



## DOLCE LAB

“ Il viaggio è molto più di una valigia sul letto da riempire, un aereo da prendere e una Lonely Planet da consultare. Perché quando sbarchi e inizi a respirare l'aria della città che hai deciso di visitare, oltre alla scaletta delle cose da fare e dei monumenti da vedere, arriva, inesorabile, il desiderio di una passeggiata spensierata, in cui si mescolano luoghi, ricordi, racconti e, ovviamente, sapori. Il viaggio diventa così un'esperienza, una riscoperta delle tradizioni locali, culturali e culinarie. Una immersione. Perché non si può dire di aver viaggiato veramente se, di quel luogo, non si sono conosciute le persone che lo abitano, spesso improvvisate nelle vesti di Ciceroni, felici di condividere ogni piccolo segreto del loro quartiere, della loro città, dall'indirizzo del ristorante tipico alle ricette di casa”. Questo il pensiero di Valentina Masala, imprenditrice, che, dai banchi di Giurisprudenza, si sposta nei locali di un noto laboratorio cittadino per apprendere le basi e le tecniche che rendono il mestiere del pasticciere sublime, oltre che scientifico. “La pasticceria, come la cucina, è molto più di un insieme di ingredienti combinati da precisi procedimenti. E' una forma d'amore. Verso se stessi, ma soprattutto verso chi ci sta vicino. E' la condivisione di una passione che nasce dal cuore e che va oltre”. Lei lo sa bene, perché poi, pasticciera lo è diventata. La passione va nutrita, coccolata, vezzeggiata. Le va data importanza, perché la merita tutta. E poi, dopo averla vestita di un rosso scintillante, va presentata e generosamente condivisa. “Creare da una semplice passione un progetto, dargli una forma, tanti colori e ricche sfumature e poi, infine, un nome, è quanto di

più bello possa accadere. Diventa la tua creatura, da accudire e sostenere, da guidare e accompagnare, fino a vederla crescere, magari fino a farla diventare “grande”, capace cioè di generare altrettanta passione in chi la osserva e l'abbraccia”.

Nasce così nel 2015 SweetieLab, progetto itinerante che si occupa di organizzare corsi di pasticceria dedicati, elargiti in piena ottica sharing, con una impostazione non convenzionale, amorevolmente mirata alla riscoperta e alla rivisitazione delle ricette più classiche della nostra tradizione sarda.

“Si parte dalla ricetta base per poi arrivare a un prodotto, dolce o salato, completamente rinnovato. Un esempio? I bianchini. Si realizzano da una montata di albume e zucchero aromatizzata al limone con il cuore morbido e ricco di scaglette di mandorle. In pasticceria questa base prende il nome di “meringa” e può essere realizzata in modi diversi, con l'utilizzo di paste aromatizzanti al pistacchio, al gianduia e alla frutta, sempre però con un occhio rivolto alla tradizione. Da qui alle golose meringhe alla vaniglia con il cuore morbido ricco di scaglie di cioccolato al mirto o alle meringhe al cacao con le nocchie di Belvi, il passo è breve”.

SweetieLab non insegna. Condivide. E' forse questa sua caratteristica che l'ha resa accattivante e attraente. Perché non c'è condivisione senza comunicazione.

Passione, condivisione, convivialità. I Lab dedicati agli amanti del buon vivere, grandi e piccini, sono diventati così il luogo di incontro e, perché no, di evasione dall'ordinario, in una città che lentamente si apre alle nuove tendenze, le stesse che cogliamo in una gara culinaria televisiva piuttosto che nel menù stagionale dei pochi, ma sempre più in aumento, ristoranti cittadini che si sono convertiti ai prodotti dell'orto e del mare a chilometro zero. E, come se non bastasse, il progetto si arricchisce di un ulteriore aspetto. Accoglienza. “Cagliari è una città speciale, suggestiva e romantica, con quell'aria che sa di mare e i raggi di sole che ti scaldano anche d'inverno. E' il luogo perfetto da visitare, perché non fa la preziosa. Si mette a completa disposizione, accogliendo i suoi ospiti in quel modo generoso che solo chi vive in un'isola può comprendere. E' questa connotazione che ci caratterizza. Da sempre. Si accolgono gli amici e i conoscenti, ma soprattutto quelle persone mal denominate “turisti”, che in realtà sono semplicemente uomini e donne che si spostano da un luogo all'altro spinti dalla curiosità di fare del loro viaggio qualcosa di più di una semplice serie di scatti. Queste persone meritano di trasformare gli attimi di vita svolti lontano dal loro consueto in ricordi memorabili di profumi, sapori, chiacchiere e risate. E' uno scambio, un arricchimento. Per chi accoglie e per chi viene accolto”. Questo, in sostanza, il concept del BB22, affittacamere e locanda di charme sita al 22 della elegante via Alghero a Cagliari, destinato a diventare il crocevia di vite e esperienze diverse, unite dal comune denominatore della passione per il food nel senso più nobile del termine. “Il BB22 completa il progetto di SweetieLab e lo fa suo. La sala delle colazione si trasforma così in laboratorio per i tanti appassionati di pasticceria dolce e salata ma, soprattutto, per gli ospiti che avessero il piacere di conoscere e mettere in pratica le più importanti ricette della nostra tradizione”.

