

# PANE CARASAU

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Maria Ibba*

**Sinonimi:** Carta da musica, Pane carasatu

**Territorio interessato alla produzione:** Provincia di Nuoro. Negli ultimi anni si è assistito alla comparsa di nuove realtà produttive anche nelle altre province.

È un pane a grandi sfoglie, simili a delle sottili cialde croccanti, senza mollica, di forma discoidale, di diametro variabile fra i 15 e i 40 cm e pochi mm di spessore. Il colore è dorato, l'odore e il gusto ricordano il profumo di cereale e di granaio.



*Foto: Laore Sardegna – Alessandro Sanna*

Si ottiene da farine e semole di ottima qualità derivanti da grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna, fermenti naturali, sale marino alimentare estratto in Sardegna, acqua potabile dechlorata e senza aggiunta alcuna di prodotti chimici e/o biologici.

### **Lavorazione e conservazione**

La lavorazione risulta suddivisa nelle seguenti fasi:

- Preparazione dell'impasto di semolato rimacinato di grano duro, acqua tiepida, sale marino, fermenti naturali: il composto deve essere lavorato fino ad ottenere una pasta elastica e liscia.
- Lievitazione dell'impasto per circa mezz'ora. Successivamente dalla massa di pasta vengono ricavate delle sfoglie che devono essere poste a lievitare su teli di lino, cotone o canapa sino per circa due ore.
- Cottura: è necessario portare la temperatura del forno dai 450 ai 550°C; in queste condizioni il disco di pane viene introdotto nel forno e si deve subito gonfiare a "palla", viene poi estratto dal forno e, ancora caldo, viene separato in due sfoglie. Queste devono essere impilate e pressate leggermente con un piano per evitare l'arricciamento dei bordi.
- Carasatura: i fogli di pane devono essere nuovamente infornati fino a quando assumono una colorazione dorata e devono essere nuovamente impilati e pressati leggermente con un piano, onde favorire una corretta disposizione che eviterà sbriciolamenti del pane durante le successive fasi di confezionamento.



*Foto: Laore Sardegna – Alessandro Sanna*

---

## 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.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)