

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

La Filiera Produttiva della «Pompia»

*dall'agrume al dolce tipico -
prodotto tradizionale della Sardegna*

Dott. Agr. Franco Fronteddu
Agenzia LAORE Sardegna

convegno:
“Contributo della ricerca scientifica allo sviluppo dei prodotti
agroalimentari di nicchia”

Sassari, 27 gennaio 2012



La Pompia: cenni storici



1760 – documenti di coltivazione in Sardegna (Milis)

1840 – accurata descrizione del dolce di Siniscola (Nu)

1936 – Grazia Deledda: citazione del candito nel romanzo «*La chiesa della solitudine*»

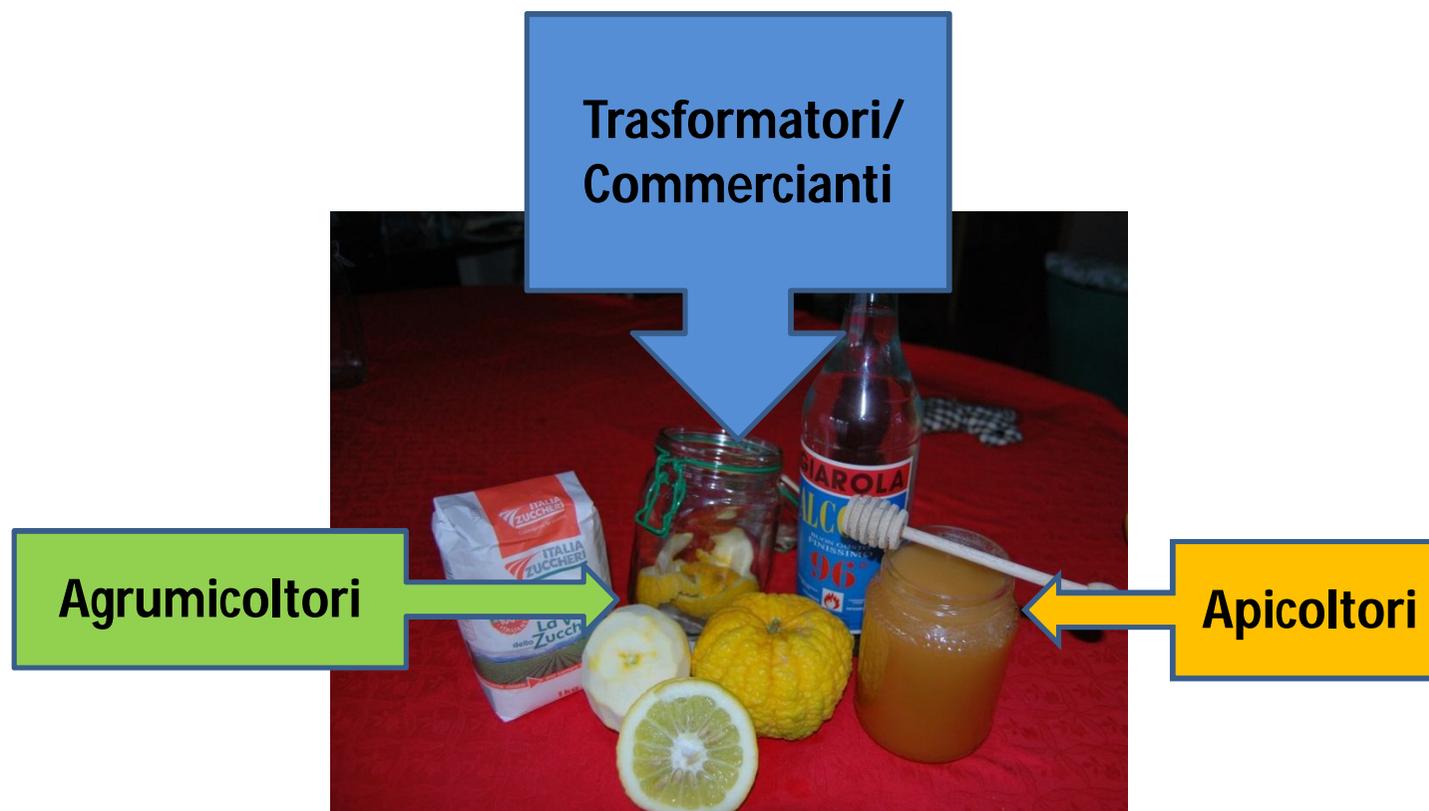
**1997 – Progetto Intercomunale di Valorizzazione “Sa Pompia”:
comuni Siniscola, Posada, Torpè, Lodè, Budoni, San Teodoro – ASL 3 – ERSAT**

2000 – Prodotto Tradizionale della Sardegna

2004 – Presidio Slow Food



La Pompia: i principali attori della Filiera Produttiva (1)



La coltivazione dell'agrume Pompia in Sardegna (areale delle Baronie/prov. Nu)



Sono censite circa 2.000 piante di Pompia con una capacità produttiva annua pari a 800 q.li di agrumi.

Di fatto si produce annualmente solo il 20% del potenziale comprensoriale.

La Pompia: i principali attori della Filiera Produttiva (2)



n. 6
Trasformatori
di cui 5 aderenti
al Presidio

7.500
frutti
lavorati/anno

La Pompia: ripartizione % della produzione del Candito



Pompia Intrea
75%

s'Aranzata
25%



Liquore di Pompia



Il processo di lavorazione dei frutti per la produzione del candito di Pompia

fase	materia	note
lavaggio frutti	frutto fresco	tutte le fasi si devono svolgere in locale idoneo ;
eliminazione buccia (pelatura)	flavedo	la buccia trova poi impiego nella preparazione del liquore;
svuotamento della parte interna	endocarpo	eliminazione dei semi, del succo e delle membrane;
bollitura scorze	albedo o scorza	10-15 minuti;
scolatura	albedo o scorza	minimo 6 ore;
preparazione sciroppo di cottura	acqua zucchero/miele	0,75 L di acqua, 1 kg di zucchero e 750 gr. miele;
cottura scorze	scorze + sciroppo	per almeno tre ore;
raffreddamento canditi e guarnitura	canditi + mandorle	solo nella preparazione de «s' Aranzata»;
taglio in porzioni	impasto lavorato	per la preparazione de «s' Aranzata»;
invasettamento	candito/miele	per la preparazione della "Pompia intrea»;
pastorizzazione o sterilizzazione	-	idonea attrezzatura;
stoccaggio	-	locale a temperatura controllata;
confezionamento	-	etichettatura, guarnitura, ecc.;
commercializzazione	prodotto finito	distribuzione del prodotto finito.

Il processo di lavorazione dei frutti per la produzione del candito di Pompia



Foto: ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE "M.Pira" – SINISCOLA (NU)



“Pompia intrea”

ingredienti:

1 frutto, 400 gr di miele

Lavare con cura il frutto, sbucciarlo accuratamente con un coltello per rimuovere la parte esterna della buccia (flavedo) oppure grattugiarlo qualora non si preveda di utilizzare la stessa per la produzione del liquore. Praticare una piccola apertura sull'apice del frutto ed eliminare con un dito la parte interna costituita da spicchi, succo e semi, avendo cura che la scorza (albedo) rimanga intatta. Il frutto così lavorato viene messo in casseruola, ricoperto di acqua e fatto bollire per circa 15 minuti. Tolto dal fuoco, viene fatto intiepidire, scolato e lasciato ad asciugare per una intera notte. Successivamente la scorza bollita viene rimessa in casseruola, ricoperta di miele e fatta cuocere a fuoco lento per almeno tre ore, mescolando periodicamente per evitare che si attacchi al fondo del recipiente. Dopo cottura viene fatto raffreddare e poi riposto con il miele in appositi vasetti di vetro.

“S' Aranzata”

ingredienti:

2 frutti da 400 gr, 1 Kg di miele, 400 gr di mandorle sbiancate



La preparazione del candito è, nella prima fase di lavorazione, identica a quella già vista per l'ottenimento del dolce di Pompia. La scorza sbucciata e svuotata sottoposta a bollitura viene poi tagliata a pezzi grossi e lasciata asciugare in appositi panni. In un tegame viene fatto riscaldare il miele con aggiunta delle mandorle e portato ad ebollizione fino a quando queste tendono a indorarsi. A questo punto si aggiungono le scorze e si prosegue con la cottura per almeno tre ore. Una volta ottenuta una colorazione tra il giallo ed il marrone si toglie dal fuoco il tegame e si versa il contenuto su un piano di marmo per facilitare la solidificazione del prodotto. Viene poi tagliato a porzioni romboidali e guarnito con alcune mandorle sgusciate.

La trasformazione della Pompia in liquore

Liquore di Pompia



ingredienti:

scorza di 3-4 frutti, 0,5 lt di alcool puro (96%), 500 gr di zucchero

Dei frutti viene utilizzata esclusivamente la scorza gialla (flavedo), ricca di oli essenziali, accuratamente separata dal frutto evitando di asportare l'albedo (parte bianca) di sapore amaro. La buccia viene messa in contenitori a chiusura ermetica, immersa in alcool puro e lasciata in infusione per circa 10 giorni. Trascorso questo periodo si separa l'infuso alcolico con un colino e si provvede alla preparazione dello sciroppo. A tale scopo si porta ad ebollizione un quantitativo di acqua pari al doppio dell'alcool utilizzato, si aggiunge lo zucchero mescolando accuratamente e si toglie la pentola dalla fiamma per evitare la caramellizzazione del saccarosio. Una volta raffreddato lo sciroppo si aggiunge l'infuso precedentemente separato per l'ottenimento di un liquore moderatamente alcolico (30°) dal caratteristico e intenso aroma di Pompia.

La Pompia: elementi di debolezza della filiera

La scarsa disponibilità di frutti

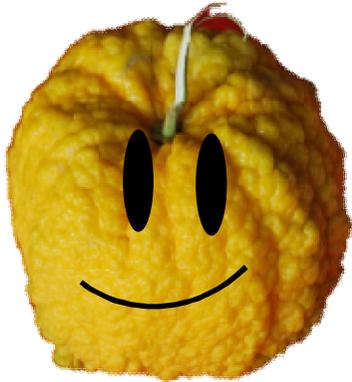
La coltivazione specializzata è stata realizzata prevalentemente dal settore pubblico (Comune – ASL – Scuola)

Esistono tanti piccoli produttori/trasformatori non associati che lavorano a livello familiare oltre il 50% della produzione

Assenza di strategia condivisa per la valorizzazione del prodotto/territorio



La Pompia: i punti di forza della filiera



L'agrume Pompia è coltivato esclusivamente nell'areale della Baronia (Nu)

La produzione dei frutti è destinata ad aumentare nel corso dei prossimi anni

Il prodotto trasformato in candito e liquore incontra i gusti del consumatore

E' un prodotto tipico che vanta una tradizione secolare che può rappresentare un volano di sviluppo per il territorio

La Pompia di Siniscola così descritta nel dizionario Angius/Casalis (1833-1856)

*“Nella specie del citrus medica è generalmente coltivata la **pompia** (citrus monstrosa), perchè di essa si servono i **siniscolesi** in certo loro candito, che dicono aranciata.*

*L'**aranciata** si compone di fettoline della scorza delle arancie, limoni o pompie. Queste fettoline si tengono prima nell'acqua bollente, poi si asciugano. Intanto mentre bolle il miele si gittano in esso delle mandorle parimente tagliuzzate, e quando queste abbiano preso il color d'oro, vi si aggiungono le suddette fettoline di cedro rimescolandole con le mandorle finchè abbiano acquistato il detto colore, allora si gitta il pasticcio in un bacino di legno, vi si distende, e poi si lascia raffreddare. Le porzioni si fanno col coltello, e talvolta richiedesi forza.*

*Usasi pure un altro candito, che dicono **pompia intrea** (pompia intera).*

Il detto frutto si divide in quattro parti o spicchi, che si mettono nell'acqua caldissima, poi si gittano nel miele o nella sapa bollente finchè siano ben confetti.

Siffatti canditi si mandano in regalo nella città, o fuori dell'isola.”



GRAZIE PER L'ATTENZIONE