



MIGLIOR PANETTONE DELL'ANNO GAMBERO ROSSO, L'ABRUZZO IN CORSA CON MERLINI

25 Novembre 2020 

COLLEDARA – Ai piedi del Gran Sasso c'è un piccolo laboratorio artigianale dove la passione per la pasticceria e per la terra d'Abruzzo dà vita a prodotti di altissima qualità che stanno conquistando i palati di tutta Italia. Mani, anima e mente di questo gioiellino teramano sono di **Eugenio Merlini**, gelatiere e cioccolatiere che nel 2016 insieme alla moglie **Ambra Antenucci** ha scelto di portare avanti una tradizione di famiglia lunga quattro generazioni e legata al mondo dei dolci e della panificazione.

Tradizione che ha avuto sempre il suo epicentro a San Gabriele di Isola del Gran Sasso, ma che dopo gli eventi sismici ha dovuto rimettersi in discussione. Ma non si è arrestata.

Eugenio, insieme alla compagna, si sono spostati di poco e a Colledara hanno messo su un progetto giovane, che guarda al futuro puntando sul territorio e sulla storia di famiglia. Il laboratorio Merlini ha così affiancato alla consolidata produzione di gelati anche quella di lievitati naturali, dai biscotti alle colombe pasquali fino ai panettoni.

E sono questi ultimi, in ordine di tempo, a far parlare di loro portando i Merlini sotto i riflettori nazionali: sono infatti in corsa – rivela lo stesso pasticcere a *Virtù Quotidiane* – per il prestigioso concorso del Gambero Rosso “Miglior panettone artigianale dell'anno”.

Una bella sfida ed una vetrina importante considerato anche che quello di Colledara è l'unico prodotto abruzzese chiamato a partecipare alla selezione nazionale.

La concorrenza sarà tanta e di assoluta eccellenza, ma la qualità dei panettoni Merlini non ha nulla da invidiare ai più blasonati marchi italiani del settore.

Lo scorso anno il laboratorio di Colledara ha sfornato oltre quattromila panettoni e quest'anno, nonostante la pandemia e le difficoltà connesse, questo numero è destinato a salire.

Qual è il segreto di questo prodotto figlio del Gran Sasso? Vg lo ha chiesto direttamente a lui, ad Eugenio Merlini, la cui passione per ciò che fa arriva subito al cuore di chi lo ascolta.

Racconta del suo lavoro con entusiasmo, con quella energia di chi sa di fare cose buone ma non si stanca di cercare, di migliorare, di studiare.



“Non c’è un segreto, c’è tanto amore per ciò che facciamo e per il territorio: questo ci spinge a scegliere materie prime di altissima qualità e tecniche di produzione all’avanguardia – racconta Eugenio – . L’esperienza sui gelati ci ha aiutati molto nell’elaborare nuovi sistemi di lavorazione e conservazione anche dei lievitati e così oggi realizziamo una linea di panettoni artigianali che racchiude in sé territorialità, studio, innovazione, tradizione”.

La linea nata due anni fa si chiama “Viaggi tra i borghi d’Abruzzo” ed è un omaggio alla terra “dove vivo, alla quale mi ispiro e che voglio valorizzare col mio lavoro”, dice Eugenio.

E così si comprende come i nomi scelti per i panettoni non siano un caso né un vezzo. Fra i dodici della linea, troviamo ad esempio il panettone “Abruzzo”, “Castelli”, “Trabocchi”, “Senarica”, “Atri”. Questi ultimi due sono le new entry del Natale 2020. Dentro ci sono le materie prime locali, la storia e i profumi di un territorio. Dalla liquirizia al tartufo, ma senza fanatismi: Eugenio cerca il meglio che c’è sul mercato per impreziosire i suoi prodotti e così fra le eccellenze internazionali troviamo l’uvetta australiana.

“Il 95% delle materie prime sono italiane e moltissime locali come il tartufo di Campovalano, solo per fare un esempio. Da qui partiamo per elaborare un nuovo panettone, bilanciare sapori e poi sperimentare: un punto di forza è sicuramente la tecnica all’avanguardia che usiamo per la lavorazione che ci permette, dal primo all’ultimo step, di rispettare l’autenticità degli ingredienti. I nostri panettoni sono privi di conservanti ed emulsionanti, sono soffici e l’uso del lievito madre si percepisce chiaramente quando si taglia una fetta. Il colore, poi, racconta dell’uso di uova a pasta rossa di galline allevate a terra. L’intero processo produttivo dura tre giorni”, spiega Eugenio.

Alla famiglia dei lievitati natalizi quest’anno si sono aggiunti anche due pandori, il Classico e il Goloso (con tre tipi di cioccolato) e il “Panettolio” pensato per gli intolleranti al lattosio ma “molto apprezzato anche dai ristoratori per abbinamenti con salati”.

I prodotti di Colledara vengono spediti in tutta Italia ma sono particolarmente apprezzati in Lombardia. Proprio nella patria del panettone, questo “made in Abruzzo” piace e trova un florido mercato.

I lievitati Merlini hanno di recente incassato il plauso pubblico anche di importanti ristoratori ed esperti del settore, a partire da **Daniele Zunica** che sui social ha tessuto le lodi dei panettoni Merlini: “Per me è stato un onore ricevere gli apprezzamenti di Zunica: con lui ci collaboro da tempo ed ho sempre ammirato il suo impegno nella promozione del nostro territorio – commenta Eugenio – . Nel mio piccolo provo a fare rete con altri produttori del posto proprio per esaltare le eccellenze locali: ad esempio miele, liquori, liquirizia, ma anche



le scatole in legno che accolgono i miei panettoni, sono teramani”.

LE FOTO

