

Pardule fresche per più giorni

Sono simili alle formaggelle ma anziché di formaggio, sono fatte di ricotta e, rispetto alle prime, sono più gonfie e dorate. Stiamo parlando delle "pardule", conosciute anche col nome di "ricottelle", il cui mercato tarda ad espandersi per la difficoltà di mantenerle fresche per un numero sufficiente di giorni. Ora, però, il problema è stato risolto da una ricerca condotta alla "Porto Conte Ricerche" di Tramariglio, riguardante appunto i sistemi di confezionamento e conservazione. La pardula trova la sua collocazione geografica nel Campidano dove viene prodotta con ricotta ovina o bovina, in funzione della stagione. Esistono varianti al formaggio nel nord dell'isola, ma chi conosce la pardula, ammette che quella prodotta nel Campidano non ha rivali, soprattutto quando viene mangiata nello stesso giorno in cui viene prodotta. Il dolce è costituito da due parti: una sfoglia che racchiude un ripieno di ricotta e possiede una colorazione giallo-ambrato. Appena prodotto, il dolce risulta soffice, umido, spugnoso e soprattutto con un dolce aroma di ricotta all'arancio. Ma già il giorno dopo la sensazione di umido si perde e, nei giorni successivi, il dolce perde ogni caratteristica di freschezza, diventando duro, arido al palato e, soprattutto, tende ad ammuffire. Perciò il dolce viene venduto sfuso nei luoghi di produzione, oppure confezionato in vaschette di polistirolo avvolte con un film plastico. Nel secondo caso, il problema delle muffe è più accentuato perché il sistema - dolce, vaschetta e film - non è sterile e interagisce con l'ambiente circostante amplificando tutti i problemi che già si manifestano nei dolci sfusi. Tutto ciò si traduce in una problematica rilevante ai fini della commercializzazione del prodotto: la shelf life (o vita di scaffale) del dolce è troppo breve, massimo 4 giorni. Questo dà origine a un altro problema: il dolce può essere venduto solo sul territorio provinciale. È infatti impensabile con questa shelf life riuscire a portarlo sui mercati nazionali e, meno ancora, su quelli internazionali. Da qui l'intervento della "Porto Conte Ricerche", che ha posto rimedio all'inconveniente promovendo un programma di sperimentazioni per sistemi di confezionamento (packaging) idonei a prolungare la shelf life della pardula e permettere alle imprese del settore di farlo conoscere anche nei mercati extraregionali. Innanzitutto è stata misurata la shelf life del dolce confezionato in maniera tradizionale e sono stati studiati i microrganismi responsabili del deterioramento e le caratteristiche strutturali e chimico-fisiche.

Si è passati, poi, a studiare la confezione: la vaschetta e il film protettivo.

Sono state studiate le caratteristiche che doveva possedere il vassoio, il film plastico e soprattutto la composizione chimica dell'atmosfera interna del sistema. Tutta la ricerca ha generato un sistema di packaging in atmosfera protettiva, ovvero un sistema contenente un'aria diversa da quella che respiriamo e capace di proteggere i dolci da contaminazioni microbiche. Allo scopo è stata eliminata l'aria presente all'interno della confezione che conteneva ossigeno (indispensabile per la crescita e la vita, compresa quella dei microrganismi) e sostituita con un'atmosfera modificata contenente due soli gas (anidride carbonica e azoto). Con questo sistema la shelf life delle pardule è passata da 4 giorni a 15 giorni se mantenute a temperatura ambiente, raggiungendo i 55 giorni se conservate a 4°C. I risultati della ricerca sono ora a disposizione di tutte le imprese del settore.