere fatta in barattoli di vetro, che possono essere recipienti utilizzati esclusivamente per la conservazione oppure già confezionati per la vendita.

Sa Pompia Siniscolesa deve essere confezionata per la vendita utilizzando barattoli di vetro i quali possono contenere sia il candito intero che tagliato a pezzi.

Ciascuna confezione riporta in etichetta i dati del produttore. Ad essa vengono allegati le informazioni relative al Presidio Slow Food della Pompia, sotto forma di brochure, depliant, cartoline, biglietti da visita o quant'altro deciso dagli aderenti all'associazione.