

BISCOTTI DI FONNI

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

Nome geografico abbinato: Fonni

Sinonimi: Savoiaro, Pistoccu, Savoiardone morbido.

Il biscotto di Fonni si presenta morbido e friabile, di colorazione dorata. La forma è simile a quella dei classici "savoiardini", rispetto ai quali risulta di dimensioni più grandi; pesa circa 13 g, e il suo gusto dolcissimo conserva la fragranza del biscotto appena sfornato e il profumo delle uova fresche addolcite con lo zucchero.



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

Lavorazione e conservazione

Gli ingredienti per produrlo sono uova, farina e zucchero.

Prima di tutto si separano i tuorli dagli albumi; questi ultimi vengono montati a neve con lo zucchero, i tuorli vengono invece sbattuti con la frusta elettrica o con lo sbattiuova. Gli impasti così ottenuti vengono poi miscelati assieme alla farina.

La miscela ricavata viene versata nella colatrice, la quale attraverso particolari siringhe conferisce forma e dimensioni al biscotto.

La successiva zuccheratura può essere eseguita manualmente con un setaccio o con un zuccheratore elettrico.

Il biscotto viene messo in forno alla temperatura di 200 C.

Finito il ciclo di cottura il prodotto passa alla cosiddetta "camera di raffreddamento" per poi essere imbustato.

Storia e tradizione

La produzione del biscotto fonnese rimanda a una tradizione centenaria.

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.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

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



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

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

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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