



*Il posizionamento  
delle piccole sfere argentate  
- "Sa traggera" -  
e delle lamine dorate  
- "Sa spum 'e oru" -  
è il tocco finale.  
Un'ultima infornata  
e su pistoccheddu  
è finalmente pronto  
per essere gustato  
in tutta la sua fragranza.*



*Ci vogliono almeno 9 ore di paziente lavoro,  
ingredienti genuini di altissima qualità,  
l'esperienza tramandata di madre in figlia,  
per fare di un biscotto glassato un vero  
"pistoccheddu de Serrenti"*



*pistoccheddus  
de Serrenti*



*Il sole non è ancora sorto quando nei porticati delle case campidanesi le donne impastano i semplici ingredienti de su pistoccheddu amalgamandoli e lavorandoli secondo l'antica tradizione serrentese.*



*Nel forno la legna brucia già da un po'. Con abili tocchi di mano, lame di arresojas e piccole forbici appuntite, l'impasto viene trasformato in piccoli animali, dalle forme talvolta bizzarre. I biscotti, disposti ordinatamente sulle teglie, sono pronti per la prima delle tre infornate che occoreranno per portare l'opera a compimento.*



*E' già pomeriggio quando i pistoccheddus vengono tolti dal forno e spennellati sulla parte inferiore, prestando particolare attenzione a creare uno strato uniforme di candida glassa -"Sa cappa"-. Poi... nuovamente in forno. Infine una nuova operazione di imbiancatura, questa volta sulla parte superiore. Manca solo la decorazione e un'ultima infornata.*