



migliori dolci della tradizione sarda pasticceria Copuleta Ozieri

📍 Mappa

□



La Copuleta è un laboratorio di pasticceria artigianale di Ozieri, in provin

cia di Sassari, specializzato nella produzione e vendita di dolci tipici della tradizione sarda. Il laboratorio artigiano nasce nel 1988 riprendendo la tradizione della preparazione della 'copuleta', un dolce sardo tipico della zona di Ozieri la cui ricetta viene tramandata di generazione in generazione da almeno cent'anni. Oltre alla copuleta, il laboratorio artigiano ha nel tempo aggiunto nella sua produzione anche altri dolci tipici locali, come gli amaretti, le tirciche, i papassini, i sospiri, i guelfos e le formagelle. Alcuni dei dolci preparati da La Copuleta sono legati a particolari periodi e festività dell'anno: i papassini e le tirciche per la festa di Ognissanti (realizzati comunque durante tutto l'anno), le origliette, le frittelle e i fatti fritti a Carnevale, le formagelle a Pasqua ecc...

📄 Descrizione

Assapora i MIGLIORI DOLCI della TRADIZIONE SARDA. Dal 1988 la pasticceria LA COPULETA ad Ozieri, produce dolci nel rispetto delle ANTICHE RICETTE tramandate di generazione in generazione. Scopri di più? La nostra storia? Il laboratorio di pasticceria La Copuleta prende il nome dal dolce sardo tipico della zona di Ozieri, la 'copuleta'. La nostra attività ha origine nel 1988, quando decidemmo di riprendere e portare avanti la tradizione della preparazione di questo squisito dessert. La ricetta della copuleta, infatti, è tramandata di generazione in generazione nella nostra famiglia da almeno un secolo. I nostri dolci? Sebbene la copuleta sia il nostro fiore all'occhiello, nel corso degli anni abbiamo ampliato la nostra offerta includendo molti altri dolci tipici della tradizione locale. Tra questi, possiamo citare gli amaretti, le tirciche, i papassini, i sospiri, i guelfos e le formagelle. Tutti i nostri dolci sono realizzati con ingredienti di alta qualità, rispettando le ricette e tradizioni sardine. Festività e tradizioni? Molti dei dolci che produciamo sono strettamente legati a particolari periodi dell'anno e alle festività locali. Ad esempio, i papassini e le tirciche sono tipici della festa di Ognissanti, anche se li realizziamo durante tutto l'anno. Le origliette, le frittelle e i fatti fritti sono invece legati al periodo di Carnevale, mentre le formagelle sono un must durante la Pasqua. Visita la nostra pasticceria? La nostra pasticceria si trova in Via Alagon, 17 a Ozieri, in provincia di Sassari. Vi invitiamo a venire a trovarci per scoprire i nostri dolci e assaporare i gusti autentici della tradizione sarda. Sarremo lieti di accogliervi e di farvi scoprire le nostre delizie. Contatti? Se avete domande o desiderate maggiori informazioni sui nostri prodotti, non esitate a contattarci. Potete raggiungerci telefonicamente al numero 079 4464329 o al numero di cellulare 339 2506762. Ricordate, assaporare i dolci de La Copuleta significa fare un viaggio sensoriale tra i sapori della tradizione sarda, alla scoperta di ricette antiche e di un amore per la pasticceria che si tramanda da generazione a generazione. Dai un morso alla tradizione, vieni a trovarci.

Contatti

**LA COPULETA LABORATORIO AR
TIGIANO**

Tel. 0794464329

<http://www.pasticceriaacopuleta.com>

Via Alagon, 17, Ozieri, 07014

Nessun orario indicato
