



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

**Disciplinare di produzione
della indicazione geografica protetta “Culurgionis d’Ogliastra”**

Art. 1

DENOMINAZIONE

L'indicazione Geografica Protetta (IGP) Culurgionis d'Ogliastra è riservata alla pasta fresca ripiena prodotta nel territorio di cui all'art. 3, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

I Culurgionis d'Ogliastra sono un prodotto a base di pasta fresca con forma a fagottino chiuso a mano e racchiudente un ripieno costituito da una miscela di patate fresche o disidratate in fiocchi, formaggi, grassi vegetali e/o animali, aromi. La chiusura del fagottino ricorda una spiga stilizzata.

All'atto dell'immissione al consumo i Culurgionis d'Ogliastra presentano le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

Caratteristiche fisiche:

- 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: ≥ 10 .

Caratteristiche chimiche

- Proteine totali: comprese tra 5,0 e 16,0%
- Grassi: compresi tra 5 e 15%
- Carboidrati: compresi tra 20 e 40%.

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza: molle, con impasto omogeneo;
- Colore: sfoglia: bianco tendente al giallo;
- Colore ripieno: giallo più intenso con possibili striature verdastre dovute alla presenza di menta e/o basilico;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

- Gusto: sapore acidulo e aromatizzato, più o meno intenso al palato a seconda della miscela di formaggi, leggermente stemperato dal gusto dolce delle patate; retrogusto speziato.
- Profumo: intenso dovuto alle semole e alle farine e alla presenza di erbe aromatiche o spezie (menta, basilico, aglio, cipolla).

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

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, tale areale di produzione si estende anche ai comuni limitrofi alla provincia dell'Ogliastra ESTERZILI, SADALI ed ESCALAPLANO, in provincia di Cagliari. Dal punto di vista geografico il territorio si colloca nella Sardegna centro orientale i cui confini naturali sono segnati a sud dal Salto di Quirra, ad ovest dalle quote più alte del massiccio del Gennargentu, a sud-ovest dalla Barbagia di Seulo, a nord e a nord-ovest dal Supramonte di Dorgali e Orgosolo e ad est dal Golfo di Orosei.

Art. 4

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo dei produttori, e dei condizionatori, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

METODO DI OTTENIMENTO

La preparazione dei Culurgionis d'Ogliastra IGP viene distinta in due fasi: preparazione della sfoglia e preparazione del ripieno:

a. Ingredienti sfoglia:



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

- semola di grano duro e farina di grano tenero: in rapporto variabile tra loro da 15% a 70% nella percentuale di peso della sfoglia. Le semole impiegate non devono presentare un contenuto proteico percentuale inferiore al valore di 11,5%;
- 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.

b. 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 *viscidu*) 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.

Preparazione

Gli ingredienti per la sfoglia si uniscono e si fanno amalgamare nell'impastatrice. Appena pronta, la pasta viene passata nel cilindro e successivamente nella sfogliatrice, si effettua la trafilazione e si porziona la sfoglia nelle forme circolari. Separatamente viene amalgamato l'impasto per il ripieno che, una volta pronto, viene posizionato sulla porzione di sfoglia circolare. La sfoglia viene quindi ripiegata sul ripieno ed i due lembi sigillati in una chiusura che assume la forma di spiga di grano, dovuta alla particolare e rigorosa manualità adottata.

Confezionamento

Il prodotto Culurgionis d'Ogliastra può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o sfuso. L'immissione al consumo del prodotto sfuso deve avvenire in conformità di quanto previsto all'articolo 8.

Il prodotto può essere confezionato fresco o condizionato in atmosfera modificata o surgelato nel rispetto della normativa vigente. Il prodotto sfuso può essere immesso al consumo solo allo stato fresco.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

**Art. 6
LEGAME CON L'AMBIENTE**

L'economia agricola e pastorale ha condizionato ogni aspetto di vita sociale e di sviluppo della Sardegna, influenzando anche le tradizioni gastronomiche tipiche nei diversi territori.

La spiccata vocazione cerealicola, ha fatto sì che nell'Isola si sviluppasse una tradizione di produzione di pane e paste fresche e secche senza uguali.

Le tipologie di pasta prodotte in Sardegna sono in numero considerevole, le varietà cambiano da zona a zona in relazione alle materie prime adoperate, alla foggatura data, alla ricorrenza per cui si effettua la preparazione.

Nonostante questo grande patrimonio gastronomico, si è tuttavia concordi nell'asserire che i Culurgionis d'Ogliastra siano senza dubbio una delle paste più caratteristiche e geograficamente individuabili. Vengono infatti prodotti in un'area circoscritta alla sola Ogliastra e a qualche comune limitrofo. È in questa zona che la ricetta ed anche la sua forma si sono originate, legandosi in modo inscindibile al territorio stesso.

La particolare configurazione territoriale dell'area geografica di produzione che ha influito sul suo millenario isolamento ha infatti permesso di tramandare e conservare nel tempo la ricetta autentica, senza influenze esterne, rendendo i Culurgionis d'Ogliastra un prodotto tipico e specifico.

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. Questi ingredienti utilizzati in un'unica miscela come ripieno sono, per tradizione ormai consolidata da decenni, usati per farcire i Culurgionis d'Ogliastra. L'elemento che maggiormente lega il prodotto al territorio è la chiusura a "spighetta". Questo particolare modo di chiudere la pasta è originario di questa zona della Sardegna e per tradizione viene fatto rigorosamente a mano. Questa particolare chiusura 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.

La produzione di questa pasta, oltre alla sua importanza per il valore alimentare e nutritivo, è legata a funzioni sacre, simboliche e cerimoniali.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

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.

L'arte della produzione dei Culurgionis d'Ogliastra è stata tramandata da madre in figlia e da generazioni, e oggi questa singolare pasta viene prodotta secondo una tecnica pressoché immutata. Le proprietà e le caratteristiche qualitative dei Culurgionis d'Ogliastra sono pertanto riconducibili alla sua origine locale, nonché alla conservazione del processo produttivo.

Numerose sono le feste campestri, sagre, manifestazioni che si svolgono nei comuni dell'areale di produzione e che celebrano questo prodotto. Si citano ad esempio alcune sagre annuali organizzate nei mesi di maggiore affluenza turistica quali la Sagra di Tortolì nel mese di Luglio; Sagra di Barisardo nel mese di Agosto; la Sagra di Sadali nel mese di Giugno-Luglio e la Sagra di Loceri nel mese Settembre.

Numerosi sono i riferimenti alla denominazione Culurgionis d'Ogliastra su guide, ricettari e pubblicazioni 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;
- “*Buon appetito in Sardegna*” di Loredana Cicu Solinas, EDITAR, 1992;
- “*Guida pratica della Sardegna*”, di Salvatore Colomo, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 1993;
- “*I sapori della Sardegna – la cucina*” di Autori Vari, Zonza Editori, 1999;
- “*Sa Cuchina Sarda*” di Salvatore Colomo e Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2001;
- “*Sa Cuchina Sarda*” di Salvatore Colomo e Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2003;
- “*La bella selvaggia*” di Lello Caravano, Itinerari speciali Bell'Italia, Giugno 2003.
- “*Sardegna- Le paste della tradizione*”, Regione Autonoma della Sardegna editore, 2006;



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

- “Pane e casu- Ricette della tradizione culinaria sarda”, Condaghes editore, 2006;
- Nell’articolo di Giacomo Mameli “Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhattan”, 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*”;
- “Culurgioni d’ogliastra:unici nel contenuto e nella forma” di M. A. Dessi rivista “Premiata salumeria italiana n.4/2009;
- “Itinerari del gusto in Sardegna”, Imago multimedia Editore, 2012;

Art.7 CONTROLLO

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta, conformemente a quanto stabilito dall’ art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L’organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Bureau Veritas Italia S.p.a con sede in via Miramare n. 15 - 20126 Milano Tel. 02. 270911 - Fax 02.2552980.

Art. 8 ETICHETTATURA

Sulle confezioni deve essere riportato il logo della IGP Culurgionis d’Ogliastra, descritto 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.

Il logo è costituito da una Q nel cui interno sono rappresentati due Culurgionis d’Ogliastra e la scritta IGP CULURGIONIS D’OGLIASTRA. Il logo deve essere impresso sulla superficie della confezione.

La denominazione “CULURGIONIS D’OGLIASTRA” è intraducibile.

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



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

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.

Alla Indicazione Geografica Protetta "CULURGIONIS D'OGLIASTRA" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di Produzione, mentre è consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.



Caratteristiche tecniche del logo

COLORI ISTITUZIONALI							
Colori utilizzati	Pantone	cmyk			rgb		
		m	y	k	r	g	b
Marron scuro	4695 c	79	100	72	71	15	



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

Arancio	165 c	60	100		255	102	
Giallo oro	136 c	27	79		254	186	47

Il prodotto può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o anche sfuso, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste 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.