

# LI CHIUSONI

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Pasquale Orecchioni*

**Sinonimi:** Ciusòni

**Territorio interessato alla produzione:** intero territorio regionale con particolare riferimento alla Gallura.

Si presentano come piccoli cilindretti dalla forma irregolare e dalla superficie piuttosto ruvida ed irregolare anch'essa. Le dimensioni sono di circa 3 -4 cm. Risultano piuttosto consistenti al tatto, grazie all'impasto ottenuto con acqua abbondantemente salata, che ne aumenta la resistenza durante l'essiccazione. Gli ingredienti base sono la tipica farina

di grano duro "Trigu saldu o ruiu" e l'abbondante acqua bollente e salata.

### **Lavorazione e conservazione**

Si dispone la farina "a fontana", si versa l'acqua bollente e salata, quindi si procede alla fase della impastatura, interamente fatta a mano. Occorre parecchio lavoro per far sì che la consistenza dell'impasto arrivi a formare dei cilindri lunghi dai quali si ricavano dei piccoli pezzetti della lunghezza finale di circa 3-4 cm. I dadini irregolari così ottenuti si sfregano contro un canestro o una grattugia apposita che danno al prodotto una superficie ruvida. Questo procedimento viene ripetuto minuziosamente per ogni singolo chiusone. Risulta che nei tempi antichi lo stesso cesto che veniva usato sul retro per la loro preparazione fosse utilizzato, opportunamente lavato, per conservarli nella fase di essiccazione. Il colore e l'aspetto finale non si discostano molto da quelli della parte iniziale, a parte un naturale indurimento della pasta dovuto alla perdita dell'acqua durante l'essiccazione che causa una colorazione più intensa.

La lavorazione a mano e su una superficie in legno sono le uniche indicazioni che abbiamo sulla lavorazione di questo prodotto. L'ambiente di lavorazione è quello tipico delle cucine. Il cesto di vimini è l'unica reale difformità negli strumenti di lavorazione rispetto alle altre paste alimentari galluresi.

### **Storia e tradizione**

Le notizie sull'utilizzo in tempi passati dei chiusoni indicano un loro utilizzo in diversi periodi dell'anno; ma la data principale o per antonomasia della sua preparazione era la prima sera di Agosto. I chiusoni venivano conditi con un particolare sugo preparato con il pomodoro e le pernici.

---

## 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](#)