

SARDEGNA



TRE PANI

CAGLIARI
MADRIGA

PBREAD NATURAL BAKERY



BONORVA [SS]
Burghesu
Zichi di Bonorva

via Roma, 54
tel. 079861347
chiuso lunedì e domenica
orario 7.00/12.45

Bonorva è un paese del Nord Sardegna conosciuto in ambito gastronomico soprattutto per il pane Zichi, una spianata morbida e profumata. Questo è un forno che da sempre produce unicamente il pane della tradizione che si chiama Burghesu (dal nome di famiglia dei fornai) e la qualità è altissima da sempre: semola di grano duro, lavorazione lenta e una cottura perfetta a completare il quadro. Solo due le versioni, stessi ingredienti, ma consistenze diverse. Una è morbida, fresca e fragrante, viene confezionata in busta appena fatta e così dura a lungo. L'altra invece viene fatta seccare, perde l'umidità e diventa croccante e dura ancor di più. La spianata si divide senza problemi con le mani e si farcisce, oppure si mangia da sola o, ancora, viene utilizzata in tanti piatti della tradizione, soprattutto quella secca, ammorbidita da zuppe e brodi.



CAGLIARI
Da.Marò
Pane&Dolcesse

via G. Pascoli, 19
tel. 070480233
chiuso sempre aperto
orario 6.30/13.30; domenica
 7.00/13.00

Da.Marò è il marchio dei fratelli Meloni che identifica diversi panifici nel capoluogo sardo e nell'hinterland. Tutto nasce in via Pascoli, dove ancora si trova la sede storica. La produzione giornaliera è significativa anche perché servono diversi ristoranti di Cagliari. L'offerta è completa e variegata: non mancano i pani della tradizione sarda, ma sono soprattutto i panini, le ciabatte, i filoni, gli infarinati a prevalere. Nonostante i numeri la qualità è sempre garantita, il pane è freschissimo, fragrante, profumato e alcune tipologie (soprattutto le grandi pagnotte da tagliare a fette, frutto di lievitazione naturale) durano parecchi giorni senza che le caratteristiche siano intaccate.



TRE PANI

CAGLIARI

MADRIGA

via Università, 31

tel. 0708940685

chiuso lunedì e domenica

orario 9.30/14.30

Lievito madre vivo



IL PANETTIERE

L'amore per il pane lo scopre lavorando in cucina, al S'Apposentu di Roberto Petza. Poi un giorno va a Milano, compra il pane da Davide Longoni, ma in quel laboratorio ci rimane un anno e mezzo e proprio lì l'amore si trasforma in sperimentazione, competenza e pratica. Un breve passaggio da Bonci, giusto per rubare qualche segreto sulla pizza in teglia, ed ecco che Carlo Defraia è pronto al ritorno in Sardegna e all'apertura di Madriga.

LA PANETTERIA

Piccolo panificio moderno, con fare e saperi antichi. Madriga è proprio questo e per scoprirlo basta indagare sul nome. Il lievito madre in Sardegna viene chiamato in tanti modi, uno è proprio "madriga". Il locale è piccolo e curato e ogni giorno si producono pani della tradizione sarda che affiancano delle produzioni più creative. Un calendario settimanale aggiorna sulle varie proposte, tutto frutto di lievitazione naturale, ma soprattutto di ingredienti sardi. Le farine sono biologiche e macinate a pietra, in più non manca l'utilizzo di frutta fresca o secca. Da provare la pagnotta quotidiana, con grano Senatore Cappelli, molto simile al classico civraxiu, pane della tradizione del Sud Sardegna. Superlativo il pane di segale, quello con olive (locali), curioso e sfizioso il panfrutta. Ultima nota va alla pizza in teglia, si sforna solo all'ora di pranzo e costituisce una pausa di puro piacere.



TRE PANI

CAGLIARI

PBREAD NATURAL BAKERY

v.le Cristoforo Colombo, 2

tel. 0704649121

chiuso sempre aperto **orario** 7.00-15.30/19.00-23.00; domenica 9.00-15.30/19.00-23.00 📍 pbread.it

Lievito madre vivo



IL PANETTIERE

Stefano Pibi, ex ingegnere informatico, è diventato panificatore e grande esperto di arte bianca. E meno male: non v'è dubbio che una certa rivoluzione alla volta del pane buono, in città e non solo, sia stata portata avanti proprio da lui.

LA PANETTERIA

L'insegna regala un gioco di parole col suo cognome (Pibi) e Bread non lascia spazio a dubbi: qui il pane è una cosa seria e non cede minimamente a compromessi in termini di ingredienti, di uso di lievito madre e di un sapere che fa tesoro del passato e al tempo stesso si confronta con il contemporaneo. A partire dal calendario del pane: il Pane del Popolo è presente tutti i giorni (una grossa pagnotta che ricorda alcuni pani tradizionali dell'Isola, da farina tipo 1 di grano tenero) poi via via si susseguono filoni rustici e di semola, pani neri con malto tostato, integrali, multicereali, Senatore Cappelli e alcuni "fuori menu" frutto dell'estro e della fantasia di Stefano. Da Pbread non ci si ferma al pane ma si esplora tutto ciò che è lievitato: danesi, croissant, maritozzi per la colazione, ai grandi lievitati delle festività, senza dimenticare la pizza la sera.



CARLOFORTE [SU] Panificio Stagnin

via Don Nicolò Segni, 72
tel. 0781854562
chiuso domenica
orario 5.00/13.30

Un tempio della panificazione a Carloforte. Correva l'anno 1951 quando Maria Moretto prese il forno, dedicato a suo marito che di professione saldava i tubi e le grondaie ed era chiamato "Stagnin". Ora l'azienda è guidata da Antonio Vargiolu, pronipote di Maria che ha salvaguardato la tradizione di famiglia. Per capirlo basta assaggiare le gallette di Carloforte, un pane secco che dura a lungo e veniva prodotto perlopiù per il personale delle imbarcazioni che rimanevano in mare aperto per tanto tempo. Altri pani da assaggiare sono la focaccia, fragrante, saporita e ben lievitata, e la fainé, la farinata di ceci che segna il legame dell'Isola di San Pietro con Genova. Non mancano produzioni più comuni e moderne, come grissini, michette, ciabatte o l'immane pagnotta di grano duro a lievitazione naturale.



CASTIADAS [CA] Forno Artigiano a Legna Su Civraxiu

loc. Camisa snc
tel. 0709949172
chiuso domenica
orario 8.00/13.00
☎ sucivraxiu-camisa.it
Lievito madre vivo

Il nome del forno è il nome del pane (o viceversa). Su Civraxiu è il pane più prodotto nel Sud della Sardegna, si tratta di una grossa pagnotta a lievitazione naturale e frutto unicamente di semola di grano duro. E quando le tradizioni si rispettano alla lettera la cottura avviene rigorosamente nel forno a legna. È quello che fanno qui a Camisa, in questo panificio dove si può assaggiare un'eccellente versione del tipico pane: la crosta è croccante e profuma di leggera affumicatura, l'interno è morbido e dalla giusta umidità, anche qui i profumi di grano non mancano. Buono mangiato fresco, ancora di più dopo alcuni giorni, magari tostato leggermente. La produzione vede pure alcuni dolci secchi tipici, sempre cotti nel forno a legna.



GENURI [SU] Sa Moddixia

via Piave, 10

tel. 0709365117

chiuso lunedì, mercoledì,
venerdì e domenica

orario martedì, giovedì
e sabato 7.00/13.00

Lievito madre vivo

Che la Sardegna sia uno dei luoghi del mondo più ricchi di pani tradizionali lo dimostra anche Sa Moddixia, piccola attività di Genuri che dedica tutto il suo sapere alla produzione dell'omonima pagnotta che viene prodotta solo in questo territorio. Moddixia è fatta con semola di grano duro, in questo caso semola sarda macinata a pietra, e lievitata in maniera naturale. Il piccolo forno nasce dalla passione di Maria Teresa Scintu che dopo varie esperienze nel settore alimentare ha voluto ridar vita a un'attività del passato che richiama i tempi in cui tutti panificavano in casa. La pagnotta non è grandissima rispetto ad altre produzioni simili dell'Isola, dura diversi giorni e si taglia a fette. Buonissima se mangiata fresca, golosa se leggermente tostata, ideale per esser utilizzata in diverse ricette della tradizione.



GONNOSFANADIGA [SU]

Porta 1918

via dei Fornai, 1

tel. 0709797214

chiuso domenica

orario 6.00-13:00/16.00-20.00

☎ porta1918.it

Lievito madre vivo

Quella dei Porta è una famiglia di panificatori, giunta ormai alla terza generazione che ha già compiuto un secolo di vita. Soprattutto con gli attuali gestori il progetto è cresciuto molto: ora i punti vendita sono una decina, sparsi in tutto il Sud dell'Isola, e l'offerta è cresciuta altrettanto, a tal punto che alcuni negozi offrono servizio bar e pasti veloci. La proposta si snoda tra alcuni pani tradizionali (uno su tutti Su Moddizzosu, una pagnotta a lievitazione naturale di semola di grano duro) e alcuni prodotti più "moderni": rosette, panini all'olio, insemolati, grissini, piccole pagnotte integrali. Tutto è di ottima qualità, sempre fragrante e dalla giusta morbidezza o croccantezza, a seconda del risultato che vogliono ottenere. Ultima nota va alla buonissima pizza in teglia farcita con diversi ingredienti e da comprare a tranci.



IGLESIAS

Panificio Gioi

via E. Loi, 30

tel. 078122451

chiuso sabato pomeriggio

e domenica tutto il giorno

orario 6.30-13.00/17.00-19.30

☎ panificiogioi.com

Gioi è senza dubbio un riferimento sia per la produzione di pane, che per il reparto gastronomia, molto fornito. Si tratta di una bottega di vicinato dove si trova un po' tutto del reparto alimentare, con la qualità sempre garantita. L'assortimento di pane è ricco e variegato e va dai pani della tradizione alle produzioni più moderne. Per alcuni viene usato il lievito madre e si prediligono farine locali, a partire dal grano Senatore Cappelli. Il Civraxiu, grande pagnotta di semola a lievitazione naturale, è profumata e fragrante, così come la pasta dura (Su Coccoi) compatta e mai secca. Ben fatta anche la produzione integrale o i pani ai 5 cereali, sempre una garanzia le pagnotte al latte, il pane alla ricotta e il pane al pomodoro (su pani cun tammatiga), un vero must. Infine, anche se non di loro diretta produzione, a disposizione della clientela alcuni pani tradizionali che si mantengono a lungo come pistoccu, carasau o gallette di Carloforte. Altro punto vendita in via Azuni 2.



MONTRESTA [OR]

Panificio Fancellu

via Roma, snc

tel. 078530017

chiuso domenica

orario 7.00/16.00;

sabato 8.00/12.00

☎ bistocudimontresta.it

La tradizione della Sardegna sul pane è davvero vasta, tanto che sono diverse le insegne che producono una sola tipologia di pane, quella riconducibile a un territorio ben preciso. Si tratta del pistoccu prodotto a Montresta, piccolo paesino interno, poco distante da Bosa, nell'areale nord-occidentale. Il forno di Salvatore Fancellu esiste dal 1960 e da allora ha sempre e solo prodotto pistoccu. Sono sfoglie che subiscono una doppia cottura, sono spesse (a differenza del carasau) e vengono infornate prima su piastra di basalto (una pietra comune in queste zone), poi svuotate della mollica e reinfornate per conferire loro la croccantezza e per far sì che durino a lungo. È uno di quei pani che si può conservare per settimane, per poi consumarlo da solo, inumidirlo con un po' d'acqua o condirlo con extravergine e pomodoro. Quattro le tipologie prodotte: tradizionale, integrale, ai cereali e da soli grani sardi.



NUORO

Anticas Licanzias

via Ferracciu, 73

tel. 078432152

chiuso domenica pomeriggio

orario 8.00-14.00/16.00-20.00

☎ anticaslicanzias.it

È difficile dare una categoria specifica ad Anticas Licanzias e forse non è neanche il caso di sforzarsi più di tanto. È davvero un posto unico, piccolo, accogliente, dove uno si fermerebbe a lungo, anche solo per osservare e meditare. Qui si celebrano i saperi e i sapori di un tempo, non solo attraverso l'essenziale produzione di pane, dolci e pasta, ma anche tramite artigianato locale e i migliori prodotti gastronomici della Barbagia. Si può pure prendere un caffè, nelle vecchie tazzine di porcellana e, tornando alla panificazione, prima di tutto si rimane estasiati dal profumo che arriva dal forno a legna: il carasau è fatto a regola d'arte, le pagnotte all'olio sono una delizia, come anche le pizzette. Ma dietro quel bancone c'è un mondo tutto da scoprire, piano piano, ogni giorno.



OLIENA [NU]

Tundu

via G. La Pira, 6

tel. 3281946041

chiuso sabato e domenica

orario 7.00/13.00

☎ carasautundu.it

Lievito madre vivo

Il carasau è senza dubbio uno dei simboli della Sardegna, nato in Barbagia e prodotto ancora in maniera tradizionale, con la cottura nel forno a legna. In passato ogni nucleo familiare della zona aveva la sua piccola produzione in casa. Il carasau a firma Rubano si chiama Tundu, si produce a Oliena ed è uno dei migliori sul mercato. La sfoglia è di semola di grano duro, a cui si aggiunge acqua, lievito madre e un pizzico di sale. Una volta infornato nel forno a legna il disco si gonfia, diventa un pallone e a quel punto viene sfornato, diviso in due sfoglie sottili sempre tonde e rinfornato. Il risultato è davvero degno di nota: c'è il sapore della semola ben presente, la parte leggermente amaricante e affumicata della cottura a fuoco, non mancano croccantezza e fragranza. Tre le versioni prodotte: classico, integrale e Su Guttiau in cui le sfoglie si macchiano di gocce di extravergine.



ORISTANO

Nino Vacca

p.zza G. Manno, 7

tel. 078370665

chiuso i pomeriggi

di mercoledì e domenica

orario 7.00-15.00/16.30-19.30;

mercoledì 7.00/15.00;

domenica 8.30/13.00

📍 ninovaccapasticceria.com

Nino Vacca inizia il mestiere di panificatore negli anni Trenta e la prima attività da lui fondata risale al 1951. Oggi sono gli eredi a portare avanti la tradizione di famiglia e il nome del fondatore è divenuto il nome dell'attività. È una delle insegne più fornite a Oristano, non solo per quanto riguarda il pane, ma anche per dolci e grandi lievitati e il locale offre pure servizio bar e pasti veloci. Sul fronte pane spiccano le produzioni della tradizione sarda, come il Coccoi e il Civraxiu, superlativo. Non delude neanche la produzione di pani moderni, riconducibili alle usanze di tante regioni italiane. Buonissimi grissini, focacce e pani in cassetta, fragranti e soffiati le rosette. Per qualsiasi tipologia non vengono usati coadiuvanti per le lievitazioni, così come non si usano conservanti per alcuni pani più delicati, come ad esempio il pan carré. Ultima nota positiva: qui si sforna anche a fine mattina, garantendo il pane caldo e fragrante per il pranzo.



ORROLI [CA]

Kentos - Il Pane dei Centenari

via Carelli, snc

tel. 0782847404

chiuso lunedì mattina,

sabato pomeriggio e domenica

tutto il giorno

orario 7.00-13.30/17.15-20.15;

venerdì 7.00/20.15

📍 kentosardegna.it

Lievito madre vivo

“A Kent’annos” in Sardegna è uno degli auguri più apprezzati e veritieri visto che è terra di centenari. È da qui che nasce il nome Kentos - Il Pane dei Centenari, dall’idea di Viviana Sarigu, fondatrice dell’azienda che diversi anni fa ha deciso di cambiare vita per dedicarsi alla panificazione. Poche regole, ma fondamentali per una filosofia produttiva basata sulle antiche tradizioni sarde: utilizzo di solo lievito madre, farine locali, biologiche, macinate a pietra, cottura nel forno a legna. Pochi i pani prodotti il Moddizzosu, una grande pagnotta di semola di grano duro, da mangiare a fette e da conservare nella dispensa visto che si mantiene a lungo; la versione integrale, più piccola e compatta; il Coccoi, sempre di semola, che veniva prodotta soprattutto durante le feste pasquali e due tipi di Carasau. I pani Kentos si trovano nelle botteghe e negli alimentari di qualità e in qualche mirato punto vendita della grande distribuzione.



SAN VITO [CA] Fratelli Marteddu

via dei Ciclamini, 17

tel. 0709927851

chiuso sabato

orario 7.00/13.00

☎ fratellimarteddu.com

Lievito madre vivo

Attività legata alla panificazione che nasce diversi decenni fa a San Vito, piccolo paese del Sud Est dell'Isola. L'azienda è sempre rimasta familiare e le nuove generazioni l'hanno ampliata a dovere, arrivando ora ad avere una quindicina di punti vendita, di cui ben tre sono nel capoluogo sardo. Il forno principale rimane a San Vito e da qui ogni giorno viene spedito il pane con dei furgoncini dedicati. La tradizione sarda non è stata mai abbandonata, ecco perché sarà facile trovare Su Civraxiu (una grande pagnotta di semola, ancora cotta nel forno a legna), come Su Coccoi, anch'essa di semola e lievitata in maniera naturale. Non manca poi la produzione più contemporanea, degna di nota. Focacce, grissini, panini al latte e all'olio, filoni, insemolati e tanto altro. Spazio anche ai dolci, soprattutto quelli secchi, alle pizzette e ai panfrutto con farine integrali.



TERRALBA [OR] Fromentu

via F. Petrarca, 95

tel. 078383577

chiuso domenica

orario 6.00/13.00

☎ fromentulievitati.it

Lievito madre vivo

Il panificio fu fondato nel 1978 col nome di famiglia dei fondatori, Porcedda, ed è stato rilanciato qualche tempo fa dalla seconda generazione con il brand Fromentu e una visione che pesca dalla tradizione isolana, ma aggiunge quel giusto tocco di modernità che si evince molto bene anche nel Bakery Bistrot, piccolo locale situato in via Roma 10 (aperto anche nel pomeriggio), sempre a Terralba. Fromentu in sardo significa lievito madre, elemento che ispira gran parte della loro produzione. L'idea è quella di fare il pane buono e genuino "come una volta" ed è per questo che Su Civraxiu e Su Coccoi non mancano mai e sono davvero buoni. Poi ci sono i pani speciali: senza dubbio il pane rustico con cacao amaro e nocchie e il panfrutto unicamente di grano Senatore Cappelli sono da provare. La sperimentazione riguarda anche i grandi lievitati, come panettoni e colombe, o l'originale Pardulettone senza lattosio.