

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Pistoccu de nuxi
2	CATEGORIA	→ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Territorio del Comune di Seulo.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO Dolce di forma irregolare. Assume il colore del suo ingrediente principale: la noce. Viene abbellito con una guarnizione di glassa bianca e con dei diavoletti colorati.	
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA Gli ingredienti del "pistoccu de nuxi" sono pochissimi : le noci, il limone, lo zucchero e l'albume d'uovo. L'impasto viene realizzato unendo le noci tritate allo zucchero e al limone grattugiato ed infine aggiungendo l'albume dell'uovo montato a neve. Si amalgama il tutto fino ad ottenere un composto spumoso che viene suddiviso in tante piccole porzioni che verranno poi cotte nel forno a legna.	
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO Forno a legna, frullino, teglie da forno.	
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA Locali della cucina, banco da lavoro.	
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI "Su pistoccu de nuxi" è un dolce tipico della cucina seulesa. La ricetta tradizionale del dolce di noce viene tramandata verbalmente da madre in figlia da più di un secolo.	
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO