

GUARDIAGRELE, ALLA SCOPERTA DELLE SISE DELLE MONACHE

22 Giugno 2022

di Barbara Del Fallo



GUARDIAGRELE - È un prodotto il cui racconto si confonde tra storia e leggenda, un dolce dalla forma irriverente e controversa che ha sollevato le più disparate ipotesi rispetto alle sue origini, una delizia dal gusto semplice e delicato. E chi va a Guardiagrele (Chieti), patria dell'artigianato artistico, di Nicola da Guardiagrele e del poeta Modesto Della Porta, non può non assaggiarlo.

Stiamo parlando delle sise delle monache, un dessert a base di pan di Spagna farcito con crema pasticciera. *Virtù Quotidiane* ha incontrato **Emo Lullo**, dell'omonima pasticceria, che ha spiegato cosa il dolce rappresenta per il territorio.

“È sicuramente parte integrante della nostra storia, un simbolo gastronomico di Guardiagrele conosciutissimo in tutta Italia – dice il gestore della nota azienda artigianale che nasce nel 1800 con **Filippo Palmerio** -. Dopo il capostipite subentrò mio nonno, Emo Lullo, che di Palmerio era il nipote, e che nel 2003 mi ha ceduto l’attività”.

Ci sono diverse ipotesi sulle origini del dolce. Quella più probabile, a detta di Emo Lullo, è legata alle suore che abitavano intorno al 1300 il Convento delle Clarisse e che avrebbero inventato il dessert in ricordo del martirio del taglio dei seni di Sant’Agata. La tesi più maliziosa invece si rifà all’abitudine delle suore di inserire tra i due seni un fardello di stoffa in modo da rendere la superficie del torace, compressa da una fascia, piatta e senza protuberanze. C’è chi invece associa la forma del prodotto, detto anche Tre Monti, ai tre massicci abruzzesi più importanti gli Appennini, ovvero il Gran Sasso d’Italia, la Maiella e il Monte Sirente-Velino. Se gli inizi sono incerti, dal legame con la tradizione non si prescinde.

“I nostri punti di forza sono la qualità e l’autenticità del sapore – spiega Emo Lullo che quest’anno è stato inserito nella **50 Top Italy, tra le migliori pasticcerie d’Italia** – . Chi viene da me e porta i suoi nipoti, trova lo stesso gusto di quarant’anni fa. L’identità del prodotto è tutto. Non solo da noi ma per tutti i produttori del paese. Il nostro principio è che chi vuole assaggiare il dolce deve venire a Guardiagrele e assaporarne il sapore, così come la storia e con essa il territorio”.

È comprensibile, a questo punto, che la ricetta originale sia ancora segreta e ben custodita nei ricettari guardiesi, che si tramandano di generazione in generazione. Tuttavia quello che si può dire è che la base di pan di Spagna è realizzata con farina, uova e zucchero e cotta in forno per circa 35 minuti. Mentre la crema pasticciera è quella classica, fatta con farina, uova, zucchero, latte e cannella. Il dolce è interamente lavorato a mano, anche per la creazione della caratteristica forma a tre punte, che viene data al momento dell’impasto. Dopo la fase di cottura, i dessert vengono riempiti con la crema, fatti raffreddare e spolverati con abbondante zucchero a velo. Talmente copioso che la pasticceria Emo Lullo mette a disposizione degli assaggiatori una spazzola per pulire i vestiti dopo aver consumato.

“È da sempre una nostra particolarità – racconta a *Virtù Quotidiane* il pasticcere – è così tanto lo zucchero che copre il dolce che i miei antenati hanno deciso di offrire al cliente questo singolare servizio”.

Le sise delle monache sono state inserite nell’elenco dei prodotti tipici di qualità, curato dal Ministero delle Politiche agricole e forestali, nell’Atlante dei prodotti tipici del Parco Nazionale della Maiella e tra le eccellenze riconosciute da Slow Food.

Insomma una prelibatezza della bella e ricca terra d'Abruzzo tutta da scoprire. E se il primo assaggio è spinto dalla curiosità per il nome così particolare, la seconda degustazione si fa per ripercorrere il sapore autentico che da secoli il dolce porta con sé.

LE FOTO

