

ANNA GARDU

Dolci da ammirare, preziosi, delicati e raffinati come gioielli. Un'antica ricetta unita alla tradizione e trasformata in arte. Anna Gardu crea i suoi dolci artistici usando prodotti e richiamando modelli provenienti solo della sua terra natia, la Sardegna. Impasta e modella farina, zucchero, uova e mandorle, per poi ricoprirli e decorarli con trina di ghiaccia cesellata con dovizia. Su sagome di galletti, pavoncelle, maschere, costumi, scialli e bottoni sembrano intrecciarsi, con eleganza ed estrema precisione, fili di seta, oro e argento. Risplende in nuova forma, su quei *gateaux* di mandorle perfettamente sigillati sotto campane di vetro, la tradizionale filigrana sarda a cui l'artista si ispira.

Nata a Oliena, in Barbagia, dove ancora oggi vive e lavora. Si è formata in cucina, seduta sul pizzo di un alto sgabello per rubare con lo sguardo movimenti, tempi, ingrediente e segreti, attratta dai sapori e gli odori delle ricette tradizionali di famiglia. Una fra tutte ha fatto sua, quella del bisnonno pasticciere, che risale alla fine dell'Ottocento e che oggi lei usa per le sue meravigliose creazioni, alle quali unisce la passione per il disegno e la ceramica. Ha partecipato a esposizioni in diversi musei della Regione Sardegna, al MART di Rovereto e al Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari di Roma.

Re Gall Murat, mandorle, zucchero e albume, 30x18 cm

