# Dulcis e Passalacqua, in pasticceria entrano macchine a leva e una miscela creata ad hoc

20230529104337dulcis-b6666aab

Dal 1980 la pasticceria sarda Dulcis si occupa di **produzione dolciaria di qualità**, che col tempo si è fatta sempre più **vasta e diversificata**, mantenendo radici nella tradizione regionale ma guardando anche oltre frontiera e **ricercando prodotti nuovi in linea con le nuove tendenze del mercato**.
La produzione comprende elementi più **classici** ai quali se ne inseriscono di **nuovi**, anche per brevi periodi: ciò consente al cliente di scegliere tra una gamma veramente ampia di prodotti, **sperimentando gusti, abbinamenti e forme nuove** che magari troverà per qualche giorno e torneranno in gamma dopo qualche settimana. A scandire la presenza di alcune preparazioni c'è poi **la stagionalità**, dunque la disponibilità delle materie prime, seguita con attenzione, per offrire gusti e aromi sempre autentici e genuini.
*"Nei nostri laboratori **la manualità** ha un **ruolo centrale** nella lavorazione dei prodotti"* afferma **Maria Luisa Abbate**, figlia della fondatrice Elisabetta Todde. "*La tecnologia aiuta a velocizzare alcuni processi produttivi e a mantenere inalterata la qualità del prodotto finito. Una particolarità della nostra produzione è che **le macchine** vengono **progettate**, create **attorno al prodotto**: spesso si pensa che la particolare forma di un dolce sia determinata dal macchinario; al contrario noi facciamo investimenti mirati su alcune apparecchiature al fine di ottenere il prodotto che desideriamo per formato e qualità".*

Il dolce che ha riscosso l'apprezzamento di una clientela sempre più numerosa di Dulcis sono le **Pàrdulas**, dolci tipici costituiti da una piccola sfoglia di pasta neutra che racchiude un cuore di ricotta di pecora aromatizzata con lo zafferano. Un tempo si producevano solo nel periodo di Pasqua, quando si trova la migliore ricotta di pecora; oggi sono proposti tutto l'anno, alternando ricotta ovina e vaccina.

Il dolce più riconosciuto di Dulcis Pasticceria è invece la **torta Sacher** di cui vengono sfornati centinaia di pezzi ogni settimana. La differenza con l'originale viennese è che la classica **copertura** fondente dura e croccante, è **sostituita da una più morbida**, che si accompagna al meglio alla

sofficità della base: un morbido impasto al cioccolato fondente e cacao farcito con confettura di albicocche. Un altro richiamo è la **meringa** realizzata seguendo la ricetta della storica pasticceria Caffè Tramer, l'ultimo locale acquisito da Dulcis, da sempre mantenuta segreta e realizzata con le stesse procedure, utilizzando materie prime naturali molto semplici, come albumi e zucchero a velo. La sua piacevole croccantezza si unisce al meglio alla morbidezza della farcitura realizzata con la panna, creando un accordo particolare, gradevole e goloso.

Vasta anche la produzione di **mignon**, accompagnata dalla miscela della torrefazione napoletana **Passalacqua**, creata appositamente al fine di esaltare la bontà delle diverse preparazioni di Dulcis e di unirsi in armonia con la crema di latte, permettendo di realizzare cappuccini equilibrati. La compongono dieci origini di caffè, con una percentuale di arabica dell'80%: in tazza offre aromi di caramello, cioccolato e nocciole, che si incontrano più spesso in pasticceria e armonizzano con ogni ingrediente.

*"Con Passalacqua abbiamo più punti in comune: siamo aziende famigliari da lunga data, uniamo la tradizione alla ricerca delle migliori materie prime e a una lavorazione attenta"* prosegue Maria Luisa Abbate*. "Abbiamo voluto portare nei nostri locali il caffè napoletano insieme agli strumenti che meglio permettono di esprimerlo: **le macchine a leva**, da cui non si ottiene un prodotto standard, ma personalizzato dall'abilità del barista; per il banco del Tramer abbiamo scelto una macchina espresso tradizionale di grande effetto scenico, laminata in oro e rifinita con abilità artigianale.*
*Tutti i nostri addetti alla caffetteria hanno seguito un **corso tenuto da un Coffee Master** della Torrefazione che ha spiegato le caratteristiche del prodotto e come ottenere le migliori estrazioni. Il **caffè ha un ruolo fondamentale nei nostri locali:** la sua bontà richiama il cliente che, accomodandosi per gustare la tazzina con lentezza, facilmente si concede un dolce. E chi entra in pasticceria per gustare una torta o un paio di mignon, molto spesso unisce ad esse un cappuccio o un espresso, che devono essere di altissima qualità".*