



*I profumi del mare e del Supramonte della Barbagia si sono fusi, in un giorno del 1972, a **Dorgali**, nella piccola bottega dove Giovanni Esca e Pietrina Ruiu fondarono la loro pasticceria artigiana confezionando i **dolci tipici della tradizione dorgalese**.*

*I trent'anni trascorsi da allora hanno contribuito a trasformare la piccola bottega in un **laboratorio moderno ed efficiente** che ha sempre mantenuto quella **qualità** e quell'**accuratezza** che caratterizza ancora oggi i dolci della pasticceria Esca.*

*La produzione, destinata inizialmente ad una clientela locale, ha oggi allargato la propria fama ben oltre i confini del borgo. Il disegno stilizzato del "**pistiddu**", crostata di pasta frolla con ripieno di semola, mosto raffinato e buccia d'arancia, preparata per celebrare la festa di S. Antonio Abate, contraddistingue la produzione della pasticceria Esca.*

Per maggiori informazioni visita il sito internet:
www.escadolciaria.it