L'ANTICO DOLCE SELARGINO DA LOLA

designed by MARA DAMIANI

L'ANTICO DOLCE
SELARGINO DA LOLA

INDICE

Le Origini 5

Dolci Sardi 8

- Amaretti 9
- S'Aranzada - Veronesi 10
- Gatteaux 12
- Candalaus 14
- Pistoccheddus 16
- Pan'e Saba . Fatt'e Cottu 17
- Fruttini 18
- Gallette - Pistoccu - Savoiardi 19
- Pastissus 20
- Gueffus 22
- Mustazzolus 23
- Pabassinas 24
- Pardulas 26
- Piricchittus 27
- Tillicas 28
- Ciambelle 30
- Uccellini - Oss'e Mottu 33
- Coricheddos - Bianchini 35

Torte 37

- Torta di Mandorle 38

Ingrosso 39

Montagne di mandorle da sbucciare, profumo di zucchero, miele e ricotta calda, calore di famiglia: ecco gli ingredienti segreti dei dolci artigianali di un laboratorio selargino che da oltre 50 anni crea tutto il meglio della produzione dolciaria tipica campidanese. Mani operose, duro lavoro e una passione, quella per i dolci tradizionali, portata avanti da generazioni di donne che non si sono mai arrese.

Amaretti, pardule, pirichittus, pan'e saba, pistoccheddus: preparazioni antiche dove imparare a memoria la ricetta non basta, perché sono solo l'esperienza, la mano e l'occhio che possono dosare ogni singolo ingrediente e movimento e che creano la profumata e dolce magia. "Tutto è cominciato proprio qui a Selargius", racconta Lola, oggi memoria storica del laboratorio ma ancora in prima linea ogni giorno in cucina e al banco per accogliere i clienti. "Mia mamma Maria impara fin da piccolissima a preparare dolci. Glielo insegnarono le zie e lei fece lo stesso con me e le mie 3 sorelle". Nel cortile della casa di paese quattro bambine passavano le loro giornate a sbucciare, pelare e tagliare mandorle, poi a pesare gli ingredienti e infine ad imparare l'arte: una maestria antica fatta di ore di lavoro, impegno, fatica ma anche tanta determinazione e passione. "Eravamo tutte donne e mia mamma il vero capo! E proprio lei, con estrema lungimiranza decide di cominciare a produrre per vendere a pasticcerie e bar, e continua per tutti gli anni '60 finché nel 1974 apre il primo negozio di dolci sardi di Selargius, in via San Martino, la via principale".

Tutti lo chiamavano il “negozio di Maria Melis” e divenne subito punto di riferimento non solo per i selargini ma anche per tutti coloro che, dall’hinterland arrivavano in paese solo per acquistare i dolci di Maria. Fu un successo esponenziale e tra impasti, lieviti e decori le 4 figlie non bastano più e arrivano i primi dipendenti. Si decide anche l’acquisto di moderni macchinari che, però, vengono lasciati nel retrobottega: “Mamma non voleva che li usassimo! Bisognava continuare a fare tutto a mano, 10, 20 chili di zucchero da impastare, il pan’e saba con quella sua consistenza particolare, per ore e ore, tutti i giorni”.

Ed è chiaro come il segreto del successo del laboratorio sia soprattutto questo, un’arte affinata quotidianamente, un sapere che si fa tradizione familiare ma anche cultura: il laboratorio artigiano di Maria Melis, e oggi di Lola, è l’unico che si occupa di preparare i dolci per il Matrimonio Selargino, “Sa coja antiga cerexina”, un rito antico, molto sentito e partecipato ancora oggi da tutta la comunità del paese.

Arriviamo così al 1991, anno in cui la pasticceria si sposta da via San Martino alla sede attuale di via Palestro, 35 e prende il nome di “Antico Dolce Selargino da Lola”. Un’identità precisa resa ancora più forte dal restyling del locale ad opera dell’architetto Federico Manca e della brand image creata dalla designer Mara Damiani.

Le redini dell'attività sono ora nelle mani di Lola e della sorella Andreina, decoratrice impareggiabile, l'unica capace di creare preziosi ricami e merletti di glassa reale sulle torte di mandorla, altra unicità del laboratorio e vero punto di forza. Gli anni passano e si mettono a lavoro anche i figli di Lola, Paolo per spedizioni e gestione e Francesca che cura l'aspetto amministrativo e finanziario.

Oggi il futuro sono loro: "Antico Dolce Selargino da Lola" continua a produrre come negli anni d'oro di Maria Melis, con lo stesso impegno, passione e cura di ingredienti e ricette, spedisce in tutto il mondo e, in Sardegna, rifornisce la grande distribuzione e al dettaglio. Ma il vero cuore e l'anima del laboratorio artigiano sono a Selargius: qui è stato il passato, è il presente e sarà il futuro, con l'arte e la passione delle donne di famiglia, l'imprenditorialità di Maria, la determinazione di Lola, la maestria di Andreina e la lungimiranza e organizzazione di Francesca.

Dolci Sardi

Amaretti

Dolce tipico di tutta la Sardegna il cui ingrediente principale sono le mandorle, dolci e amare. Da "L'Antico Dolce Selargino da Lola" vengono decorati sulla sommità sia come tradizione comanda, con una ciliegia, sia con una mandorla sbucciata, e preparati anche nelle varianti al mirto e pistacchio.

Amaretti

Amaretti al Mirto

Amaretti al Pistacchio

S'Aranzada Veronesi

Originarie del centro Sardegna, oggi vengono apprezzate e preparate in tutta l'Isola. Si tratta di una preparazione a base di scorza d'arancia candita col miele, unita a mandorle dolci, intere o tagliate a pezzi, dalla tipica consistenza gommosa. Una curiosità: un pasticcere nuorese, a inizio '900, tra i suoi clienti appassionati di aranzada ebbe anche la famiglia reale inglese.

I *Veronesi* sono la rivisitazione degli amaretti all'aroma di arancia e mandarino, dalla consistenza morbida e ricoperti di zucchero a velo.

S'Aranzada

Veronesi

Gatteaux

Croccante di mandorle caramellate col miele e/o con lo zucchero, viene spesso insaporito con scorza di limone o arancia. La forma tipica con cui viene presentato è a rombo ma per determinate occasioni speciali può anche assumere quella di un cuore.

Gatteaux a Cuore

Gatteaux a Rombo

Gatteaux Incappato

Candalaus

Si tratta dei tradizionali dolci in pasta di mandorla e aroma di fior d'arancio che, nei paesi dell'hinterland cagliaritano trovano la loro massima espressione decorativa. Sono dolci raffinatissimi che vengono decorati sulla superficie con glassa reale e foglia d'oro, trasformandosi in gioielli: le abilissime artigiane depositarie di questa grande manualità riescono a creare delle vere opere d'arte.

Possono essere *pieni* (con un ripieno di mandorle tagliate a scaglie fortemente aromatizzate con acqua di fior d'arancio) o *vuoti* (senza il ripieno).

Candalaus

Candalaus Vuoti

Pistoccheddus

I *pistoccheddus* vuoti sono biscotti glassati originari del Campidano a base di farina, strutto e uova, dalla consistenza dura e croccante e decorazione di argentini. Una curiosità: un tempo, considerata questa loro consistenza, venivano dati ai bambini che stavano mettendo i primi dentini, al fine di lenirne il fastidio.

I *pistoccheddus prenus* (pieni) presentano un ripieno di mandorle aromatizzato al limone, una copertura con sfoglia a base di strutto e decorazioni realizzate con glassa al profumo di acqua fior d'arancio, foglia oro e argentini.

Pistoccheddus Pieni

Pistoccheddus Vuoti

Pan'e Saba Fatt'e Cottu

Si tratta di ricette a base di vincotto, che in Sardegna viene chiamato *saba*: caratterizzate dalla forte presenza di uva passa e spezie come la cannella e la saporita. Sono dolci tipicamente autunnali e invernali, e prevedono nell'impasto anche l'aggiunta di frutta secca.

La preparazione più antica prevede che il pane venga fatto lievitare con il lievito naturale (*su frammentu*) al cui impasto viene aggiunta della sapa di mosto d'uva. Da "L'Antico Dolce Selargino da Lola" la ricetta segue l'antica tradizione di famiglia.

Il *fatt'e cottu* differisce dal *pan'e saba* per la presenza di canditi oltre alla frutta secca, per la consistenza morbida come quella di una torta e, non necessitando di lunga lievitazione, può essere messo in forno non appena terminato l'impasto (da qui il nome).

Fatt'e Cottu

Pan'e Saba

Fruttini

Il loro impasto, che viene lavorato a forma di frutta in miniatura, è a base di mandorle finemente macinate, acqua, zucchero, scorza grattugiata di limone, acqua di fiori d'arancio.

Carota

Limone

Gallette Pistoccu Savoiardi

Il *pistoccu* è un dolce a base di uova, farina e zucchero dalla forma rettangolare, consistenza morbida e spugnosa come un pan di Spagna e copertura, *"cappa"*, che viene realizzata con la glassa di zucchero.

Le *gallette* hanno un impasto semplice (farina, zucchero, uova, strutto, limone) e dalle forme varie. Hanno consistenza friabile e vengono decorate esternamente da zucchero semolato che le rende croccanti.

I *savoiardi*, a base di farina, zucchero e uova fresche, hanno una particolare consistenza morbida e leggera, mai spugnosa. Di forma allungata, non presentano decorazioni.

Gallette Sarde

Pistoccu de Cappa

Savoiardi

Pastissus

Originario del Campidano veniva preparato un tempo per le festività pasquali e per i matrimoni. E' un dolce con una base di pasta di semola fine lavorata con lo strutto caratterizzata da forme differenti, per lo più ovale o tonda. Il ripieno consiste in un impasto a base di mandorle, uova e zucchero, aromatizzato con la scorza di limone. Ciò che rende i *pastissus* così incredibili è la finezza delle decorazioni realizzate con la glassa reale.

Pastissus

Gueffus

I *gueffus* sono tra i dolci più diffusi in Sardegna e hanno la caratteristica di essere presentati incartati nella velina come caramelle.

I *gueffus* tondi sono realizzati in pasta di mandorle e ricoperti di zucchero semolato. Una curiosità: la forma tondeggiante del dolce è all'origine del nome gueffu, che deriva dallo spagnolo huevo (uovo).

Da "L'Antico Dolce Selargino da Lola" vengono preparati anche nella ricetta antica, i *gueffus lunghi.* Di forma allungata, rettangolare, sono realizzati in pasta di mandorle ma vengono ricoperti dalla pasta in croce (una pasta di zucchero) che li rende croccanti e ne permette la conservazione per tempi più lunghi.

Gueffus Lunghi

Gueffus Tondi

Mustazzolus

Con il termine *mustatzolus* vengono indicati nell'Isola dolci dalla prevalente forma romboidale. Si preparano con un impasto a base di mandorle, tuorli e zucchero. Una volta pronti e tagliati nella caratteristica forma vengono glassati e riccamente impreziositi con l'esecuzione di eleganti disegni in glassa reale.

Da "L'Antico Dolce Selargino da Lola" ne viene preparata una variante che si differenzia per la glassa esterna al cioccolato.

Mustazzolus Bianchi

Mustazzolus Neri

Pabassinas

E' un dolce prevalentemente autunnale, data la presenza di due ingredienti disponibili subito dopo la vendemmia: l'uva passa (*pabassa*), da cui il dolce prende il nome, e la *sapa*. Gli ingredienti sono mandorle, uvetta, noci, spezie (cannella, scorza d'arancia o limone) e semola. Una curiosità: durante la notte della commemorazione dei morti, *Sos Animeddas*, erano i dolcetti che i bambini questuavano di casa in casa.

Pabassinas

Pabassinas Glassate

Pabassinas alle Noci

Pabassinas a Piramide

Pardulas

Le formaggelle, in origine preparate in periodo di Pasqua, sono tra i dolci più amati e conosciuti della Sardegna. Vengono chiamate diversamente a seconda dell'area geografica: pàrdulas nel meridione; casadinas nell'area centrale e settentrionale; casgiatini in Gallura.

Si caratterizzano per il ripieno a base di ricotta, aroma di limone, arancia e zafferano, e la base in pasta violada (farina, strutto, zucchero).

Il laboratorio artigiano "L'Antico Dolce Selargino da Lola", nel proseguire la preparazione antica tramandata in famiglia, utilizza per il ripieno s'arrescottu spongiau, una ricotta lavorata, di latte di pecora o capra.

Pardulas

Piricchittus

A base di farina, tuorli, zucchero e con copertura di glassa, possono essere di due categorie: i *piricchittu prenu,* originari di Selargius, caratterizzati dalla consistenza semidura, tondeggianti e piccoli; oppure quelli vuoti, i *piricchittu de bentu,* di dimensioni maggiori, dalla forma irregolare e vuoti all'interno.

Piricchittus Vuoto

Piricchittus Pieno

Tiliccas

Si tratta di un dolce ripieno dalle forme più svariate (ferro di cavallo, mezzaluna, cuore, lettere, spirale), la cui superficie esterna è costituita da una sottile striscia di pasta violada farcita con un ripieno di *pistiddu*, cioè mandorle e miele o sapa, cotti. La caratteristica forma conferita alla pasta violada fa sì che la parte superiore resti aperta e si veda il ripieno. Nel Sud Sardegna vengono per lo più chiamate *caschettas*.

Tillicas Sapa

Tillicas al Miele

Ciambelle

Presenti in tutti i periodi dell'anno, hanno un impasto semplice (farina, zucchero, uova, strutto), ai giorni nostri farcito spesso con marmellate e/o creme. Una curiosità: un tempo nelle case della Sardegna venivano preparate a fine giornata dopo la cottura del pane perché, per cuocerle al meglio, serviva il forno molto caldo ma con fiamma bassa.

Da "L'Antico Dolce Selargino da Lola" vengono farcite con marmellata di albicocca, arancia, ciliegia, fragola, frutti di bosco; oppure con crema al cioccolato bianco, pistacchio e nocciola.

Ciambelle all'Albicocca

Ciambelle all'Arancia

Ciambelle alla Ciliegia

Ciambelle al Cioccolato Bianco

Ciambelle al Cioccolato

Ciambelle alla Crema d'Arancia

Ciambelle

Ciambelle ai Fichi

Ciambelle alla Fragola

Ciambelle al Limone

Ciambelle alla Nocciola

Ciambelle al Pistacchio

Ciambelle Rochet

Uccellini Oss'e Mottu

Dolci pregiati in pasta di mandorla e finemente decorati con glassa reale e foglia d'oro, in origine si preparavano per i battesimi. Oggi ricorrono in tutte le cerimonie e occasioni speciali da festeggiare.

L'oss'e mottu è un dolce tipico delle festività di Ognissanti: a base di mandorle tostate, cannella e limone viene ricoperto di glassa al profumo di aroma fior d'arancio e decorato con la ghiaccia reale o con la foglia d'oro.

Uccellini da Banco

Osse'e Mottu

Coricheddos Bianchini

I *coricheddos* rappresentavano in origine, considerata la caratteristica forma a cuore, i dolci tipici delle nozze. Sono composti da una base di pasta di semola, farcita con un ripieno a base di mandorle, scorza d'arancia, miele e semola. Il loro punto di forza sono le splendide decorazioni, affidate, come nel caso del laboratorio artigiano "L'Antico Dolce Selargino da Lola", ad abilissime pasticcere specializzate.

I *bianchini* sono dei dolci antichi a base di mandorle tostate, zucchero e albumi. Preparati totalmente a mano con l'ausilio di un cucchiaio e di un cucchiaino per dar loro la forma allungata, vengono finemente decorati con gli argentini.

Coricheddos a Cuore

Bianchini

Torte

Torta di Mandorle

Morbida e profumata, è il dolce che veniva originariamente preparato per i matrimoni e le festività importanti come Natale e Pasqua. Ma ciò che rende uniche le torte di mandorle di "L'Antico Dolce Selargino da Lola" è la decorazione in glassa reale, realizzata secondo tradizione e immensa maestria da Andreina, pasticcera decoratrice specializzata, sorella di Lola.

Torta Grande

Torta Piccola

Ingrosso

Amaretti

Amaretti al Mirto

Amaretti al Pistacchio

Bianchini

Candelaus

Fatt'e Cottu

Fruttini

Gallette Sarde

Gatteaux

Gueffus Lunghi

Gueffus Tondi

Mustazzolus Bianchi

Mustazzolus Neri

Oss’e Mottu

Pabassinas con Glassa

Pabassinas a Piramide

Pabassinas Noci

Pabassinas senza Glassa

Pan’e Saba

Pardulas

Pastissus

Piricchittus Pieni

Piricchittus Vuoti

Pistoccheddus Pieni

Uccellini

Veronesi

Tortine di Mandorle

Ciambelle all’Albicocca

Ciambelle all’Arancia

Ciambelle alla Ciliegia

Ciambelle al Cioccolato Bianco

Ciambelle al Cioccolato

Ciambelle alla Fragola

Ciambelle Frutti di Bosco

Ciambelle alla Nocciola

Ciambelle al Pistacchio

L'ANTICO DOLCE
DELARGINO DA ICOLE

L'ANTICO DOLCE SELARGINO DA LOLA

Via Palestro, 35, 09047 Selargius CA, Italy

Phone: +39 070 850976

Whatsapp: +39 3400510307

anticodolceselarginosrl@gmail.com