



LUS DOLSUS O LUS DULSIS ALGARESUS (y no sol) (di *Sardonicus*)

È fondamentale premettere quella che, per chi ha avuto la sorte di viverla, potrebbe apparire come una banalità. Prima del miracolo economico degli anni sessanta, nelle case degli Algheresi, abbienti o meno, i dolci erano solo sinonimo di festa, e le feste ad Alghero, così come in tanti paesi della Sardegna piccoli e grandi, erano solo due: Pasqua de Naral e Pasqua de Abril.

Un pervasivo quanto inusuale profumo di dolci coincideva quindi con le giornate più corte dell'inverno durante la Novena di Natale e con i primi tepori primaverili in occasione delle ormai dimenticate pulizie di Pasqua. Iniziava a diffondersi, dapprima timidamente, nei carrarols e carrarunets del centro storico con le prime teglie inviate ai forni dopo la cottura del pane, per poi prendere progressivamente forza nei giorni immediatamente precedenti la festa.

Talmente intenso e prepotente da coprire la pestilenziale puzza di pipì di gatto maschio di certi portoni o pultaglietas o di qualche bassa mal tappata, il sentore di rancido dei piccoli frantoi d'olio e la fresca fragranza della paglia marina appena spiaggiata. Era soprattutto un profumo che manteneva quel che prometteva, diverso ma penetrante come quello inarrivabile di un'infornata di pane. Non c'erano ancora, o erano riservate solo ai più ricchi, le paste di Solinas o le creme bruciate di Sechi a Sassari, pasticcini di mai superata perfezione che venivano portati a casa quasi fossero reliquie del mondo cittadino del pur vicino capoluogo.

Proprio perché i dolci, oltre che nelle due principali feste citate, si facevano solo nelle grandi occasioni familiari, fossero esse matrimoni, battesimi, prime comunioni e cresime, o le rarissime lauree.

La preparazione iniziava da molto tempo prima e coinvolgeva l'universo familiare, maschi adulti ovviamente esclusi.

Chi poteva, a tempo debito, con paziente, laboriosa e lunghissima preparazione faceva la scorta dell'arrop; chi ne aveva raccoglieva le mandorle e si compravano nocchie e miele dai Milesi. Tutte le famiglie provvedevano all'essiccazione delle bucce d'arancia e di limone, esposte al sole e coperte da veli anti mosche. Il resto della materia prima veniva acquistato nelle bottegucce tra i vicoli come lo zucchero, i diavoletti, lo strutto etc. Non si trovava tutto nello stesso negozietto ed era fondamentale arramunì per tempo, approvvigionarsi e mettere da parte. I bambini erano inviati con ordini precisi: "Ha dit la mamma a ma da' totta la munera de succura".

La sapiente lavorazione era poi affidata, in genere, alle bravissime zie restate al bagantinu. Non tutte eccellevano, ma quelle che si distinguevano erano ricercatissime e trovavano un diverso momento di svago, oltre a quello delle maldicenze, dei pizzi, dei ricami al punto croce e ai lavori all'uncinetto, nobilitato facendo ricorso al francese crochet, pur pronunciato crocè.

Le popolane più brave, assoldate per la preparazione dei dolci, accettavano anche un pagamento ed era un modo di arrotondare le solitamente magrissime entrate familiari. Alcune, per necessità, si dovevano dedicare alla confezione di dolci in quanto vùuras o, come spesso capitava, pè calchi congiuntura, come malattie, spese inaspettate, ricoveri o spese legali.

Quando poi, approvvigionati tutti gli ingredienti necessari, iniziava la preparazione, si sviluppava tutto un rituale che, di per sé, costituiva già una festa e spesso i bambini erano chiamati a parteciparvi.



Bambini che giocano in strada ad Alghero, presumibilmente aspettando la festa (= DOLSUS!).

Quale migliore occasione per mettere in bocca una mandorla approfittando della minima distrazione, intingere un dito bagnato di saliva nello zucchero, proporsi come assaggiatori di un dolcetto mal riuscito o per poter dar forma ad un ritaglio di pasta da biscotti.

Nonne, madri e zie li rimproveravano di tali ingenuie malefatte minacciando l'allontanamento dall'improvvisato tavolo-laboratorio pur senza troppa convinzione, ricordando di avere fatto lo stesso qualche decennio innanzi, ma senza privarli del piacere del proibito. Né bastava a distogliere i più intraprendenti il minaccioso e mimato avvertimento: "Mira mi che m' an trec la catora... "

Il trucco più subdolo era quello di costringerli a cantare o ripetere filastrocche durante la lavorazione, attività che mal si concilia, inevitabilmente, con quella masticatoria. Per lo stesso motivo si cantava alle vendemmie.

Le più esperte conoscevano anche da una briciola i dolci fatti dalle amiche: quelli della turchia che risparmiava nei materiali, quelli della mandrona che non li lavorava abbastanza, etc. Il commento maligno si lasciava sfuggire con un sospiro: "Due noci poteva anche aggiungerle" "Tutto farina e niente ingredienti" "Feus coma eglia, l'ascredda" "Y no puriva trabagliallus un poc", "Las mans abaldaras..." " Sempra la matescia ciumpugliosa!" "Diu sempra che lu fol no i ha raspost be! Es che no i posa animu".

Invece tra parenti, e in particolare tra cognate o tra nuore e suocere la schermaglia apparentemente affettuosa poteva diventare feroce, anche se sempre necessariamente sottile. Davanti ai complimenti di prammatica di chi riceveva il regalo, l'autrice iniziava col dire: "Ih, achescia volta no ma son vanguz propriu be". La ricevente doveva raddoppiare le lodi e l'offerente raddoppiava l'enumerazione dei difetti. Se però l'altra parte concordava su un difetto, era subito

pronta la replica: “Già tens raò, achescius amaratteus son mols quasi coma acheglius che has fet tu l’an passat” e via di questo passo.

Le casalinghe più in difficoltà erano per forza di cose le mogli e figlie dei pescatori, che nessun prodotto dell’arte dei mariti potevano utilizzare ad eccezione della sconosciuta colla di pesce! Più fortunate le figlie dei pastori e agricoltori, che potevano disporre di latte, derivati ed altri prodotti. Che sia questa la ragione del pregiudizio del Vecchio Testamento a favore dei pastori è quanto meno difficile dire! Gesù invece si affida soprattutto ai pescatori che vantano la maggioranza e i ruoli principali tra gli apostoli.

Comunque e forse per sfuggire a tali feroci critiche le bambine venivano subito iniziate a un’arte considerata squisitamente femminile e dove potevano essere espresse grazia e delicatezza in prodotti anche esteticamente pregevoli.

Il piacere era nell’attesa dell’evento così straordinario, ma di certo i bambini non erano mai delusi, abituati com’erano all’astinenza dolciaria interrotta solo da qualche fico secco o dal cicorate de abra che del cioccolato non aveva che la fantasia del desiderio.

Gli uomini e in genere i maschi adulti non mangiavano dolci. Erano considerati cosa da donnicciole, da pabassineras e cafiteras come diventavano le intrepide casalinghe che con un durissimo lavoro e una maniacale parsimonia tenevano in piedi la famiglia. Gli uomini assaggiavano un dolce nelle grandi occasioni proprio se costretti e solo come premessa a un buon bicchiere di vino. Il termine di demarcazione spregiativa che tutto definiva era “liccaldu”, vagamente emarginativo e indicativo di una quasi peccaminosa propensione per il dolce da parte di taluni uomini .

Ovvio che vi fossero delle eccezioni. Narra la leggenda che un padre goloso (liccaldu appunto) si servì smodatamente delle gallettine per un battesimo fatte in gran segreto dalla moglie e nascoste sotto il letto. Quando ritornò la moglie da una commissione le indicò il letto e soggiunse: “Mira las garetinas. Tun fil...” ed assistette senza batter ciglio alla dura punizione che immediatamente colpì l’innocente che tentava disperatamente di affermare la propria totale estraneità al misfatto..

La preparazione dei dolci avveniva quasi in segreto e comunque cercando di non dare all’occhio con il vicinato. Si mandava al forno un canestro alla volta

intimando alla salvirora (chi l'aveva) di non aprire bocca e non solo per mangiare di nascosto un dolcetto. Ovvio che al ritorno dal forno si era traditi dai profumi che emanavano dai canestri. In caso di eccessive preparazioni s'inviavano le teglie in forni diversi, per non essere "giuricaz" e tacciati di essere una famiglia "aspaldassiarora". Ma anche l'invio al forno od ai forni era accompagnato da palpitanti raccomandazioni: "Fes attanziò che no ta lus brugi com ha fet l'altra volta(indeterminata), oppure: "Mira che no lus tregghi del fol massa branzs".

In casa i dolci venivano conservati ben sparsi in un canistru nel punto più inaccessibile ai bambini e, se poi arrivava una visita inaspettata, l'ordine perentorio era "amaga lu tambared des dulcis y gitta un tel o una frassara adamunt del canistru!"

Un segreto da tutti conosciuto era che i migliori (mitici ed inarrivabili) dolci erano quelli che le suore preparavano con ogni cura non per il parroco o per qualche canonico, ma per Sua Eccellenza il Vescovo. Le ricette erano gelosamente conservate per permettere all'alto prelato sia di gustarli sia di fare bella figura le rare volte in cui concedeva di dividerli con qualche nobile o personalità in visita degna di tale grande onore. Non è un caso che le monache abbiano dato il nome, e non escludiamo la malignità del popolo, a due dolci algheresi. Pare che riuscissero a dare ai loro capolavori dal piacere così intenso e pervasivo un vago alone di sensualità, forse sublimando in queste loro creazioni qualche misterioso piacere negato, ma presente intensamente nel loro subconscio.

Da non dimenticare anche "las mongias de casa", donne particolarmente osservanti e religiose che si dedicavano ad una chiesa specifica per la fabbricazione di dolci indispensabili come cornice e guarnizione a certe festività o come i fatti (frati?) fritti per il cinema di san Francesco.

Ai nostri giorni pochissime padrone di casa si cimentano nel fare i dolci. Il crollo è avvenuto negli anni sessanta. È molto più agevole comprarli sia pure per poi ripetere il mantra che non sono più quelli di una volta che d'altra parte ormai quasi nessuno ricorda. Fortunatamente ci sono ancora piccoli laboratori di nicchia.

Niente è più triste di un vassoietto di anonime paste portate in omaggio per ogni occasione anche, e spesso, alle scampagnate con favata.

Ricordo il disprezzo con cui le allontanò con un eloquente tratto di mano un vecchio pastore, insistentemente invitato ad assaggiarne almeno una, borbottando: "Ell'etando m'isconzo sa ucca de sa fae".

Niente infatti può violentare un genuino sapore di campagna, quale il finocchietto selvatico, la cotenna o il lardo salato, frutto di antiche, sapienti lavorazioni e tradizioni come una anonima crema pasticciera frullata al miniwiper. Al massimo, in tali occasioni, si potevano usare le frittelle, anche se anch'esse richiedevano sapienti mani femminili.

L'arrivo del miele che non ha bisogno di api, come definì lo zucchero Alessandro Magno, e in particolare quello di barbabietola a basso costo, ha completamente rivoluzionato la produzione di dolci.

Eppure basterebbe sostituire 100 grammi di zucchero bianco raffinato con 80 grammi di miele o sciroppo d'acero (universalmente conosciuto!), 120 grammi di datteri o altre sostanze dolcificanti, come la sapa di vino o meglio di fichi-dindia, per ottenere dei sapori più delicati e forse prodotti alla lunga meno nocivi. Per lo meno usate zucchero muscovado o jaggery. Ne guadagnerebbero gli aromi e la gradevolezza dei dolci.

Il basso prezzo dello zucchero negli ultimi due secoli ha portato, infatti, a una sua eccessiva utilizzazione. L'industria e la pasticceria hanno sfruttato la nostra naturale tendenza di scimmie a mangiare frutta più matura e quindi più dolce, sfruttando anche la diceria senza fondamenti scientifici che lo zucchero è immediatamente utile al funzionamento del cervello.

Il fascino dei dolci, non ci stanchiamo di ripeterlo, era nella loro stessa rarità, nella loro preparazione solo per particolari occasioni. Erano essi stessi festa e ne costituivano imprescindibile corollario, guarnizione, ornamento, profumo. I dolci sardi poi, quando lo zucchero era caro e non molto disponibile, avevano raggiunto il miglior rapporto bontà/quantità di zucchero. Ne risultavano prodotti delicatissimi che permettevano di gustare i vari sapori degli ingredienti senza una prevalenza stucchevole del dolce.

Valga per tutti l'esempio del mangiarbianco. La dose canonica è 1 litro di latte intero, dai 90 a 100 grammi di amido, 100 grammi di zucchero. Ora si arriva sino a usarne 250 grammi e a cospargere generosamente di zucchero la superficie dell'omonima torta. Una vera barbarie da iperglicemici !!!

La formula magica per tutti i dolci sembra ora attestarsi su tantissimo zucchero, 20 minuti a 180 gradi ed effettivamente purtroppo funziona, ma solo per ottenere un prodotto masticabile dolce quanto anonimo!!.

Permette facili successi anche la farina Manitoba, ricca di glutine e che regala impasti che si gonfiano al forno diventando molto leggeri.

Comunque la norma imperante sembra sia l'eccesso in tutto: zucchero, burro, panna, diavoletti, glasse e chi più ne ha, più ne metta. Valga per tutti come esempio il famoso tiramisù.

Invece un'eccellente pasticceria si misura con il senso della misura, con l'equilibrio dei diversi componenti che consente di ottenere il massimo risultato con il minimo di zucchero.

Per quanto strano possa sembrare, aggiungere un pizzico di sale, preziosa antica saggezza, permette di avere un sapore dolce più marcato con una minore quantità di zucchero.

Durante la guerra in mancanza di zucchero si arrivava a mettere il sale nel caffè. Ovvio che non si mettono i famosi due cucchiaini necessari per risolvere drasticamente una pesante ubriacatura, ma solo quella piccolissima quantità sufficiente per stemperare l'acidità del caffè e ridurre quello che per alcuni è un difetto e per altri un pregio. Un pizzico di sale è anche usato per ridurre l'acido della frutta, come ad esempio con l'ananas. Sempre e ovviamente "cum grano salis", come Plinio il Vecchio fa dire a Mitridate nella spiegazione a Pompeo del suo antidoto per i veleni. Sarebbe bello che tale semplice formula funzionasse anche per i dolci. D'altronde non occorre avere anche il sale in zucca come dicevano i nostri nonni?

Adesso è facile pasticciare. Prima c'era un'attenzione maniacale per ogni dettaglio e prima di tutto alle sapienti mani e alla perizia della pasticciera; ogni famiglia aveva proprie ricette o varianti delle stesse ed eccelleva almeno in una delle specialità anche se, a livello professionale e artigianale della produzione specifica per la vendita, spesso erano adibiti gli uomini, forse per la durezza di un lavoro simile specie se fatto ripetitivamente giorno per giorno.

Allora come anche adesso era importantissimo il forno a legna e nel forno il fondo. I migliori erano quelli con il fondo di fango o al massimo con un impasto di argilla e tegole crude spezzettate. Il fondo in mattoni refrattari, anche se molto pratico e facile da pulire, raggiunge temperature troppo alte che rischiano di bruciare i delicati dolci. Si pensi che pizze e fainè richiedono i 400 gradi; il pane i 350 iniziali mentre i dolci un massimo di 200; la temperatura ideale per la maggioranza si situa intorno ai 180 gradi. Per non avere un forno troppo caldo, in genere si preferiva utilizzarlo dopo aver cotto un'infornata di pane. Ovvio che il fondo doveva essere il più possibile pulito, non sempre erano disponibili le teglie. Per la pulizia finale le preferite erano le scope di salicornia: ascumbral, elba de tiracaiu o de sagnora. I fornai erano spesso pagati in natura, per un'infornata alle cinque di mattina un coc e mezza forma di

ricotta! I ragazzini più intraprendenti e sfacciati si offrivano volontari: “Cià Giuannì, i polt iò lu pa al fol” non appena sapevano chissà come di un evento a cadenza peraltro settimanale.

La farina, in genere semolato di grano duro, doveva essere di primissima qualità, il grano ben lavato prima della molitura. Le uova erano fresche di galline ruspanti, il miele di api quasi selvatiche. Spesso si usava la sapa, ottenuta con un procedimento lungo e sapiente. Si conoscevano molti trucchi, come ad esempio friggere le frittelle di carnevale in olio di lentischio, usanza rimasta forse (ma non ci giurerei) nella sola Gallura.

Adesso fare i dolci è un gioco da Bimbo e non da Bembino!

Le vecchie frasi algheresi sono circondate da un alone di mistero. Quando si diceva “asciacat” s’indicava qualcuno allevato in una famiglia di grandi disponibilità e che aveva acquisito abitudini dispendiose o anche in certo qual senso eccentriche. Se per esempio al bar di Buttighetta un nuovo cliente ordinava qualcosa di caro o strano, il cameriere “Cicciu” sibilava sempre con una sottile punta d’ironico disprezzo, conoscendo la non sublime ascendenza dell’avventore, un altrettanto sublime “asciacat”. La frase intera era “Ieh, asciacat de patit a basquiz de ous!”. Quali fossero questi biscotti non è molto chiaro, non gallettine ma forse savoiardi, biscotti stranieri, e imposti dai dominatori piemontesi, soffici e leggerissimi.

“Asciacat a bascuit de ous l’ascureddu, no te dens!” e “Bocca de bascuit” era un altro modo di definire qualcuno vagamente viziato.

Le misure che si adottavano per la confezione dei dolci erano a occhio o al massimo a cucchiali e in ogni casa potevano essere usate misure differenti, anche a causa delle dimensioni dei cucchiali.

Spesso si parlava de “ma bona”, ma altro non era che una maggiore accuratezza nella lavorazione oltre ovviamente alla perfezione delle dosi. La mano che addolciva anche il pane doveva essere calda, mentre quella di chi faceva il formaggio fredda. Certo le madri di famiglia, las puvidas, non avevano troppo tempo da dedicare ai dolci, se non ai più grossolani e sbrigativi

Come detto prima era importantissimo il forno, quasi sempre a legna e che quindi richiedeva una grande conoscenza e dimestichezza. Ogni forno ha una propria specifica personalità o se volete i suoi pregi e i suoi difetti: fondo che si scalda troppo o difficilmente, durata del calore, soffitto troppo basso, diffusione equilibrata o non equilibrata del calore, etc.

Il forno era alimentato con fascine di potature di olivo, che ora sono bruciate sul posto per giunta inquinando, e fascine di cisto. Ottimo anche il legno di lentischio.

Il giudizio del forno era inappellabile, la sentenza spietata e tutti i nodi venivano al pettine. Era sempre con un certo tremore che pane o dolci erano inviati. Si sapeva benissimo che gli sguardi dei presenti erano maligni e i commenti negativi si sprecavano sino ad arrivare alla perfidia di una pietosa giustificazione.

Occorre diffidare delle misure troppo arrotondate: per un chilo di farina 500 grammi di zucchero. In realtà la dose giusta potrebbe essere o 485 o 521!

Ho visto raggiungere tale perfezione solo in Giappone per la quantità d'acqua della pasta di grano saraceno: 426 ml per chilo di farina, che diventavano 424 se l'aria era umida e 428 se era secca.

Ma queste sono raffinatezze orientali difficili da far capire a chi va di fretta o deve continuamente rispondere al telefonino come le nostre apprendiste pasticciere.

Il consiglio è quindi quello di usare, cosa ovvia ma spesso dimenticata nella pigrizia degli acquisti al supermercato, ingredienti di primissima qualità, eliminando per quanto possibile prodotti come lieviti in polvere, fiale, etc. e poi provare sino a trovare la vostra formula.

Ne risulteranno sapori più delicati che saprete individuare meglio con il tempo, che sarà molto lungo sia per le poche occasioni in cui farete i dolci sia per la lunga vita che vi assicurerà il ridotto consumo di dolci e la loro minore "dolcezza".

Piccolissime dosi quindi accompagnate da vini di primissima qualità, preferendo come in tutte le cose la qualità alla quantità - e non dimenticate il moscato con le gallettine.

Il fascino, *repetita iuvant*, è nella rarità. Un mio amico toscano mi rivelò che da piccolo sognava di ammalarsi perché solo allora la madre gli dava un caffè d'orzo con un po' di zucchero!

Se posso inserire un ricordo personale, nel 2005 fui invitato ad un viaggio di circa un mese tra andata e ritorno sul fiume Congo su un rimorchiatore che spingeva una grossa chiatta di 80 metri. Portai un contenitore di vetro con un centinaio di cantuccini fatti con l'aiuto del mio cuoco congolese e ogni giorno a pranzo ne mangiavamo religiosamente uno a testa. Eravamo in tre. Mai mangiato cantuccini migliori, i pabasini mi perdonino! L'ultimo giorno facemmo

fuori quelli rimasti e a dire il vero non ci sembrarono più così buoni. Ci si stanca anche ad avere troppo di troppo buono!

Ma c'era un modo più semplice di fare i dolci che i ragazzi più furbi conoscevano benissimo: bastava rubarli senza farsene accorgere dalle teglie o dai canistrus che tornavano dal forno, posati sulla testa delle ragazze i più grandi o portati sotto braccio come le teglie i più piccoli. Tecnica perfetta, i dolci erano colti letteralmente *in fragrante!*

Un gruppetto aveva escogitato un altro metodo geniale nella sua semplicità. Il più grande e apparentemente più serio, entrava da cià Carmelina, che gestiva una latteria e una piccola pasticceria con prodotti legati al latte in via Principe Umberto, e diceva: "M'anviat La Postina a i dà una duzzena de casarinas" "Ha detto La Postina che vuole dodici casarinas". Cià Carmelina, felice dell'ordine dal vicino negozietto di generi alimentari e ignara della truffa, consegnava il pacchetto delle formaggelle che venivano divorate, a angurirura com lu colbu, con i complici subito dietro l'angolo al Parau Gittat. La cosa si ripeté quattro o cinque volte, ma fu scoperta alla fine del mese, quando La Postina smentì di aver incaricato chicchessia di tale commissione e tanto meno achel mignò cistat La Maison, il quale oltretutto era stato anche riconosciuto. Ci fu una chiamata di correo e i complici, o meglio le loro famiglie, dovettero rifondere il prezzo delle casarinas. Coraggiosi i ragazzi: il marito di cià Carmelina era un imponente pastore barbaricino sempre vestito di velluto e con gli stivali lucidissimi e che, come si dice da quelle parti, non si lasciava certo mangiare dalle mosche! Tornando alle regole generali, gli ingredienti classici erano: farina di grano duro, semolato rimacinato o fior di farina, miele, uova, latte, lievito madre, limone e arancia sia come succo che come scorza, mandorle, noci, uva passa, amido di grano, semi di finocchietto selvatico, fichi e fichi secchi, acquavite filuferru meglio se all'anice. Sono già troppi, è una sfida più interessante non usare lievito per dolci, ammoniaca, cremor tartaro, zucchero, burro e panna.

Un capitolo a parte meriterebbe la pasta violata, la cui percentuale di strutto varia notevolmente. L'accordo è solo sull'opportunità di usare meno strutto per i dolci da friggere. Le dosi sono da 150 a 300 grammi per forno e da 50 grammi a 250 per friggere. Un grande divario e la scelta deve essere lasciata al gusto personale. I salutisti, ed io tra loro, opteranno per minime quantità che secondo loro danno anche gusti più delicati. Ultimamente l'olio d'oliva ha intrapreso una dura lotta per sostituire lo strutto, ma si potrebbe favorire una loro alleanza.

Burro e panna erano conosciuti, ma poco usati. Ricordo i bellissimi panetti di burro giallo di latte di tanca e i coni di panna montata che mi comprava mia madre a Sassari nei primissimi anni cinquanta. La panna, lo spesso piggiu che si trovava la mattina nei contenitori di latte sempre di tanca, era appannaggio dei bambini che riuscivano ad alzarsi per primi o, in Inghilterra, delle cinciallegre che rompevano il sottile tappo di alluminio delle bottiglie di latte lasciate dal lattaio davanti alla porta.

CHI HA UNA MOGLIE COSÌ É FORTUNATO!

Alla fine degli anni cinquanta il ricovero all'Ospedale Marino della giovanissima figlia (dovrà restarci per ben 2 anni) mise la signora Antonietta davanti ad una drammatica scelta. L'ospedale, infatti, richiedeva la somma di mille lire al giorno e il Comune, che fu interpellato, poteva contribuire solo con la metà della somma richiesta. Vero è che ad Alghero nel linguaggio corrente si usa il termine "La Comune", ma anche l'appartenenza al genere femminile non permetteva comunque una maggiore generosità.

Gli introiti del marito pescatore, Ginetto noto come Lu Girat per aver raggiunto a nuoto Portoferro dopo un diverbio in barca col padre, erano risucchiati da una numerosa prole e alla signora Antonietta, della nobile schiatta dei Bem-bino, noti per la forza fisica, i capelli biondi e gli occhi chiari, non restò altra scelta che rimboccarsi le maniche. Si ricordò dell'arte di confezionare i dolci algheresi appresa da ragazza e nella quale eccellea. Si alzava alle quattro del mattino affinché fosse tutto pronto per le otto. La sua specialità era il difficilissimo pane all'anice, molto più impegnativo del "pa' de sou" di un chilogrammo a cui ricorrevano altre casalinghe algheresi per far quadrare i magri bilanci familiari.



Pane all'anice di Alghero: umile apparenza, lunga e complessa preparazione, delizia celestiale.

E fu proprio il "pa' de sou" l'occasione per imparare il pane all'anice.

Nel lontano 1932 c'era Maddarena faceva una grande quantità di tale pane e si faceva aiutare da alcune ragazzine, meglio bambine. Finita la lavorazione della pasta, le mandava subito via e c'era Maddalena si dedicava al prezioso pane all'anice. Una mattina fece però fermare la piccola Antonietta e le disse: "Ho visto come sai lavorare bene la pasta. Lo fai con attenzione e molto garbo e riesci a renderla liscia e perfetta. Ho anche notato come la accarezzi quando hai finito. Solo a te voglio insegnare come fare il pane all'anice, ma non devi far sapere la ricetta a nessuno. Voglio che tu sappia una cosa: con il pane all'anice non morirai mai di fame!"

La ragazzina fu così iniziata ai segreti del difficilissimo dolce e anche degli altri. Poi divenne signorina e non fece più dolci. Si sposò e dovette ricordarsi della sua abilità al momento della malattia della figlia. Come si suol dire: impara l'arte e mettila da parte. Era la sola di nove sorelle ad avere tale manualità ed era instancabile: nelle feste in campagna dai genitori si riempivano come per miracolo canestri e canestri di squisiti dolci tradizionali.

Il nonno nel frattempo lavava le vacche una per una prima di farle entrare nella stalla e davanti all'ultima si abbassava per farsi pettinare da una generosa e affettuosa leccata, giochetto che mandava in visibilio i nipotini.

Allo stesso tempo una delle figlie fu mandata nel cantiere del nonno materno sia per dare una mano sia per non pesare sul bilancio familiare, Frequentò così la scuola di Santa Maria La Palma.

Quando fu il momento di farla rientrare a casa si oppose recisamente con una motivazione semplice e irrefutabile: "Ananchì no i ha vaccas in gaglinas!" E pianse tutta la notte sinché non fu riportata in campagna sino ai 14 anni. Un amore per i pacifici ruminanti diverso dalla paura che irrigidì il fratello Tore che mentre osservava le acque del ciaffarec si trovò improvvisamente circondato dalla mandria di vacche all'abbeverata. Ne ricorda ancora il respiro ed il risucchio, i grandi occhi e le grandi corna. Lo spavento fu tale che ne derivò una leggera balbuzie.

La poco più che bambina ritornò ad Alghero e dato che aveva appreso dalla nonna l'arte dei dolci andò a lavorare nel laboratorio di Buttighetta in via XX Settembre, dove ogni mattina faceva entrare i fratelli diretti a scuola e dava loro una pasta, quello che gli anglosassoni chiamerebbero un fringe benefit. Il capo pasticciere era il signor Attilio. Se invece c'era lì davanti la lancia Fulvia color verde pisello di Buttighetta occorreva filar dritti.

Nel momento di difficoltà si formò anche un sodalizio di fatto con altre due signore con una divisione dei prodotti e aiuto reciproco in caso di ordini di maggiore entità. Cìà Maria Diez era specializzata in casarinas e cìà Rafella Marusch in pirichitti e pabasini piccoli. Quelli normali erano grandi come una mano!

A novembre iniziava la produzione di quelli grandi a losanghe e delle caschet-tas per i morti.

Il pane all'anice era generalmente fatto da Pasqua alla fine dell'estate in quanto la difficile e capricciosa lievitazione era favorita dal caldo e le case allora non erano certo riscaldate. Spesso coperte e cappotti finivano sui canestri dove lievitava il pane!

La signora Antonietta riusciva a confezionare anche 350-500 ous de buciacca al giorno, una quantità incredibile se si pensa che era tutto fatto a mano e di ottima qualità.



Ous de buciacca con il loro più illustre estimatore Sassarese.

Francesco Cossiga ad Alghero mangiava sempre da Cecchini, dove una volta ricordò i dolcetti gustati da bambino e che erano venduti al Lido dalla “Mura”, alla quale erano affidati per lo spaccio proprio da cià Maddarena in una cassetta di legno appesa al collo. Si capì che si trattava di ous de buciacca e fu giocoforza rivolgersi alla signora Antonietta, che in seguito era preavvisata ogni volta che il Presidente arrivava ad Alghero.

Le tre signore erano tra loro prodighe di consigli ed anche di critiche spesso bonariamente feroci: certi cavagliuccius paragonati a un “nas de toffa”.

Ovvio che non erano le sole a dedicarsi alla confezione di dolci ad Alghero, l’elenco sarebbe addirittura lungo e le dimenticate ci perdonino, ma siamo pronti a inserirle dietro segnalazione degli interessati in una seconda edizione se mai ci sarà la prima.

I due figli più giovani, Franca e Tore, portavano prima d’andare a scuola i canestri al forno e poi ai clienti. Gli itinerari erano divisi non senza qualche inevitabile discussione e nei posti più lontani andavano a turno.

Tore doveva assistere alla conta degli ous de buciacca nel vicino negozio di Annetta Dettori dalle lunghe unghie rosse, che intaccava e quasi rovinava i dolci fatti con tanta cura e perfezione dalla madre, persino contandoli due volte dato che non le tornavano mai i conti.

Cià Calmina Putrank si faceva addirittura portare i dolci al letto e dava come pagamento bottiglie di vermouth di strane marche mentre cià Giuannicchetta

Trampana faceva ricorso al liquore Strega. La signora Antonietta cercava di protestare, ma il saggio marito suggeriva di accettarle per poi fare degli scambi. Il forno preferito era gestito in via Ambrogio Machin da Zugada, la cenerentola di casa, donna fea i mara, nonostante fosse una zitella, cosa permessa solo dall'algherese che usa la stessa parola per madre e cattiva. Ma era pulitissima e molto esperta. Dopo il forno aprì una latteria, fulgido esempio di riconversione industriale.

Ciò Maria Antunietta, moglie del pescatore Gavì Russina, fu la prima a comprare un forno elettrico e altre seguirono l'esempio.

Allora come adesso erano numerosi i bufferis e una frase comune era "già tan pagat o tan buffat". La signora Antonietta dovette impararlo a proprie spese e acquistò un notevole fiuto nell'individuare il pericolo e a pretendere il pagamento sull'unghia.

Fu così possibile portare ogni quindici giorni per due anni all'Ospedale Marino i soldi al dottor Scanu nonostante allora non ci fossero trasporti e l'ospedale fosse quasi isolato e preda delle forti mareggiate, una delle quali arrivò a lambire le stanze se non i letti dei pazienti!

La signora Antonietta non usò mai una bilancia e faceva le dosi "a ul " senza mai sbagliarsi, salvo che con il sale per le pietanze nel quale pare eccedesse, tanto che il marito usava dire "Tu tangarivas de anà a cumprà la sal a Cagliari a peus!"

Si faceva economia su tutto pur rispettando la qualità. L'anice era comprato ogni giorno per 150 lire in una farmacia e 150 in un'altra, in quanto spesso sbagliavano nel peso e ne mettevano un po' in più. Non erano utilizzate altre farmacie, il cui prodotto non era considerato degno dei capolavori della signora. Un imprenditore del ramo dolciario in vacanza ad Alghero chiese nel negozio dove acquistava i dolci quale stampo o macchinario speciale fosse usato per ottenere panuccius e cavagliuccius tutti perfettamente uguali. La titolare lo portò davanti alla casa della signora Antonietta, la chiamò alla finestra e le chiese di mostrare le mani. "Ecco lo stampo", disse all'imprenditore continentale che già fiutava la possibilità di migliorare la sua produzione!

I dolci erano confezionati seguendo le antiche ricette e la casa era sempre piena di canistrus, sotto e sopra i letti. I canistrus uscivano dalle abili mani della cognata Doloretta, una maestra nell'intreccio della palma nana, soprattutto aspoltas e buffarols.

Qualche violazione della tradizione era però perpetrata, come quando in occasione dell'arrivo dei primi "gialmans catarans" fu chiesto di decorare il pane

all'anice con diavoletti d'argento! Da buoni parenti poveri ci si vergognava di un prodotto perfetto, ma apparentemente troppo semplice. Anche il Comune era bufferi e pagò di tasca sua Busdraghi.

In seguito la signora Antonietta, già più che settantenne, aiutò la figlia maggiore nel piccolo laboratorio di via Ambrogio Machin. Anche lì era instancabile e sfornava senza sosta i dolci richiesti. Alle figlie che si preoccupavano che non si stancasse rispondeva: "Adesso è un gioco, ho tutto a portata di mano, ingredienti e forno!" All'età di 85 anni, quando ebbe il primo infarto, aveva appena finito di preparare dieci chili di amaretti!

Non saranno mai lodate abbastanza la laboriosità e l'iniziativa delle donne algheresi, dalla raccolta delle olive al lavoro negli stabilimenti del crine sino alle mogli dei pescatori che durante e subito dopo la guerra portavano il pesce nei paesi vicini facendosi pagare con qualsiasi cosa fosse commestibile e potesse sostituire il "malgagliò".

Mentre le donne faticavano a casa, i mariti pescatori, ma solo forse quando il tempo era brutto, lo facevano passare in interminabili discussioni ubriacandosi nelle tavenas, almeno fino a quanto lu vent de buciacca non avesse fatto volar via l'ultimo centesimo.

LE SCATOLE DELLA SIGNORA SIGLIENTI

Mio padre non usava zucchero, non mangiava altri dolci che le ancas de cane, puliva i denti con stecchini di lentischio ed ebbe la prima carie a 77 anni. Cercava di imporre lo stesso regime, quanto meno per i dolci, ai suoi due figli.

Curava l'amministrazione dei beni della signora Siglienti, la madre del banchiere Stefano che chiamava familiarmente Fannuccio.

I Siglienti erano amici di famiglia di lunga data e quindi non si faceva pagare. Come "ricompensa" la signora Siglienti inviava allora a Natale e Pasqua una enorme scatola di latta di dolciumi Motta, alcuni esageratamente dolci.

Forse per non buttarli potevamo consumarli con nostra gioia e disperazione di mio padre che poi, unendo il danno alla beffa, dovette pagare salati conti dal dentista!

La solita malevolenza del destino che ci costringe anche in vita alla pena del contrappasso.



Dopo il dolce, meditando sul passato e sul futuro.

I. I CLASSICI ALGHERESI

ALGUA I SUCCURA

L'antica panacea per tutti i mali e non solo dell'infanzia. Quando cadeva un bambino, bastava applicare una ragnatela sull'escoriazione e per far maturare un foruncolo si usava il tappo fritto della tana della cubalciara, il ragno botola nuragico (*Ambliocarenium nuragicus*).

AMARETTUS.

Gli amaretti, nella loro apparente semplicità, sono i dolci non dolci che presentano più varianti.

Adesso è diventato difficile trovare anche le mandorle amare, sostituite da noccioli di altre drupacee. Già negli anni sessanta un pasticciere algherese dava delle monetine ai bambini perché gli portassero noccioli di pesche e albicocche.

RICETTA CATERINA

Mezzo chilo mandorle amare

Mezzo chilo dolci

1,4 di zucchero

1 etto semola (si mette per ultimo secondo la consistenza dell'impasto)

Pelare le mandorle e macinarle. Per forno a legna più grossolane, per forno a gas molto fini.

6-8 bianchi d'uovo un po' sbattuti e aggiunti a poco a poco e la consistenza varia a seconda del forno.

Fare le palline, metterle nella teglia ed infornare dopo il pane nel forno a legna mantenendo la fiamma davanti alla bocca. Nel forno elettrico 170 gradi, 180 in quello a gas. Cuocere sinché dorati, circa 20 minuti. Se i primi di prova risulteranno troppo compatti aggiungere bianco d'uovo, se troppo molli come focaccine aggiungere un po' di semola.

RICETTA ANTONIETTA

1 kg mandorle dolci
220 gr. mandorle amare
1 kg zucchero
6-8 albumi (a seconda grandezza uova)
2 o 3 cucchiari di Cointreau
2-3 limoni grattugiati (scorza)
2 bustine vanillina.

Tritare un po' di mandorle dolci con la scorza dei limoni, tritare le amare e le altre dolci e mescolarle in una terrina. Aggiungere la vanillina.

Montare gli albumi a neve, aggiungere lo zucchero un po' alla volta e frullare.

Aggiungere le mandorle tritate ed il liquore ed impastare bene.

Formare delle palline bagnandosi ogni tanto le mani con l'acqua.

FORNO 180°

Informare per 10-15 minuti

Altra ricetta

7 etti mandorle dolci
3 etti mandorle amare
800 grammi zucchero

BRIGNOLS

Mettere in un ribel di terracotta un chilo di semolato (farina doppio zero sic), un litro di latte, sciogliere prima una bustina di lievito (mastro fornaio?) in uno scodellino con acqua tiepida e zucchero, lavorare il tutto piano piano aggiungendo il latte, un pizzico di sale dopo, tutto ben lavorato anche aggiungendo la scorza grattugiata di quattro arance. Alcuni aggiungevano l'uovo che però potrebbe renderle troppo dure. Se non passano nell'imbuto aggiungere latte. Lievitano in 15-20 minuti. Alcuni aspettavano le prime bollicine. Troppo lievitati si aprono.

Fondamentale l'acquavite al finocchietto che favorisce la lievitazione, in mancanza della quale fiale di anice.

Ricetta di nonna di Thiesi

Mezzo chilogrammo di farina

35 grammi lievito di birra

Due uova

Un quarto di latte

Scorza di limone

Mezzo etto di zucchero

Una presa di sale

FATTI FRITTI

Ricetta Franca Fortunato

Farina 1 kg

Zucchero 100 grammi

Uova 4 di cui 3 intere e 1 solo tuorlo

Burro 125 grammi sciolto a bagnomaria

Lievito birra. 25 grammi da sciogliere con latte tiepido

Latte mezzo litro circa

Scorza 1 limone e 1 arancia

1 Cucchiaio filuferru al finocchietto

L'impasto deve raddoppiare prima di friggere

BRIGNOLS DE RACUITTA

Lavorare la ricotta con un uovo, un pizzico di zucchero o meglio miele, scorza di limone grattugiata, farina facoltativa quanto basta. Fare le palline col cucchiaio inumidito e friggere.

Forse erano queste lus pez de mongia.

Ravioli dolci fritti pasta violata che quando si frigge deve avere meno strutto. Le dosi sono 150-200 grammi per forno e circa 100 per friggere

CASARINAS

La ricetta prevede l'uso di formaggio fresco che fila, uova, zucchero, uva passa e una punta di zafferano. A Thiesi da mia nonna tre uve passe e un soupçon di cannella.

Quelle salate, più tipiche del nuorese, prevedevano un impasto con formaggio fresco, prezzemolo, menta e un pizzico di sale fino. Nella versione Alghero si aggiungeva l'uva passa di produzione casalinga, molto grossa

Sino a più di mezzo secolo fa era facile procurare il formaggio fresco necessario per le formaggelle. Adesso ad Alghero si è dovuto ripiegare sulle ricottelle con uso di ricotta al posto del formaggio.

La sfoglia è di pasta violata di semola anche con rimacinato con strutto. Per il ripieno ricotta, zucchero, uvetta, uovo, zafferano, scorza di arancio.

Si può mettere un po' di miele in superficie prima di infornare. Su quelle salate una leggera spennellata di uovo intero appena sbattuto.

Le formaggelle servivano da termine di paragone per definire una bocca grande: "Ves i diviri una casarina". Ovvio che non si spezzavano, si dava un morso a testa.

Importante: se la pasta violata delle casarine non è perfetta no pren passic, i pizzichi con cui si stringe il cerchio di pasta per fargli contenere il ripieno.

CASCHETTAS

Sono la versione algherese delle tiliccas

1 kg semolato, due etti strutto, due cucchiaini di zucchero e un cucchiaino di ammoniaca. Si deve ottenere una pasta piuttosto friabile.

Il ripieno è di arrop fatto sobbollire sinché non si stacca dalla pentola al quale si aggiunge caffè, chiodi di garofano macinato, scorza di arancio, semola.

Chiuse a cornetti

CICORATE DE ABRA

Da piccoli si attendeva la completa maturazione dei piccolissimi frutti del bagolaro (*Celtis australis*) il cui sapore vagamente dolce ricordava quello del cioccolato, anche se non può sfidare quello delle carrube.

COCCA DE ORI IN DOLCE

La classica cocca de ori con cipollotti (anghira de olt) e omento di agnello era a volta modificata dalla generosa aggiunta di uva passa o uva sultanina e miele quando non zucchero. Anche scorza di arancia ovviamente grattugiata. Anche con ciccioli.

COCCAS DE CAMPAGNA

Spesso quando si faceva il pane si pensava anche ai bambini, meglio ancora se con dolci semplicissimi come una cocca a ma figa che prendeva un sapore dolce molto gradito agli infanti. Stessa cosa si poteva fare con un impasto di chivalgiu negra a ma la carica, usando i fichi secchi al posto di quelli freschi. Dopo la guerra queste preparazioni si facevano anche con la c.d. miscela, una farina scura che probabilmente aveva una parte di farina di segale.

Era anche uso fare Panuccius dols, con una semplicissima aggiunta di zucchero all'impasto, buonissimi caldi anche perché non riuscivano mai a raffreddare.

Un'altra versione prevede un impasto di pane, uova e pochissimo zucchero. La forma è quella di grossi taralli.

CRUCCANTS o BIANCHINI

La meringa sarda prevedeva l'uso del limone

175 g Albumi (5)

500 g Zucchero

50 g Mandorle

1 Scorza di limone

q.b. Granella di zucchero

CUCCARRORI DI PASQUA

Il classico cuccarrori con l'uovo bollito era confezionato con pane all'anice per magnificare o, se preferite, degnamente celebrare la festività. Semplice ma geniale, anche se il pane all'anice non è per niente semplice.

GATTO'

Sciogliere lo zucchero di peso uguale alle mandorle sino a formare un caramello chiaro, aggiungere le mandorle a pezzi meglio se non sbucciate, succo di limone o meglio buccia di arancia secca tagliata a listerelle con le forbici, versare sul marmo leggermente umido, spianare e tagliare. In alternativa stendere su carta forno, coprire con altra carta forno e col matterello stendere a piacere dato che non attacca.

Si formavano delle piccole losanghe che nella ricetta classica sarda erano cosparse di diavoletti e servite su foglie di limone o di arancio.

Altra ricetta prevede 1,3 kilogrammi di mandorle sbucciate, tagliata a listerelle nel senso della lunghezza e poi tostate, un caramello di 600 grammi di zucchero e 400 grammi di miele al quale aggiungere prima la buccia d'arancia secca a listerelle fatta rinvenire in acqua, quando il liquido evapora aggiungere le mandorle, versare su una spianatoia di legno ricoperta di zucchero perché non attacchi, ridurre con il matterello allo spessore desiderato e tagliare a losanghe, ovviamente quando ancora caldo per evitare che si sbricioli.

Chi non aveva le mandorle o non sapeva rubarle andava alla Forestal a raccogliere i pinoli cercando di evitare gli occhiuti controlli delle guardie. Che danno si facesse a raccogliere i pinoli non si è mai capito! Se non c'erano pinoli si scaldavano al fuoco le pigne già mature per farle spaccare in modo da far fuoriuscire i pinoli.

Inutile dire che i pinoli freschi appena sbucciati davano al tutto un sapore particolare!

Bei tempi quando la Forestal, ora Pineta, era perfettamente pulita e solo inquinata, a volte, dalle bucce di anguria che lasciavano i sardi. Era una oasi di biodiversità con la nidificazione di moltissimi uccelli, ricordo soprattutto i fanelli e decine di tiligugus. Alcuni ragazzi vi andavano a cercare coppie, un porno dal vivo.

Da lodare il rimboschimento con pinus pinea, che per lo meno producevano pinoli, mentre ora si preferisce il radiata che non serve a niente, se non ad alimentare gli incendi. Si aggiunga che ultimamente le pigne sono considerate pericolosissime e si spendono ingenti somme per raccoglierle prima che cadano.

GARETTINAS



Garettinas, dolce consolazione dei diversamente ricchi

Erano forse il dolce dei diversamente ricchi, ma ugualmente buone. Ideali per inzuppare nel moscato specie se di Sorso. Erano di prammatica las passaras a ma las garettinas per i battesimi con vermut, marsala multicolore fatto in casa

serviti in piccolissimi bicchierini, mentre i poveri più poveri potevano solo permettersi un vino bianco e spesso spunto. Narra la leggenda che dopo, a volte, i partecipanti soffrivano di belle diarree, senza che si sia mai capito il perché. Gli americani dettero ad alcuni prigionieri, tra cui il padre di una mia conoscente, appena liberati da un lager, un chilo di zucchero avvertendoli di non consumarlo immediatamente. Non resistettero e l'effetto fu quello delle passaras.

Ricetta Fortunato

Farina 1 kg

Uova 6 di cui 3 intere e tre tuorli

Zucchero 400 grammi

Ammoniaca 25 grammi

Vanillina 2 bustine

Scorza limone 1

Impastare con latte e mezzo bicchiere olio di semi

Altra ricetta

1kg. Farina

300 grammi zucchero

5 uova tre intere e due tuorli

150 grammi strutto o olio d'oliva

1 limone buccia grattugiata

30 grammi ammoniaca

Due chiare d'uovo per bagnare le gallettine con zucchero (a piacere)

Impastare bene il tutto, fare uno strato di pasta alta circa un centimetro, tagliare ed informare a 180 gradi per circa 15 minuti o sinché dorate.

MANGIAR BLANC MANGIAR NEGRA

La ricetta del Mangiarbianco di mia nonna era semplicissima: 1 litro di latte, 100 grammi di amido possibilmente di grano, 100 grammi di zucchero e la buccia di un limone, spesso tagliata con un po' di bianco (albedo) perché ne risaltasse l'amarognolo che ben si sposava al dolce. Per fare l'amido si metteva il grano a bagno (forse per 24-48 ore, occorre provare), si strizzava il tutto nel saras de sera ed il liquido denso si faceva rassodare nel canestro su un telo di lino. Risultava a pezzettini. Il fuoco deve essere medio, occorre fare attenzione ai grumi, facilissimi se si mette l'amido nel latte già troppo caldo. I trucchi erano molteplici: mischiare inizialmente amido e zucchero e poi aggiungere il latte, mischiare accuratamente a parte l'amido con un po' di latte tiepido, far cadere l'amido a pioggia frustando accuratamente. Subito togliere dal fuoco non appena accenna a rassodare o comunque al primo accenno di bollitura. Il latte migliore era considerato quello di capra, molto delicato con il latte d'asina usando il finger lime. Comunque il latte più usato era quello di vacca di tanca ed anche di pecora. I ragazzini amavano soprattutto la buccia di limone che succhiavano avidamente ed alcuni anche la mangiavano. Come premio di permetteva loro di ripulire la pentola di quanto rimaneva appiccicato. Fatto in scodelle e rovesciato prendeva il nome di tittas de mongia ed i maniaci potrebbero servirlo con in cima un chicco di caffè o una mora di macchia, la classica ciliegina sulla torta.

Aggiungendo cacao in polvere si otteneva il mangiar negra.

Meglio del cacao sono pezzettini di cioccolato fondente da aggiungere quasi alla fine.

Come trucco si può aggiungere subito prima del rassodamento non più di due dita di un bicchierino di limoncello.

Si possono anche mettere nel latte 24 ore prima le bucce di quattro limoni con l'accortezza di mettere il tutto in frigorifero per non far una cagliata!

In Giordania l'ho visto servito in tazze con una spolverata di frutta secca (mandorle e pistacchio).

Si può usare il finger lime, specie con il latte di asina, al posto del limone, utilizzando l'apposito "caviale", come un originale contributo algherese che non sia quello di renderlo stucchevole con eccessivo zucchero.

La ricetta catalana prevede l'aggiunta di cannella e il latte di mandorle al posto del latte normale.

Il mangiarbranc è una ottima base e ben si presta agli esperimenti. Usate la vostra fantasia, ma ecco qualche spunto: pezzi di cotognata, anche cotogne al forno con foglie di alloro, foglie di menta, fragole, vaniglia, gambi tritati di pitò pitò (*Hyoseris radiata*). Si può guarnire con fiori di borragine, ciucciamel, feijoa che cresce benissimo ad Alghero. Provare con petali di rose profumate.

Alla ricerca di stranezze una spruzzata di arrop o aceto balsamico o pezzi di ginger fresco o curcuma, tuberi aromatici che crescono benissimo ad Alghero. Un ultimissimo suggerimento: usate solo miele al posto dello zucchero.

TOLTA DE MENGIAR BLANC

La solita pasta violata, ripieno di mangiar bianco ed al forno. Orrore degli orrori, dopo un eccesso di zucchero nel mangiabianco, ecco arrivare una stucchevole e come sempre eccessiva spolverata di zucchero sulla torta. Come sempre i dentisti ringraziano, pur facendo finta di puntare sulla prevenzione,

PA' DE SABA

La versione più semplice prevede semolato di farina di grano duro, sapa di vino o meglio di fichidindia, strutto, uvetta, mandorle, noci, pinoli, fichi secchi e scorza grattugiata di arancio o limone. Iniziare con impasto come per pane e poi amalgamare gli altri prodotti. Far lievitare e prima di infornare dare forma con buco al centro. Anche in questo caso non appesantire con la cappa. Deve lievitare come il pane

PABASINUS

Ormai le ricette moderne insistono su zucchero e una spessa glassa, che impedisce di sentirne il sapore e da un forte impulso alle impiombature dei dentisti.

Ricetta Fortunato

Farina 1 chilo
Strutto 250 grammi
Mandorle dolci 4 etti
Zucchero 400 grammi
Uova 3 tuorli
Scorza grattugiata arance 2
Uva passa 2 etti
Anice in polvere un cucchiaio grande
1 Bustina saporita

Fare con latte un impasto piuttosto compatto da mugliagà con olio di semi

Forno 180 gradi. 20 minuti
Glassa facoltativa

Pare che una signora con ottimi risultati metteva nei pabasinus gattò tritato a pezzetti.

SU PABASINU NIEDDU di Ottana

Sapa ficodindia, semola quanto basta per tenere assieme la pasta, arancia grattugiata, poche noci, tagliati a forma di piccoli rombi e asciugati nel forno poco più che tiepido

Provate una ricetta più semplice con 1kg semolato, 120 grammi strutto, un uovo, 50 grammi miele, un cucchiaio di saba, uvetta, mandorle e/o noci, scorza di arancio o limone, senza glassa ovviamente.

PANE ALL'ANICE



Pane all'anice, nel suo avatar di "cavagliucci".

Nelle sue varie forme di panucciu, cavagliucci, ous de buciacca con glassa, il pane all'anice è da considerare il dolce tipico algherese. Si gusta con il latte per colazione e il giorno dopo si poteva tostare al forno ed usare sempre per colazione per vari giorni.

Narra la leggenda che un navigante portò alla madre dell'anice, spezia nota dappertutto nel Mediterraneo ma non ad Alghero. Fu d'altra parte un altro navigante, il padre di Brunetto Moro, a portare il the! La signora usò l'anice inizialmente per fare il pane, lo trovò buono ma ebbe l'ispirazione di unirlo allo zucchero ed all'uovo. Il successo fu immediato. Ma attenzione, è un impasto molto capriccioso specie quando si tratta di lievitare. Si deve "ancarralgjà" come un neonato. Si esci bo' asciecal, si no descial! Anticamente si faceva solo da Pasqua alla fine dell'estate, quando la clemenza del clima favoriva la lievitazione. E' molto importante far assorbire all'impasto molto lentamente lo zucchero. Anche due giorni di lievitazione. Considerato il dolce più difficile in assoluto ed occorreva essere veri maestri per inviarlo al forno di prima mattina per poterlo vendere ancora caldo per la prima colazione.

Ricetta Fortunato

Farina 00 1 kg.

Uova 4

Zucchero 400 grammi

Lievito madre: due etti di farina fatta a marriga
Anice q.b. o a piacere.

Impastare con acqua, farina uova intere. Impasto duro e fare assorbire lo zucchero lentamente cariant.

Mettere in un ribegliet a lievitare anche per trenta ore. Il tempo di lievitazione varia moltissimo!

Fare le forme e metterle a lievitare ancora in un telo di lino nei cassetti, che sostituivano le madie.

Infornare a 180 gradi, 15 minuti fondo e 10 minuti lati. Appena tolti dal forno spennellarli con albume per lucidarli.

PASTA FRIGGIRA

Un pezzo di pasta lievitata mugliagara con latte, fritta e bagnata nello zucchero.

PEZ DE MONGIA

Il nome algherese forse deriva dal rumore che fanno quando schiacciate in bocca se sono fritte perfettamente e croccanti. Altro non sono che le famose castagnole, la cui ricetta ha molte varianti.

Quelle algheresi prevedono la ricotta al posto della crema e del resto la ricotta più bianca e soffice, il fiore, è anche chiamata tittas de mongia!

Le dosi della ricetta classica sono

200 gr di farina

1 uovo grande*

40 gr strutto

50 gr di zucchero semolato

buccia grattugiata di 1 limone non trattato

1/2 bustina di vanillina

1 cucchiaio di acquavite al finocchietto

1 pizzico di sale

6 gr di lievito in polvere per dolci

200 gr circa di zucchero semolato per condire le castagnole.

Il più volgare nome di troddios de monza era dato nel Campidano ai bianchini.

PIRICHITTUS

Ricetta Fortunato

Farina 1 kg

Strutto 250 grammi

Uova 8 di cui 4 intere e 4 tuorli

Zucchero 400 grammi

Vanillina 2 bustine

Ammoniaca 25 grammi

Scorza grattugiata 1 limone

Impastare con latte "a ul" e infornare a 180 gradi, prima fondo e poi lati

1 kg farina, 8 uova, un bicchiere olio o strutto, mezza scodella di latte, 4 limoni, 50 grammi miele, un pizzico di sale.

SANCUCCIAS A MA PANZA

Normalmente le sancuccias non altro erano se non lo stomaco dell'agnello, del capretto o del maiale ripiene del sangue e fatte cuocere. Al sangue di maiale era uso aggiungere dell'uva passa, ma alcuni aggiungevamo alle sancuccias anche miele, latte o zucchero.

SAVOIARDI

Il nome tradisce l'origine non certo algherese, ma erano molto apprezzati. Erano confezionati da famiglie villanovesi venute ad Alghero

2 Uova

50 g Farina

50 g Zucchero

1 pizzico Sale

bustina Vanillina
2 cucchiaini Zucchero a velo

Montare le uova con lo zucchero, sale e vanillina. Quando le uova sono ben montate aggiungete la farina setacciandola al momento; procedete in tre o più riprese mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto.

Mettere il tutto in una sac à poche o tasca da pasticciere e fare dei biscotti. Cuocere a 220 gradi per circa 12 minuti o sinché non sono dorati. La superficie dovrebbe formare delle piccole onde ottenute alternando la spinta nella tasca da pasticciere.

Si conservano a lungo in una scatola di latta e sono ottimi per allevare i canarini. Ma non tentate di farlo da soli, dateli a mamma canarina che li adora e sa perfettamente come somministrarli ai piccoli.

SOSPURI

Si facevano scottare in acqua calda le mandorle che i bambini dovevano subito sbucciare togliendo la pellicina cantando per non mangiarle, si mettevano a tostare leggermente in forno e poi si pestavano nel pestello con un po' di farina, poi si facevano le palle con un chilo di mandorle e un chilo di zucchero, scorza di due o tre limoni. Si potevano colorare con alchermes. Infornare a fuoco basso. Poi la cappa per i più glassa.

Era importante una pietra piatta circolare con un incavo in mezzo per sbucciare le mandorle sempre con un'altra pietra.

GUELFUS

300 grammi mandorle tritate
300 grammi zucchero
! Scorza di limone
Liquore. Rosolio o maraschino.

Fare uno sciroppo con metà dello zucchero, aggiungere liquore e aggiungere le mandorle. Mescolare bene e lasciare sobbollire per circa 5 minuti. Quando si

stacca dal fondo mettere in una ciotola e poi formare le palline e disporle singolarment in carta velina colorata.

TABACHERAS

Pasta violata con strutto.

Oltre che con mangiarbianco si potevano riempire anche con ricotta usando la stessa ricetta delle frittelle, di ricotta ovviamente. Infine si usa spolverarle con lo zucchero, cosa ovviamente sconsigliabile.

Si potevano cuocere al forno, ma erano solitamente fritte (frigiras) a Carrasciari.

ZABAIONE

Frustare in eguale misura tuorli e zucchero, aggiungendo a piacere, sempre in identica misura, marsala, vin santo, moscato o rum. Buono subito, ma si può anche cuocere in pentolino o a bagnomaria sinché non raggiunge gli ottanta gradi per sterilizzare le uova, cosa non necessaria se freschissime e, come noto, più sono calde più sono fresche, appena uscite come si suol dire dal culo della gallina. Frustare ancora e servire subito.

II. STRANEZZE

SPAGHETTI CON LO ZUCCHERO

Molti usano aggiungere al sugo di pomodoro un po' di zucchero per renderlo meno acido, Lo stesso risultato si potrebbe ottenere con un cucchiaino di arrop, che darebbe sfumature più interessanti. Pare però che almeno un secolo fa gli algheresi usassero mettere lo zucchero sugli spaghetti già scolati e conditi. Ricordo di averlo sentito dire da qualcuno che derideva tale strano costume e dovette fidarvi della mia memoria. Personalmente propenderei per lo zucchero integrale di canna.

Si potrebbe fare un'appendice con tutte le cose vagamente dolci che masticavamo da bambini:

agret, ciucciamel, ciucciamoc, franca franca, pa branc I pa negra, fruita, ragenzia, catarans, cariga a ma nou, cicorate de abra, pitó pitó, gingiul, garroffa.

III. QUALCHE APERTURA QUASI INTERNAZIONALE

ANCAS DE CANE

Dolci tipici di Thiesi. Li faceva mia nonna ed erano gli unici che mio padre mangiasse. Impasto di semola o semolato come per il pane al quale poi amalgamare quante più possibili noci spezzettate, uva passa, messa precedentemente in ammollo, e semi di finocchietto selvatico.

ANGELOTOS

Preparare una pasta violata per friggere, quindi con meno strutto, 40 grammi per un chilo di semola. Scottare le mandorle, pelarle, macinarle e unirle al miele, scorza di limone e un bicchierino di rosolio casalingo. Fare un impasto piuttosto denso e chiudere le palline in rombi di fine pasta violata, fare un buco centrale con il ditale e friggere in olio di oliva o al massimo di lentischio.

BISCOTTI AL VINO

Il massimo della semplicità: un bicchiere di vino, uno di zucchero e uno d'olio. Mischiare il tutto, aggiungere farina quanto basta a rendere lavorabile l'impasto, fare dei piccoli taralli ed infornare come al solito 20 minuti a 180 gradi.

CANTUCCINI

300 grammi semolato

100 grammi zucchero o miele

130 grammi mandorle con la pelle

2 uova intere

Scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone o pompia

Vaniglia o acquavite al finocchietto

Lievito

Un pizzico di sale

Impastare il tutto mettendo alla fine la farina e poi le mandorle. Anche con strutto senza lievito

Fare dei grossi grissini di circa tre centimetri di diametro, nel forno a 180 per 15 minuti, togliere, tagliare e terminare la cottura per circa 10 minuti girandoli una volta finché non sono ben dorati.

CASTAGNACCIO

Il migliore è quello più semplice possibile: una buona farina di castagne, olio di oliva e rametti di rosmarino. Niente di più e niente di meno.

CURUNGIONES DE MENDULA

Sono dei ravioli di pasta violata messi a friggere. Il ripieno è di mandorle dolci in maggioranza, qualcuna amara, miele scorza di limone grattugiata.

FRAGOLE DI BOSCO E ACETO BALSAMICO

Tutto dipende dalla qualità dell'aceto balsamico e delle fragole, se non sono di bosco veraci.

INDIVIA E MIELE

In Sardegna si usava, e forse anche ad Alghero, mangiare il miele spalmato su croccanti foglie di lattuga, che rendevano fresco il sapore del miele. Meglio ancora fare ricorso all'indivia belga con miele amaro. I due sapori insieme si esaltano.

MEL I MATO'

Non può mancare un omaggio alla Catalogna, anche se poco o niente è rimasto della cucina catalana in quella algherese, che specie per il pesce risente maggiormente dell'influsso napoletano, peraltro benefico!

Per la nostra ricetta ci serve il matò, che altro non è che un cacioricotta fresco fatto con caglio vegetale di cardo selvatico e servito con miele e pezzetti di noci. A piacere si possono unire anche fichi freschi ovviamente ben maturi. Se non li avete colti maturi per precedere gli uccelli inutile aspettare, non matureranno più.

MUSTACCIOLI

Per 25 mostaccioli circa

Ingredienti per il primo impasto:

350 gr di farina 00 (o di grano tenero fiore sardo)

225 gr di acqua

(25 gr di pasta madre omessa)

il succo di 1 limone

Ingredienti per un impasto alternativo:

300 gr di farina 00 (o di grano tenero)

300 gr di zucchero (di canna per i vegani)

la scorza grattugiata di 2 limoni

1/2 cucchiaino di cannella

Ingredienti da aggiungere prima della cottura:

7 gr di bicarbonato di sodio

Ingredienti per la glassatura:

500 g di zucchero (di canna per i vegani)

1 bicchiere d'acqua

Preparazione

Versate la farina (la pasta madre se la utilizzerete) e l'acqua e il succo di un limone nell'impastatrice e lavorate fino ad ottenere un impasto liscio e sodo.

Sistematela in una ciotola capiente e coprite con un panno umido, una coperta e mettetela la ciotola in un luogo tiepido.

Secondo giorno:

Prelevate l'impasto e aggiungete lo zucchero intervallandolo alla farina.

Impastate finchè l'impasto non avrà assorbito tutto lo zucchero e la farina.

L'impasto deve risultare morbido poi aggiungete la scorza di limone e la cannella, all'inizio è piuttosto duro quasi impossibile da lavorare ma con l'aggiunta dello zucchero ammorbisce.

Prelevate l'impasto formate una palla e incidetela a croce poi sistematelo in una ciotola e copritelo con un panno umido e una coperta in luogo tiepido per 15 gg circa.

Controllate l'impasto tutti i giorni spennellandolo con acqua.

Nel caso dovesse avere qualche accenno di muffetta togliete subito la parte superiore e lasciatelo riposare.

La lievitazione qui può variare dai 5 ai 10-15 giorni, appena lo vedrete con tante bolle e gonfio è pronto, non raddoppia di volume.

Quando l'impasto sarà pronto versate nell'impastatrice o a mano e aggiungete il bicarbonato.

Accendete il forno a 180°

Impastate qualche minuto e dividetelo in pezzi di circa 40 gr.

Schiacciateli all'interno delle formine e ribaltateli sulla carta forno, se non avete le formine come me stendete un po' l'impasto svolgerando con farina, e ritagliateli, l'impasto è leggermente appiccicoso e morbido quindi fate attenzione a quando li prelevate perchè rischiano di disfarsi.

Infornate per 20 minuti circa o comunque fino a doratura.

Toglieteli dal forno e lasciateli freddare, spolverateli bene per eliminare la farina.

Preparate la glassa di zucchero cotto o la glassa classico con albume.

Versate lo zucchero e l'acqua in un pentolino.

Portate a ad ebollizione lentamente e lasciate cuocere fino a raggiungere 116°-118° C, circa 7-8 minuti dopo l'ebollizione.

In un altro pentolino mettete dell'acqua e fatela bollire.

Quando lo zucchero è pronto spostate il pentolino su un fornello tenuto al minimo e spennellate i dolci in modo da passare avanti e indietro più volte fino a che lo zucchero inizierà ad asciugarsi.

PANE, RICOTTA E MIELE

Una fetta di buon pane casareccio, anche pa' pugnàt, spalmare prima il miele e poi la ricotta. Ovvio che tutto dipende dalla qualità dei tre prodotti. Ovvio che si può mettere il miele direttamente sulla ricotta, come anche caffè zuccherato anche di orzo. In quest'ultimo caso importante aggiungere una scorza di arancia e anice.

PANE, BURRO E ZUCCHERO

Non credo ci sia bisogno di una spiegazione.

POMPIA INTREA

La pompia adesso è una specialità della sola Baronìa ed in particolare di Sini-scola, ma pare che anticamente fosse coltivata anche ad Alghero con ottimi risultati, come ho potuto constatare personalmente sia con due mie piante sia con altre viste in altri giardini.

Sa pompia è una varietà di limone che ultimamente ha cambiando il nome latino passando da Citrus per Monstruosa a Citrus Limon var. Pompia.

Per la Pompia Intrea togliere il tappo circolare, estrarre anche con l'aiuto di un cucchiaio semi e spicchi, sbucciare accuratamente senza albedo e mettere da parte la scorza, che servirà per Aranzada e Pompinello.

Far bollire l'albedo per mezzora e far asciugare.

Mettere tutti gli albedi in una teglia o capace pentola bassa (devono essere vicini ma non sovrapposti) dopo messo sul fondo un po' di sciroppo di miele, riempire di miele le pompe e far sobbollire sinché candite, ci possono volere anche 5 o sei ore. Aggiungere miele quando necessario. Alla fine passare le pompe candite in contenitori di vetro e coprire con il miele rimasto nella teglia. Si fa con lo stesso procedimento ma più veloce la marmellata di pompia facendo degli spicchi.

Per l'aranzada tagliare la buccia a sottili listerelle, farle bollire per 15 minuti ed asciugarle, ripetere l'operazione altre due volte e poi cuocere con miele per una mezzora unendo alla fine le mandorle leggermente tostate e sempre a listerelle. Alcuni fanno l'Aranzada anche con sottili listerelle di albedo.

SORBETTO

Succo di limone o arancia fatto profumare nella scorza dell'agrume usato o in foglie di kaffir lime, bianco d'uovo montato a neve, champagne al posto dello sciroppo di zucchero. Per chi non può permettersi "bionde e champagne", torbato brut o Akenta.

TORTA DI MELE DI NONNA DI THIESI

1 chilogrammo di mele

Un po' di latte

200 grammi di farina

150 grammi zucchero

2 uova intere

15 grammi lievito in polvere

Raschiatura di limone

75 gr. di burro

Sbattete il burro con lo zucchero aggiungendo le uova sbattute in modo da ottenere una pasta morbida. Aggiungete infine la farina e il lievito sciolto nel latte.

Ungete di burro una teglia grande e spolveratela di pane grattugiato, versatevi la pasta che coprirete con le mele sbucciate e tagliate a fette non troppo sottili. Spargete sulla superficie della torta qualche cucchiata di zucchero, qualche pezzetto di burro e cuocete a forno moderato.

TZIPPULAS DI PATATE ROSSE

Ricetta nonna di Moju (ricopiata verbatim)

Dosi: Farina 1 chilogrammo

Patate 400-500 grammi

Acqua 500 ml

Lievito madre q.b.

1 cucchiaio acquavite

Bollo le patate con la buccia. Sbuccio e passo le patate calde nello schiacciapate o con le mani. Schiaccio e lascio freddare. Patate rigorosamente rosse. Se non ho semolato, 1/2 00 e 1/2 semola. Faccio l'impasto con acqua tiepida. Prima sale nella farina, sciolgo lievito nell'acqua tiepida, poco meno di 500ml (1/2 l.). Lavoro fino a fare 1 impasto come per la pizza. Lavoro bene come all'antica. Quando è pronta lavoro con le patate. L'impasto non deve essere troppo molle. Prendo 1 pentola grande, la bagno con acqua tiepida, metto dentro l'impasto e lo livello, faccio la croce al centro col coltello. Quando è disfatta è pronto,

chiudo la pentola, volendo la avvolgo in una copertina calda o vicino a 1 stufetta. Passano circa tre ore, ma è la temperatura che conta. L'impasto deve essere almeno triplicato. Riscaldo olio di oliva, prendo una scodella d'acqua, metto poco poco di sale e mi bagno le mani ogni volta che prendo una presa di pasta dai bordi. La schiaccio nella mano dandole la forma, ne metto quante ce ne stanno, quando sono rosse le giro.

Quasi a panetti o proprio 2 panetti. Qualcuno quando impasta aggiunge 1 cucchiaio di acquavite.

DROMSA O FREGOLA DOLCE

Preparare con farina di grano duro della fregola grossolana, metterla a bollire con latte e miele e, a chi piace, cannella e la solita scorza di limone. Quando pronta aggiungere frutta cotta (pesche, cotogne o mele) o al forno.

La dromsa si faceva bagnando la farina con un rametto di origano o di rosmarino e l'acqua dove il rametto stesso era stato tenuto in infusione.

IV. SEMPRE PIÙ SEMPLICE

ANKO

Purea di fagioli rossi Azuki con zucchero (circa una volta e mezza il peso!) e il solito pizzico di sale.

Si potrebbe fare una variante con purea di fave secche (da sbucciare a differenza dei fagioli), con cannellini e castagne. Da verificare. Fatelo voi, che la mia mandrunia me lo impedisce!

BANANA FLAMBÈ

Tagliare a metà la banana per lungo, in padella con appena di burro, quando è ben calda zucchero muscovado, banana color cioccolato e quindi flambè con un po' di rum. Accompagnare con gelato alla vaniglia.

BIETOLA SELVATICA CON ZUCCHERO

Bollire le bietole selvatiche, sminuzzarle, impanarle con uovo montato e zucchero, friggere a cucchiaiate come frittelle.

CABIDALEDDOS DI CASA MIA (Chiara Farina)

Pasta lievitata tagliata a rombi e fritta, poi intinta nel miele.

CANARINO

200 cl acqua, la buccia di mezzo limone e due foglie di alloro. Portate l'acqua ad ebollizione ed aggiungete alloro e scorze di limone. Lasciate riposare 10 minuti. Non occorre zuccherare, al massimo un cucchiaino di miele. Bere caldo.

CESTELLI DI MELE

Ricoprire le mele private del torsolo e riempite di uva passa con pasta di pane, facendo anche i manici, ed infornare per circa 30 minuti.

COCONEDDOS



Coconeddos: tradizionalmente il pane dei bambini per lo sozzamento, delle partorienti, degli ammalati.

1 k di farina

150 zucchero

4 uova

250 strutto

25 lievito

acqua q.b

Lavorare la farina con le uova lo zucchero il lievito e l'acqua fino ad ottenere un impasto duro.

Quando ben lavorato, aggiungere lo strutto, fare dei bastoncini con le forme desiderate. Far lievitare e quindi cuocere a 180° per 15-20 minuti
Era il pane che si dava ai bambini per lo svezzamento, alle partorienti nonché ai malati.

FALSE SEADAS

Una ricetta velocissima: spalmare su dei cracker o una fetta di pane miele, gorgonzola e grattugiarvi sopra scorza di arancia di limone o pompia.
Seadas al volo, sembra una bestemmia ma il risultato vale la pena, non state li a friggere di sdegno!

FORMAGGIO FRESCO E COTOGNATA

E' un dessert molto usato in America Latina, detto Vigilante in Argentina. Il sapore fresco del formaggio, appena più che primo sale o peretta di caciocavallo freschissima, si sposa benissimo a quello della cotognata.

GATTÓ DI PANE CARASADU

Pane carasadu ritostato intinto nello zucchero caramellato come il gattò. Anche con ceci tostati.

PANE DORADU

Pane secco intinto nell'uovo e fritto. A volte veniva prima immerso nel latte.

PANE FRITTO

Si bagnava il pane raffermo nel latte, pastella con uovo sbattuto, si friggeva e poi miele o zucchero.

PESCHE AL VINO

Attenzione: è una preparazione difficilissima!

Tagliate a pezzetti le pesche, possibilmente sfilacciandole con le mani e non usando il coltello, mettetele in un bicchiere e copritele con il vostro vino preferito, preferibilmente rosso.

Alcuni, come me, le mangiano subito; altri le mettono qualche ora in frigorifero, strumento del diavolo che io non uso.

Se proprio siete in vena di raffinatezze, aromatizzate il vino mettendo dentro la bottiglia il giorno prima una foglia sempre di pesco.

PESCHE MOLOTOV

Tagliare a metà pesche ben mature, aggiungere alcol puro e dare fuoco.

PINU TESU

Palline di pasta frita senza uova o lievito, intinta nello zucchero caramellato, servito a forma di pigne da cui la parola.

POLENTA DOLCE

Fare una polentina piuttosto tenera ed aggiungere uva passa, miele e gherigli di noci tritati. Si può anche mettere in uno stampo e passare al forno per una ulteriore doratura.

PUDDING DI PANE

Far rinvenire il pane raffermo nel latte, strizzare, battere il latte con uovo, miele o zucchero e una aggiunta di anice, unire al pane, mischiare bene e infornare a 180 gradi per 45 minuti. Il fast food del pane all'anice, un tantino più complicato.

Si possono aggiungere innumerevoli varianti a piacere: mele, banane, cioccolato, etc . Un riciclo di avanzi in ultima analisi.

RICOTTA MUSTIA

Una fetta di ricotta mustia messa in un tegame con un filo d'olio, farla arrostitire da un lato e poi dall'altro, quindi mettere un cucchiaino di miele e servire.

SORBETTO DI FRUTTO DEL DRAGO

Anche ad Alghero ci sono molte piante di *Hylocereus undatus*, ma non è così semplice farle fiorire e fruttificare. Comunque è possibile ed il sapore è molto meglio di quelli comprati, che sono raccolti acerbi.

Metterli qualche ora in frigo, spaccarli a metà, fare qualche intaglio al centro, qualche goccia di Grand Marnier e un delizioso sorbetto è pronto!

TEMAKI DI PANE CARASADU

Prendere un foglio intero (unu pizzu) di carta da musica, inumidirlo, cospargerlo di colature di sapa di fichidindia, arrotolare, tagliare a rotolini e mangiare. Provare con ricotta e miele oppure ricotta, caffè e zucchero.

VIN BRULÉ

Vino rosso corposo

Zucchero 100 g

Scorza di limone non trattato 1

Scorza d'arancia non trattata 1

Cannella in stecche 1

Chiodi di garofano 8

Bacche di ginepro (non sivina, velenosa) 5

Anice stellato 1

Noce moscata q.b.

Tagliate la scorza di arancia e di limone senza includere la parte bianca che donerebbe alla bevanda un sapore amaro, e preparate le spezie che vi occorreranno per aromatizzare il vin brulé. In una pentola di acciaio versate lo zucchero, unite poi le scorze di agrumi, le spezie e infine il vino rosso. Fate riscaldare a fuoco basso mescolando con un cucchiaino di legno, fino a quando lo

zucchero non sarà completamente sciolto, ci vorranno circa 10 minuti: fate attenzione a non far bollire il tutto. Filtrate con un colino e versatelo in tazze o bicchieri resistenti al calore. Servite ben caldo decorato con stecche di cannella o con l'aggiunta di fette di agrumi. Il vostro vin brulé è pronto per essere gustato.

Potete aggiungere anche la mela: lavatela, tagliatela a fette sottili lasciando la buccia, e inseritela in pentola insieme agli altri ingredienti. Si possono utilizzare anche cardamomo e zenzero.

VUVUSONES

Pasta lievitata frita dopo aver fatto una corona, condita o col sale o col miele. Vuvusones vuol dire ciuffi o cernechi, e tale è l'apparenza della pasta prima di essere frita.

ZUCCHINE FRITTE CON ZUCCHERO

Fatte dalla bisnonna camiciaia di "Pigiama", Marietta Ibba, che confezionava tutto il corredo maschile, della nobile schiatta dei Pruneri.

ZUPPA DELLA MADONNA

Scaldare vino e miele, versarlo su una fetta di pane o pane sbriciolato e gustare.

ZUPPA DI AMARENE

Mettere a bollire le amarene intere (o altra frutta come ciliegie, albicocche, etc) con un po' di miele senza farle disfare e versarle su strati di fette di pa' de casa tagliato non troppo sottile. Servire freddo.

YOGURT E MIELE DI CASTAGNO

Confezionare in una ciotolina yogurt cremoso e guarnire con poca uva passa, qualche noce e miele di castagno.

V. PROGETTI DI DOLCI INVENTATI (ancora da provare e indegni della maiuscola)

Temaki con pane carasadu umido:

Strudel con pane carasadu

Ricotta e miele, formaggio fresco e cotognata, frutta al forno e aceto balsamico,
Anche con pane lentu

Crostata

La pasta frolla classica prevede 500 grammi di farina, 250 grammi di burro, 220 di zucchero, 2 uova intere e due tuorli. Una bomba!

Frutta semicotta al posto della marmellata, oppure marmellate appena fatte con pochissimo zucchero o miele, studiare pasta frolla il più possibile leggera. Anche spremuta agrumi con pizzico sale e miele. Calcolare tempi d'apprendimento. Mespilo stramaturu, aceto balsamico e pizzico curry powder, copiamo dal tedesco currywurst!!

Calzone come sancuccia o cocca de ori dolce

Pizza dolce: al posto della nutella cosa?

Con cipolla lunga e nappa come cocca de ori?

Anko

Studiare le possibilità con fave e fagioli nostrani, come liquido tisana carrube anche per altri impasti.

Riso

Studiare varianti riso dolce

Gelati latte d'asina e erbe e fiori selvatici

Frutta secca fatta rinvenire nella sapa

Dolci al cartoccio (cioccolato, cognac e pane, frutta varie con arrop, cioccolato, pane, peperoncino e/o curry)

Concentrato con miele e peperoncino?

Frittelle ricotta e aceto balsamico

Concentrato, miele e peperoncino

Varianti zabaione con peperoncino, cioccolato e curry

Studiare uso zenzero che cresce bene ad Alghero. Anche curcuma.

Muffin basico con farina integrale, zucchero di canna, banana o cioccolato fonde.

VI. TRASFORMAZIONI PRODOTTI

FICHI SECCHI

Le migliori varietà erano considerate la figa businca, ul de paldiu, figa negra rurona. Si colgono i fichi quando iniziano ad appassire, anche quelli per terra (se sani sarebbero i migliori ed erano dolcemente accolti da un apposito letto di fieno), si mettono a seccare su robuste stuoie di finocchietto fatte intrecciando più rametti alla volta con due o tre canne (i rametti erano raccolti l'anno precedente e messi a seccare all'ombra). I fichi sono schiacciati con le dita meglio se ogni volta che si girano. Dare agli asini, chi li ha, quelli troppo mollicci, preda dei vermi. Quando sono pronti, non troppo secchi, si possono passare al forno a i più di sessanta gradi (temperatura a cui muoiono i vermi, o in lisciva bollente (cinque parti acqua e una di cenere da bollire per due ore aromatizzata con inula viscosa) dove si immergevano qualche secondo in un cestino, poi rimessi ad asciugare dopo averli schiacciati uno per uno. Erano poi conservati in vasi o sacchetti con foglie di alloro. Si narra di un vecchietto che si era preparato due tavolette in cui li schiacciava adeguatamente a tre per volta.

Iniziare a mangiarli quando si ricoprono della patina bianca degli zuccheri che fuoriescono. Saranno ovviamente pronti per Natale!

Alcuni prima di metterli al forno li aprivano e mettevano dentro una mandorla o mezza noce. Si faceva a poi uno spiedino inframezzato di foglie di alloro.

SAPA DI FICHI D'INDIA ARROP DE FIGARINDIA

I fichi d'india ben maturi si raccoglievano di primissima mattina dopo la prima tempesta di settembre dopo averli ben spazzolati con un ramo di lentischi per privarli dei glochidi, quelle invisibili fastidiosissime spine. Dopo averli anche ulteriormente lavati con un forte getto di pompa, schiacciarli e farli bollire per una mezzora (anche con pezzi di mele e cotogne), sinché i semi si staccano. La buccia è ricca di pectina che favorisce l'addensamento. Passare il tutto in un sacco di iuta o in un setaccio per eliminare i semi e le spine e continuare a far

sobbollire sino a ridurre il liquido ad un quinto. Rimestare continuamente specie verso la fine ed aggiungere al liquido alcune noci che durante la quasi bollitura vanno su e giù impedendo al liquido di attaccarsi al fondo. Preparatevi a sobbollire per più di dodici ore in presenza di grosse quantità. Aromatizzare con buccia di arancia secca, mazzetti di semi di finocchio freschi, inula viscosa. Si può aggiungere polpa di melappio o limoncella per favorire l'addensamento. Schiumare bene. Per averla di tre colori diversi non mischiare le tre varietà presenti ad Alghero: gialla, bianca e del bisba.

Ricetta di xià Rafella Camarraru: sbucciare i fichidindia ben maturi, passarli al setaccio, sobbollire ed aggiungere alla fine scorza di cotogne tagliate finemente. Per far las caschettas, che erano chiuse a differenza delle tilicche, si infornava la sapa sino a solidificarla, si arrotolava a mano e si chiudevano con la pasta.

Alcuni mettevano sin dall'inizio una sacchetto di lino con dentro cenere setacciata. Dava un miglior gusto.

SAPA DI MOSTO. ARROP

Si faceva sobbollire il mosto appena spremuto sino a ridurlo ad un terzo. Aggiunta di mele per favorire addensamento. Alcuni aggiungevano un sacchetto con cenere. Si può aromatizzare anche con inula viscosa.

Una volta ridotto si imbottiglia e dura alcuni anni.

Antica ricetta pugliese. Un decalitro di mosto il giorno dopo spremuta l'uva, lasciando il tempo di posare il fondo. Mettere a bollire e a metà cottura togliere dal fuoco e rimettere a posare. Il secondo giorno rimettere al fuoco senza il fondo posato e continuare la cottura. Prima di togliere dal fuoco farci bollire qualche cotogna tagliata.

SCIROPPO DI FICHI.

Raccogliere i fichi non appena ben maturi, tagliarli a pezzetti anche per controllare l'interno, aggiungere un po' d'acqua e farli bollire sino a che si sciolgono. Filtrare il liquido in un sacchetto di lino e poi farlo addensare in pentola sinché non fa cucchiaio.

VIN COTTO DI FICHI (antica ricetta pugliese).

Mezza caldaia di fichi divisi in due (fichi o freschi ben maturi o secchi), l'altra metà della caldaia riempita d'acqua. Far bollire per sei ore sinché diventa una poltiglia. Metterla in sacchetti di lino e passarla strizzando bene. Sulla polpa già spremuta versare un altro pochino di acqua calda e stringere ancora. Mettere il succo in una caldaia e restringere come il mosto cotto togliendo la schiuma. Quand'è in ebollizione mettere a bollire due cotogne tagliate in due. La cottura finisce quando versando un pochino in un piatto e allargandolo con un dito non si riunisce presto.

COLLANE DI SORBE CUGLIANA DE SELVA

Raccogliere le sorbe quando qualcuna inizia ad ammezzire, spaccarle a metà lasciando il picciolo intatto in cima ad una metà (al contrario di come si spacca generalmente la frutta), cucirle con filo di cotone grosso (quello molti anni fa usato per rammendare le calze) senza far ricombaciare le due metà, appenderle fuori di giorno e farle rientrare dei notte. Quando pronte si facevano bollire per fare uno sciroppo o si mangiavano così. I ragazzi le buttavano giù a colpi di fionda per mangiarcele!

In alternativa le sorbe si possono mettere sulla paglia, come i mespili (nespola d'inverno) e mangiare quando stramaturano o ammezziscono.

FRUTTA SECCA

Erano messi a seccare, oltre ai fichi, albicocche, mele, pere di Villanova tagliate a fettine, fichidindia per la pilarda.

LA CUNSELVA (concentrato di pomodoro)

Con una evidente ed ingiustificabile forzatura la inseriamo tra i dolci in quanto se ne può migliorare il sapore con un cucchiaino di miele, o di aro o di aceto balsamico all'antica, piuttosto dolce.

Si mettevano i pomodori a pezzettoni in una tinozza e si aspettava che fermentassero (si formava in superficie una spuma biancastra, ora che orrore!). Si passavano poi in un'altra tinozza su un passino di rame che attraversavano facilmente quando pronti (si ottiene la stessa cosa bollendoli, ma si consuma energia), A quel punto si metteva la salsa in sacchetti di lino, una pietra sotto e due sopra e si aspettava che perdessero tutta l'acqua, sino a diventare come "cioccolato". A quel punto si spediva il prodotto agli stabilimenti a Sassari o in continente. Le donne anche anziane lavoravano per i grossisti.

Per l'uso familiare l'ultimo passaggio si faceva mettendo la conserva in contenitori di terracotta al forno, immagino dopo il pane così come i fichi secchi. Niente mi è stato riferito circa il sale, la cui percentuale, secondo altre fonti, è di un chilo per 15 chili di pomodori, il risultato finale è molto salato, ma appunto salata alcuni ricordano la conserva per permettergli di durare senza frigorifero e solo coperta da un velo d'olio.

Personalmente metto prima i pomodori a seccare al sole con molto sale, facendo ogni tanto cadere l'acqua che si forma. Dopo un giorno o due li faccio bollire per un giorno nella parabola solare (Che li fa sobbollire e si può abbandonare a lungo), li frullo e termino il procedimento mettendoli in una teglia al solo finché non diventano una spessa crema, che metto in barattoli di vetro con sopra un velo d'olio. Dura per anni.

Il procedimento sembra macchinoso, ma con un po' di organizzazione si perde pochissimo tempo ed è molto più divertente che giocare con il telefonino (attività che comunque si può fare contemporaneamente).

FRUTTA AL FORNO

Niente può rivaleggiare con il sapore di un frutto maturo colto direttamente dall'albero. Ciò premesso si possono fare anche le marmellate o usare il forno.

Non sono solo le cotogne a cambiare completamente gusto al forno, diventano interessanti le mele, le pere ivi inclusi gli aspri frutti del perastro, che era anche uso far bollire sinché non diventavano dolci.

Al forno si possono anche fare pesche e susine, con appena aggiunta di miele, a volte menta se non si vuole usare l'esotica cannella.

Molto interessante farlo con le cultivar locali di mele e di pere.

Se proprio siete contro la semplicità esibitevi in un Clafoutis francese, usando lo zucchero con grano salis (un soupçon di sale esalta il sapore di molti dolci!). Si usa per dolcificare l'ananas, ottimo con l'olio sugli spicchi di arancia, provare per credere!

Pare che una pera tardiva, pera de murendu, venisse conservata sotto aceto, non risulta se dopo bollita.

MARMELLATE

Lavare le cotogne e cuocerle al forno finché non si disfano. A questo punto romperle con un cucchiaio e eliminare semi e parti guaste, purtroppo sempre più spesso frequenti nella frutta non trattata, Passare il tutto nello spremi pomodoro, mettere in pentola con succo di limone e miele e girare sinché non fa cucchiaio, cosa che avviene in non più di mezzora. Far asciugare e fare degli strati da conservare con foglie di alloro e di agrumi. Ottima anche con formaggi freschi tipo primo sale. Stesso procedimento vale anche per altri frutti.

MARMELLATA DI MIRTO

Pulire accuratamente le bacche mature di mirto raccolte, lavarle in acqua fredda e asciugare con una tovaglia.

Mettere le bacche in un barattolo di vetro della giusta capienza ed aggiungere per un chilo di bacche 250 grammi di zucchero.

Mettere il barattolo al sole ogni mattina sinché lo zucchero non si sarà sciolto formando uno sciroppo, come per quello di amarene.

Pressare le bacche nell'apposito tornio.

Mettere il succo ottenuto in una pentola capiente con succo di limone e cotogne spezzettate, circa 250 grammi per il succo di un chilo di bacche.

Far bollire il tutto sino a consistenza da marmellata,

Mettere il tutto subito in barattolo e rovesciare per formare il sottovuoto.

Far riposare la marmellata per almeno venti giorni prima di assaggiarla.

MARMELLATA DI SORBE E DI MESPILO

Si possono fare marmellate anche con i sogni, basta aggiungere frutta e zucchero! Personalmente, come con le cotogne, preferisco cuocere prima la frutta al forno, eliminare gli scarti, passare il tutto in un passa pomodoro, mettere il ricavato in una pentola con appena di succo di limone e miele e sobbollire sinché non fa cucchiaio. Ovvio che occorre stare più attenti alla conservazione in mancanza di quell'eccesso di zucchero che la garantisce così come garantisce il lavoro dei dentisti.

MARMELLATA DI FICHIDINDIA E COTOGNE

Far bollire per una mezzora i fichidindia e poi passarli al setaccio per togliere i semi e poi procedere unendo le cotogne.

Sono commestibili i fiori di: achillea, aglio selvatico, arancio, basilico, borragine, calendula, camomilla, caprifoglio, carota, centaurea, crisantemo, dente di leone, dalia, erba cipollina, fiordaliso, garofano, gelsomino, geranio, girasole, iris, lavanda, lillà, magnolia, malva, margherita, menta, mirto, nasturzio, rosa, rucola, appara,

VII. RICETTE DA ALTRE FONTI

Anicini

- 12 uova
- 12 cucchiaini di zucchero (circa 350 g)
- 6 cucchiaini di farina (circa 150 g)
- 6 cucchiaini di fecola (circa 120 g)
- 1 cucchiaino scarso di anice
- 1 ½ di lievito

Separare gli albumi dai tuorli e lavorare bene gli albumi montandoli a neve, aggiungere lo zucchero 1 cucchiaino alla volta

Aggiungere i tuorli e lavorare ancora

Mischiare farina, amido e lievito e aggiungere l'anice

Foderare la teglia rettangolare 24 cm x 35 cm con la carta da forno

FORNO: 180° per 35 - 40 min

N.B. Ricetta che va bene anche per fare un pan di spagna rettangolare grande (aggiungere 2 bustine di vanillina)

Casquetes

(ricetta Antonietta)

- RIPIENO:
 - 1 l di ~~vino~~ Sapa (ROP)
 - 15 g di anice stellato
 - Pane grattugiato
 - 1 arancia grattugiata (scorza)

Mettere il vino a cucinare in una pentola con l'anice stellato, aggiungere il pane grattugiato e la scorza dell'arancia

- CROSTA:
 - 2 uova
 - 1 Kg di farina
 - 1 ½ di strutto (o burro)
 - 1 bustina di vanillina

Fatti Fritti

(ricetta Antonietta)

- 4 uova
- 1 Kg di farina
- 70 g di zucchero
- ½ l di latte
- 150 g di burro o margarina
- 50 g di lievito
- 1 scorza di limone o arancia
- Anice o grappa

Gallettine

- 5 uova
- 1 Kg di farina
- 400 g di zucchero
- 250 g di margarina (150 g di strutto)
- 25 g di ammoniaca
- ½ scodella di latte tiepido (limone 30-100 g)
- 3 bustine di vanillina
- (1 limone grattugiato (scorza)) No

In una terrina mescolare bene con le mani farina, zucchero, vanillina e limone grattugiato

Fare un buco e mettere le uova e la margarina

Aggiungere l'ammoniaca al latte tiepido e mescolare nell'impasto

Far lievitare un'ora

Distendere la pasta e utilizzare le formine

FORNO: 180° per 10 min

Ous de Butxaca

- 4 uova
- 1 Kg di farina
- 400 g di zucchero 25 g di lievito di birra

La sera prima impastare con acqua tiepida dove è stato sciolto il lievito di birra un po' di farina

Coprire e lasciar riposare tutta la notte (llavat)

Unire questo lievito al resto della farina assieme alle uova intere

Lavorare bene la pasta ottenuta aggiungendo piano piano lo zucchero

Fare delle palle e lasciar lievitare bene

FORNO: 250°

Pane all'Anice

(ricetta Antonietta)

- 4 uova
- 1 Kg di farina
- 400 g di zucchero
- 1 Kg di anice
- 25 g di lievito

(ricetta Nina)

- 2 uova
- 1 Kg di farina
- 100 g di zucchero
- 50 g di lievito di birra
- 1 bustina di lievito
- anice

Papassini

(ricetta Antonietta)

- 3 uova
- 1 Kg di farina
- 25 g di anice stellato
- 400 g di zucchero
- 150 g di strutto
- 25 g di ammoniaca
- 2 bustine di vanillina
- 1 scorza d'arancia
- mandorle

Pesche

(ricetta Antonietta)

- 1,2 Kg di farina
- 3 uova
- 100 g di lievito di birra
- 150 g di zucchero
- 150 g di strutto
- 2 bustine di vanillina
- 1 limone grattugiato (scorza)
- ½ l di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 cucchiaino di anice
- 1 pizzico di sale

PRIMA LAVORAZIONE:

Sciogliere il lievito di birra nel latte e lasciar raffreddare
sciogliere lo strutto a fuoco moderato e lasciar raffreddare
nella farina mischiare zucchero, uova, vanillina, sale e limone
aggiungere lo strutto sciolto, il latte con il lievito e l'anice e lavo-
rare tutto bene in una terrina
mettere a lievitare per 2 ore circa al caldo

SECONDA LAVORAZIONE:

Rigirare con le mani 2 o 3 volte, formare delle polpette di pasta e
metterle nelle teglie, distanziate tra loro
ricoprire le teglie e tenerle al caldo per altre 3 ore
FORNO: 180° finché non sono dorate

GUARNIZIONE:

Bagnare con l'alchermes e un po' di maraschino
mettere tra le due parti un po' di crema pasticcera e passarle
nello zucchero

Petit Fleurs (ricetta Antonietta)

- 1 Kg di mandorle dolci
- 700 g di zucchero
- 6 albumi
- 3 arance (scorza)
- 2 cucchiaini di Cointreau
- 2 bustine di vanillina
- Ciliegine candite rosse e verdi

Tritare le mandorle dolci assieme alla buccia delle arance
scolarle e aggiungere la vanillina

Montare gli albumi a neve, aggiungere lo zucchero e frullare

Aggiungere le mandorle tritate e il liquore impastando con le
mani

Usare il beccuccio della siringa per fare la base e metterci sopra
un pezzo di ciliegina candita.

FORNO: 200°

Infornare per 10 – 12 min

Pirichiti

- 5 uova
- 1 Kg di farina
- 400 g di zucchero
- 250 g di margarina (150 g di strutto)
- 25 g di ammoniaca
- ½ scodella di latte tiepido
- 3 bustine di vanillina
- 1 limone grattugiato (scorza)

In una terrina mescolare bene con le mani farina, zucchero, vanillina e limone grattugiato

Fare un buco e mettere le uova e la margarina

Aggiungere l'ammoniaca al latte tiepido e mescolare nell'impasto

Far lievitare un'ora

Fare dei bastoncini come un grissino e tagliare a pezzetti

FORNO: 180° per 10 min

GLASSA:

100 g di zucchero al velo per ogni albume montato a neve

PER 1/2 Kg di farina: 300 g di ZAV (zucchero a velo) e albumi

Sospiri (ricetta Annuccina)

RIPIENO:

- 1 Kg di mandorle
- 20 mandorle amare
- ¼ d'acqua
- 800 g di zucchero
- 1 limone grattugiato (scorza)
- 1 bicchiere di maraschino

GLASSA:

- Zucchero al velo
- Qualche goccia di limone
- Un po' di maraschino

(ricetta Vittorina)

RIPIENO:

- 1 Kg di mandorle
- 1 Kg di zucchero
- 1 limone grattugiato (scorza)
- Albumi (quanto basta)

GLASSA:

- 250 g di zucchero
- 1 tazzina da caffè di acqua

Tabaqueres

SFOGLIA:

- 4 uova
- 1 Kg di farina
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero

RIPIENO (menjar en blanc):

- 1 l di latte
- 100 g di amido
- 150 g di zucchero
- 1 limone (scorza)
- 100 g di zucchero

Dopo la lavorazione spianare la sfoglia

Adagiarsi sopra delle palline di menjar en blanc e richiuderle
come se si stessero preparando dei ravioli

Ritagliare con una rotella

Torta di Menjar en Blanc

(ricetta Paola)

SFOGLIA:

- ½ Kg di farina
- 2 uova
- 130 g di zucchero
- ½ bicchiere di olio di semi
- ½ bicchiere di latte
- 1 bustina di vanillina
- 5 g di ammoniaca

Mischiare farina, zucchero, ammoniaca e **vanillina**

Aggiungere uova, olio e latte

Amalgamare bene e lavorare un po'

Far riposare 2 ore o più

CREMA (RIPIENO):

- 1 l di latte
- 100 g di amido
- 150 g di zucchero
- 1 limone (scorza)

Versare zucchero e amido in un tegame **antiaderente**, mischian-
doli bene

Aggiungere il latte e la scorza di limone

mettere il tegame sul fuoco mescolando in continuazione fino ad
ottenere una crema densa

quando si condensa versarlo in una **terrina**

FORNO: 180° per 30 min sotto, 10 min sotto sopra

VIII. DULCIS IN FUNDO

Il colmo per un diplomatico: finire nei pasticcini.

Set, ta mara a mal tambaret.

Dols com la mel, dols asmantat, sarit com la mulgia.

Dasasparat coma un tambaret buit.

Y a tabacheras che sol ta pilmitin de ta fumà una cua de al.

Massa succura ascaviaggia.

Lu dols asmantat ascavia.

Ous de buciacca al postu del bogamarì.

Com fa ù che es già de bocca dolsa a cumprenda la sabò des dulsis?

Chi bel urò achescius pez de mongia!

I ciucciata una titta de mongia!

Le api dimostrano che gli insetti fanno il dolce meglio degli uomini, ma anche che occorre una perfetta organizzazione.

Purtroppo la dose perfetta di dolce è la gocciolina di zucchero di un afide.

Con il bianco mangiare vi sentirete per di più a dieta.

Il bianco mangiare non è mangiare in bianco.

Una torta è la mia Dulcinea.

Non farmi lo scherzetto che non ci sia dolcetto.

Il fatto che tutti amino il tiramisù mi manda in depressione.

Con il Mont Blanc è stato scritto più di un capitolo della storia della pasticceria.

Con la torta sbrisolona non restano che briciole sin dall'inizio.

Basta un po' di zucchero per fermare qualsiasi motore.

I dolci sono i gioielli della cucina e devono essere molto piccoli per non essere di cattivo gusto.

Quanto piacere in un piccolissimo, specie se proibitissimo, dolce.

Il matrimonio può essere un errore, la relativa torta un orrore.

Le torte in faccia fanno ridere immediatamente, nello stomaco alla lunga piangere amaramente.

Certi dolci sono proprio il colmo del proibito.

Il miglior dolce è quello rubato da un bambino.

E' più buono un dolce proibito, il migliore quello rubato.

Tutti i dolci diventano grassi.

Se riuscite ad evitare i dolci è tutto grasso che cola.

La violenza è sempre presente anche nei dolci, anche la pasta è violata.

La pasta violata è un sogno di strutto.

C'è sempre un angolino per un cantuccino.

Anche per i dolci al cucchiaino occorre essere una buona forchetta.

Lo zucchero a velo, che esagerazione: del dolce per coprire il dolce.

Preferisco i dolci brutti e buoni.

Un vin santo si accoppia benissimo ai frutti di una mano santa.

I dolci sono il frutto di una lunga e meticolosa preparazione. Mi chiedo se non sia meglio un frutto direttamente dall'albero.

O-manju? Certo che lo mangio.

Il fascino discreto della pasticceria.

Il carnevale è fantastico, poche chiacchiere! O forse non sono meglio molte, anzi moltissime chiacchiere?

Fatevi i fatti vostri, basta che siano fritti.

I dolci non sarebbero così irresistibili se non fossero un peccato di gola.

Un dolce da leccarsi i baffi: sempre il solito approccio maschilista e per giunta a sproposito.

La pasticceria è l'arte più squisitamente femminile.

Quando tutto sembra perduto musica, un dolce e un bicchiere.

Ci sono varie modi di inzuppare il biscotto.

E' amaro constatare che molte donne vi lasciano inzuppare il biscotto solo a tavola.

Zabaione: rigorosamente al miele per la luna di miele.

Ad Alghero I dolci oltre che un sopra peso sono un soprannome: pirichittu, pabasinu, brignuret..

Più pesa lo zucchero più pesa il conto del dentista.

Asteva non avrebbe approvato la stevia.

Troppo zucchero prepara una vita molto amara.

Lo zucchero bianco è adorato dalla candida albicans.

Anche i dolcificanti rischiano di rendervi la vita amara.

Più il dolce è dolce più il conto del dentista salato.

Mangiate pochi dolci, se non altro per poterli apprezzare di più.

Come dulcis in fundo, la frutta all'inizio.

Ti ho vista dolce, in una dolce atmosfera di casa, mentre facevi un dolce, troppo dolce per me a cui piace il salato e mai più ti ho parlato.

Gli architetti nascondono i loro errori dietro i muri, gli avvocati dietro le sbarre, i chirurghi sottoterra e i pasticciere sotto la panna.

Il matrimonio è come un pranzo in cui il dolce si mangia all'inizio.

Se l'antipasto è amore, il dessert cosa sarà mai?

Se Dio avesse voluto che seguissimo passo dopo passo le ricette, non ci avrebbe dato le nonne.

Essere freddi non significa necessariamente essere cattivi: i gelati, ad esempio, sono buonissimi!!

Finalmente ho imparato a dire di NO! Vuoi una fetta di dolce? Perché NO?

Una festa senza la torta è un incontro e basta

Come sei bella con quei brillantini sul petto!... È lo zucchero delle ciambelle!!

Goloso: persona che non rimanda mai a domani quello che può mangiare oggi

Mia madre ama molto fare dolci. Io da piccolo ero convinto di chiamarmi "assaggia".

Adoro il cioccolato così tanto che quando apro un uovo di Pasqua spero sempre che la sorpresa sia un altro uovo di Pasqua

Lei in dolce attesa, lui in attesa del dolce.....

La vita è troppo breve per mangiare una brioche vuota

Finché c'è torta c'è speranza

Io ci stavo andando in palestra ma una folata di vento mi ha spinto in pasticceria

Date una seconda possibilità ai dolci, non alle persone!

La vita è dolce se glielo concedi

Scusi, per la felicità? A 100 metri c'è una pasticceria!

Ogni cosa dolce, lasciata a sé, diventa acida

La vita è una combinazione di pasta e magia

Invece che passare dalla parte del torto, non potremmo passare da quella della torta?

Lavorare il cioccolato, significa lavorare con le emozioni delle persone

Non importa quanto tu abbia mangiato, c'è sempre spazio per il dolce.

Alcune persone sono come quei dolci che sembrano pieni di cioccolato...poi ti avvicini ed è uvetta!

Dove fallisce la scienza subentra la pasticceria

Spero di non finire all'inferno, si dice che nel girone dei golosi arrivi il profumo delle torte fatte in quello superiore. E non offrono....

Secondo te è meglio amare o essere amati? Secondo me è meglio mangiare!

Il dolce non va nello stomaco, il dolce arriva dritto al cuore

La sfortuna perseguita i golosi: infatti la fermata del bus è sempre davanti ad una pasticceria ed il bus è appena passato...

Si dice che un pezzo di cioccolato al giorno faccia dimagrire: ne ho mangiato 1 kg in 2 giorni, speriamo bene!

La ghiottoneria è la curiosità dello stomaco

Se vuoi vedere un mio sorriso prima delle 11 devi essere un muffin o un bonifico!

Se hai 10 torte al cioccolato ed un amico te ne toglie 4, quante torte ti rimangono? "10 e un cadavere..."

Devo cambiare crema dimagrante...quella pasticciera non funziona!

Non c'è nessun dolce che può accontentare il palato se non è raccontato

Mi misi dalla parte del torto perché avevo capito torta

Sono una donna di facili dolciumi!

Quando distribuivano la capacità di saziarsi con un'insalatina, io ero in fila per primo, secondo, contorno e panna cotta con salsa al lampone

Quando fuori piove e dentro sei triste o fai l'amore o fai la torta di mele

Sia ben chiaro: mangio tante torte perché da qualche parte la fuori, è il compleanno di qualcuno!

Ho visto golosi squattrinati squagliarsela con il gelato

Un carabiniere siciliano entra in una pasticceria di Milano: "Vorrei una colomba". "Motta?". "e che viva me la vuole dare?!"

La civiltà finisce dove inizia il buffet!

L'amore è l'ingrediente segreto: per questo i dolci delle nostre nonne non risultavano mai indigesti

Credo nell'amore a prima vista fra l'uomo ed il tiramisù!

In amore, come in cucina... se è fatto in fretta è fatto male!

I tiramisù fatti con i pavesini al posto dei savoiardi sono una sconfitta per l'umanità!

Siamo alla frutta!! Per fortuna poi arriva il dolce

Il gelato è squisito. È un peccato che non sia "illegale"

Dammi una ragione per restare..... Ho preparato il tiramisù!

Anche le giornate più impegnate possono finire felicemente davanti ad un buon dessert

Sei finto come una torta nuziale

Se non siete capaci di qualche stregoneria, è inutile che vi occupiate di pasticceria

I fiori appassiscono, i gioielli si appannano e le candele bruciano ... ma il cioccolato non invecchia mai

Si sa che il lavoro ha sempre addolcito la vita: il fatto è che non a tutti piacciono i dolci

Prima viene lo stomaco e poi la morale

Cosa stai facendo?– Cerco la mia anima gemella–Ma quella è una teglia di mousse!!– Potrebbe essere ovunque!!!

Ho bisogno d'affetto...ma in sostituzione va bene anche una millefoglie con chantilly!!

Dio ha inventato le api ed il miele: il diavolo....i pasticceri

Capisci che è autunno quando il coltello fa fatica a piantarsi nella nutella!

Io quando inizio una cosa la finisco e questo la vaschetta del gelato lo sa benissimo

La vita è troppo corta, mangia prima il dessert

Se si pensa bene, si cucina bene

Troppo cibo rovina lo stomaco, troppa saggezza l'esistenza

E comunque, il profumo di torta di mele batte anche Chanel N° 5

A proposito di politica... ci sarebbe qualcosa da mangiare?

Se nessuno ti vede mentre lo mangi, quel dolce non ha calorie.

Più passano gli anni e più le candeline sulla torta di compleanno somigliano ad un esame spirometrico

Attenzione! Il cioccolato può ridurre la taglia dei tuoi vestiti!!
Certi pomeriggi mi ricordano le torte di mia nonna, mangiate lentamente per farle durare di più. E il suo sguardo senza fretta

Il mio piano per la dieta: preparare dolci a tutti i miei amici...più saranno grassi, più sembrerò magro!!

I biscotti al cioccolato mi fanno male ma io li perdono e li mangio lo stesso!

Siamo quello che mangiamo, ecco perché sono così dolce!

La tua migliore amica ti dirà la verità anche sulla tua crostata

Quante vasche riesci a fare senza respirare? Di tiramisù, anche quattro!

Nella vita bisogna essere come i profiteroles: dolci ma con le palle!

Non sono io che voglio il dessert: è lui che vuole me!

Se dovessi decidere fra mangiare croissant caldi senza ingrassare e trovare l'uomo della tua vita: di cosa li preferiresti ripieni?

La gola è un vizio che non finisce mai, ed è quel vizio che cresce sempre, quanto più l'uomo invecchia.

Le lasagne non tradiscono, il cioccolato non mente, la pizza non se ne va, il tiramisù non parla alle tue spalle. Ama il cibo, non le persone

Il cibo trova sempre coloro che amano cucinare

Vai dove ti porta il cuore, io ti aspetto in pasticceria!

Il cioccolato ti ascolta, il cioccolato non ti giudica

La mia domenica sta al divano, come il cacao al tiramisù!

C'è chi cerca l'amore...io cerco solo una pasticceria aperta!

L'estasi è trovare un secondo strato di cioccolatini sotto il primo.

Il gelato al pistacchio è un'altra cosa che capisci da adulto

Il cioccolato stimola la produzione di ormoni del piacere come quelli del sesso: non sapevo di aver fatto tanto sesso nella mia vita.

Non ho ancora capito se ridere o piangere...nel dubbio mangio!

Gola e vanità: 2 passioni che crescono con gli anni.

Salvate la terra. È l'unico pianeta con il cioccolato.

C'è una sola differenza tra una lunga vita e una buona cena: nella cena i dolci vengono per ultimi.

Non soffoco i miei dolori. Li affogo con la cioccolata.

Non è mai troppo tardi per il gelato e non è mai troppo presto per la pizza.

Le cose più belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare.

Credi nella dieta?... Sì, ma non sono praticante.

Non pensate che i dolci siano un sostituto dell'amore... L'amore è un sostituto dei dolci.

Io non assaggio...Io mangio forte!

Un uomo che rifiuta le frittelle di mele non può avere un'anima pura!

Complicare una ricetta è il modo migliore per mascherare la mancanza di talento di un pasticciere

Il mio consiglio è di non chiedersi come o perchè, ma di godersi il gelato prima che si sciolga

Se in cielo non c'è il cioccolato, non ci voglio andare!!

Ci metto un'ora a scegliere i gusti del gelato, figuriamoci a prendere le decisioni importanti della mia vita

Il tiramisù è quella cosa della quale dopo la prima fetta, rimane un quantitativo pari a: "vabbè...ormai finiamolo!"

La ricerca ci dice che 14 persone su 10 amano il cioccolato

Le cose dolci da gustare si dimostrano amare da digerire

La cioccolata va tenuta nell'armadietto delle medicine

Il caffè rende possibile alzarsi dal letto. Il cioccolato lo rende utile

Tutto ciò che viene dalla mia pasticceria è cresciuto nel cuore

Non tutte le principesse cercano il principe azzurro, alcune preferiscono la torta al cioccolato

È una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano.

Preparare dolci è molto più che saper eseguire ricette: è un vero e proprio gesto d'amore

Una dieta equilibrata è un dolce in entrambe le mani

Le belle arti sono 5: la pittura, la scultura, la poesia, la musica e l'architettura, che ha come ramo principale la pasticceria

La pasticceria è il miglior allenamento anche per gli chef di cucina grazie alla precisione e alla perfezione necessaria. Il pasticciere invece deve conoscere i sapori e giocare con gli abbinamenti andando anche oltre la classica dolcezza

Che te piace er pesce surgelato? A me sur gelato me ce piace la panna!

DALLA FRANCIA

“Tous les romantiques raviront leur dessert à la cerise et à la fraise.

Au festin de l’amitié, chacun peut trouver sa pitance, mais au festin des loups, il n’y a pas de dessert.

Un Anglais a dit que le mariage est un long repas terne où le dessert est servi en premier.

Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

Le mariage est un diner qui commence par le dessert.

Le mariage est un repas dont le potage est meilleur que le dessert.

L’amour c’est un dessert: après que le gâteau est mangé, il reste toujours des miettes dans l’assiette.

La vie est trop courte. Commencez pour le dessert.

Nos enfants sont le sucre de la vie et nos petits-enfants le dessert.

La résistance aux interdictions, c’est le dessert dont on a toujours été privé.

La vie c’est comme un dessert, ca se termine trop vite.

L’imprévu est autant le dessert qui sert l’humain que le dessert qui dessert l’inhumain.

La résistance aux interdictions des lois humaines, voilà un dessert que personne n’a encore goûté.

L'atmosphère tranquille, joyeuse et coopérative est le dessert glacé aux fruits du patient.

N'hésitez jamais à priver vos momes de dessert. Surtout s'il n'y a pas beaucoup et que vous l'aimez.

L'eucharistie n'est pas un dessert pour enfants sages, c'est une relation de combat.

Dessert: une pêche si on est seul, un péché si on est deux.

Nous savourons la moindre joie, ainsi qu'un dessert dont on est privé.
Dans les diners d'hommes, il y a une tendance à parler de l'immortalité de l'âme au dessert.

La vie est parfois aussi éphémère qu'un dessert glacé, il faut vite se dépêcher à le savourer.

Le dessert dessert la santé

DALLA SPAGNA

A quien tiene abejas, nunca le falta un buen postre en la mesa.

Borracho fino, después del postre, traguito de vino.

En octubre pan y queso, y uvas de postre.

Lo más dificultoso, para el postre.

Lo que hace el necio a la postre, eso hace el sabio al principio.

Patatas a lo pobre para comer, y a la noche: para postre.

Quien a la postre viene, que espere.

Si al comienzo cordera, a la postre fiera.

DAI PAESI DELL'ANGLOFONIA

It is a piece of cake. Un gioco da ragazzi

Take the broken pieces of your life, bake a master cake out of it.

Israelmore Ayivor

Cakes are special. Every birthday, every celebration ends with something sweet, a cake, and people remember. It's all about the memories.

Buddy Valastro

Happiness is like a cake: have too much of it and you get sick of it.

Karl Pilkington

Life is a cake and love is the icing on top of it. Without love, it becomes difficult to swallow life.

Mehek Bassi

Love is when you have a really amazing piece of cake, and it's the very last piece, but you let him have it.

E. Lockhart

Literature is a cake with many toys baked inside and even if you find them all, if you don't enjoy the path that leads you to them, it will be a hollow accomplishment.

Camron Wright

So if I have two pieces of cake, do I have twice as good an experience as the first piece of cake? One of the things I've found in life is that the first piece of cake is the best.

David Frum

Cakes have such a terrible habit of turning out bad just when you especially want them to be good.

Lucy Maud Montgomery

Where there is cake, there is hope. And there is always cake.

Dean Koontz

A party without cake is really just a meeting.

Julia Child

But of course you can have your cake and eat it, too if you decide to to bake a second cake. And you may well find that baking two cakes does not take twice the work of baking one.

Robert Kuttner

Cake is happiness! If you know the way of the cake, you know the way of happiness! If you have a cake in front of you, you should not look any further for joy!

C. JoyBell C.

Success is not like a cake that needs to be divided. It's more like a heap of stones, a cairn. If someone is successful, they add a stone to the cairn. It gets very high and can be seen from all over the world. That's how I see it.

Maeve Binchy

Cake baking has to be, however innocently, one of the great culinary scams: it implies effort, it implies domestic prowess; but believe me, it's easy.

Nigella Lawson

If I was made of cake i'd eat myself before somebody else could.

Emma Donoghue

I was a fat child and loved cake, perhaps because it was the only sweet thing in my life.

Andre Rieu

A bad review is like baking a cake with all the best ingredients and having someone sit on it.

Danielle Steel

My policy on cake is pro having it and pro eating it.

Boris Johnson

My idea of baking is buying a ready make cake mix and throwing in an egg.

Cilla Black

Having a birthday cake squashed into your face by young kids? Delicious. I always don a Santa suit at Christmas. Remaining childish is a tremendous state of innocence.

John Lydon

I've always told my children that life is like a layer cake. You get to put one layer on top of the other, and whether you frost it or not is up to you.

Ann Richards

The great thing about cake is it doesn't feel like work. You forget about work. Kids, adults, they all get the same look in their eye when they're decorating cakes. That's the magic right there.

Duff Goldman

I drink diet coke so I can eat regular cake.

Gabriel Iglesias

Having cakes as a business certainly changes things for me I don't now sit at home doing a cake for the fun of it anymore. But it's an extremely happy and pleasureable business to run because people are generally buying cakes for celebrations.

Jane Asher

I like birthday cakes. It's so symbolic. It's a tempting symbol to load with something more complicated than just "happy birthday!" because it's this emblem of childhood and a happy day.

Aimee Bender

Writing's a lot like cooking. Sometimes the cake won't rise, no matter what you do, and every now and again the cake tastes better than you ever could have dreamed it would.

Neil Gaiman

A cake is a very good test of an oven: if it browns too much on one side and not on the other, it's not your fault: you need to have your oven checked.

Delia Smith

Cakes are healthy too, you just eat a small slice.

Mary Berry

If the theory turns out to be right, that will be tremendously thick and tasty icing on the cake.

Brian Greene

You cannot have a cake and eat it too. Either you eat it, or you have it.

Zygmunt Bauman

The icing on the cake is when other people enjoy your vision and support what you do.

Cise Star

It's a piece of cake until you get to the top. You find you can't stop playing the game the way you've always played it.

Richard M. Nixon

Cake for later, cake as a way of life.

Laini Taylor

There's nothing better than cake but more cake.

Harry S. Truman

The easiest way to make a fruit cake is to buy a darkish cake, then pound some old, hard fruit into it with a mallet. Be sure to wear safety glasses.

Dave Barry

I like to serve chocolate cake, because it doesn't show the dirt.

Phyllis Diller

Let's face it, a nice creamy chocolate cake does a lot for a lot of people; it does for me.

Audrey Hepburn

A great empire, like a great cake, is most easily diminished at the edges.

Benjamin Franklin

Because the sweeter the cake, the more bitter the jelly can be.

Lady Gaga

Making cake is one of the easiest things in the world.

Paul Hollywood

The cake had a trick candle that wouldn't go out, so I didn't get my wish. Which was just that it would always be like this, that my life could be a party just for me.

Janet Fitch

Every cake stupendously enthusiastic about consecrating the child's birthday; irrefutably deserved to be kissed by a profoundly enlightening and poignantly glistening candle.

Nikhil Parekh

Cups and cakes, oh what good things mother makes!

Christopher Guest, Harry Shearer, Michael Mc Kean, Rob Reiner

The wedding cake is not all icing.

Margaret Lewis, Mira Smith

The process of making a wedding cake is complex on its own, from designing, mis-en-place, baking, frosting, structuring, decorating, to delivering.

Ron Ben-Israel

That cake tasted good. But the cake in the garbage tasted better. It was the best cake I ever ate.

Loretta Ellsworth

If the cake fits, eat it!

Gordon Korman

The most dangerous food is wedding cake.

James Thurber

Not always the fanciest cake that's there Is the best to eat!

Margaret Elizabeth Sangster



You know you're getting old when the candles cost more than the cake.

Bob Hope