



## **PRODUZIONE E STORIA DEL LABORATORIO SETINO**

● Oltre ai «Baci di Eva», alle paste di mandorle e alle crostatine di visciole, Anna e Maria Teresa producono e vendono direttamente tutti gli altri dolci tipici di Sezze. Eccoli: la caciata, le ciammelle d'acqua, le ciammelle d'ova, le ciammelle di vino, i croccantini, i biscotti, gli struffoli, il tortolo, i mostaccioli, gli spaccategli, le pagnottelle de' gli salautoro, il ciambellone e la pizza d'ova. Alcuni di questi dolci si trovano però soltanto in certi periodi dell'anno: per esempio, il tortolo viene prodotto soltanto a Pasqua. Ha la forma di una piccola pagnotta di pane e il suo sapore non è proprio dolce: ecco perché c'è chi lo consuma insieme ai salumi. Si prepara come il pane. E come il pane si taglia a fette. Altri dolci non si trovano proprio in commercio, come le zippole. Le preparano le massaie setine il 31 dicembre, giorno di San Silvestro. Anna e Maria Teresa hanno iniziato l'attività venticinque anni fa, aprendo il primo laboratorio in via San Carlo, dentro il centro storico di Sezze. Quando lanciarono l'idea di avviare la produzione di dolci tipici locali, la famiglia la accolse con un certo scetticismo. Addirittura il papà mise in conto un loro sicuro fallimento. Invece vinsero alla grande e dopo qualche anno si trasferirono nell'attuale sede. Maria Teresa sta dietro il bancone a servire i tanti clienti; Anna gestisce il laboratorio sotto la supervisione della mamma Elda.

