

IL DOLCE DEI TRE COLLI DI MONTESILVANO, LA PASTICCERIA DIVENTA MARKETING

25 Dicembre 2019

di **Marcella Pace**



MONTESILVANO – Tre sfere di Pan di Spagna sono saldate con marmellata d'uva su una base cotta in bianco di pasta frolla, utilizzata in versione cruda per realizzare anche la copertura. Si delinea così lo skyline di Montesilvano (Pescara), dando vita al “Dolce dei Tre Colli”.

Le tre sfere, infatti, riproducono i tre colli montesilvanesi: Colle della Vecchia, Colle Belvedere detto anche della Giovane e Colle Villetta Delfico.

Il dolce, nato ufficialmente nel 2003, è oggetto di una vera e propria operazione di marketing territoriale, volta a trasformare questo prodotto di pasticceria, che racconta il territorio, in un vero e proprio dolce tradizionale.

Autore del recupero e del rilancio della ricetta è **Antonio Farchione**, docente di Marketing all'università d'Annunzio di Pescara.

Il dolce dei Tre Colli è il risultato di un concorso lanciato dall'amministrazione comunale nel 2003, guidata da **Renzo Gallerati**, con lo scopo di creare un dolce tipico della città che caratterizzasse Montesilvano. La ricetta vincitrice fu quella dei Tre colli del pasticcere **Gianni Cerretani**.

Alla base del dolce ingredienti semplici (uova, farina, marmellata d'uva, liquirizia, pinoli), che caratterizzano la storia, anche commerciale, di Montesilvano.

“Penso alle uova vendute dall'inizio del '900 da **Parisio Teodori** – spiega a *Virtù Quotidiane* Antonio Farchione – , ai mulini della famiglia Delfico, alla fabbrica Menozzi nel centro di Montesilvano, che ora non c'è più, ai vigneti piantati da **Leopoldo Muzii** vicino alla stazione e agli alberi di pini presenti nel paesaggio. All'epoca del concorso ci fu un'imprecisione da parte dell'amministrazione quando usò la parola tipico riferito al dolce – sottolinea – . Tipico ha a che fare in maniera indissolubile con il luogo in cui un certo prodotto nasce e dunque non è possibile spostare la sua produzione altrove. Tradizionale è invece il risultato di una soluzione produttiva di successo che viene tramandata. In questo ragionamento Il dolce dei Tre Colli non è di sicuro tipico, ma neppure tradizionale, perché manca quella diffusione tra i montesilvanesi. Alla luce di questo, mi sono posto un obiettivo. Contribuire a trasformare Il dolce dei Tre Colli in un dolce tradizionale”.



Oltre a ritrovare l'originale ricetta e inserirla nel suo libro *Montesilvano. Viaggio tra storie poco note*, Farchione ha coinvolto “un pasticcere famoso della città, **Paolo Michetti** della pasticceria Michetti di Montesilvano, per rifare il dolce e rendere ufficiale la ricetta”.

Il pasticcere se in una prima fase ha di fatto riproposto la ricetta originale, inevitabilmente ha introdotto le sue modifiche.

“Per un pasticcere è quasi naturale non subire una ricetta – dice Michetti -. Ogni dolce è una evoluzione continua. Chi riproduce una ricetta inserisce sempre il suo ingrediente segreto o ne modifica il processo produttivo. È quello che è successo, ad esempio, con il Parrozzo, ed è quello che stiamo facendo con il dolce dei Tre Colli. I tempi di preparazione della ricetta originale sono particolarmente lunghi. Ho deciso quindi di rendere la sua esecuzione più pratica. Ho sostituito la copertura di pasta frolla, con una di cioccolato bianco e pasta pinoli. Per l'impasto: uova, zucchero, pinoli tostati, farina e burro alla liquirizia, aggiunto per ultimo. All'uscita del dolce dal forno, lo inzuppiano subito nel liquore all'anice, consentendo all'aroma di rimanere all'interno del dolce. Una volta freddo, prepariamo dei dischetti di pasta frolla, a misura della base, e una volta cotti spalmiamo la marmellata d'uva. Ho inoltre

proposto una versione monoporzione di diverse pezzature, così da favorire l'assaggio e quindi la diffusione di questo dolce".

"L'idea di tutto il progetto – conclude Farchione – è proprio questa. Una volta diffusa la ricetta classica, chiunque, professionisti e non, devono sentirsi liberi di riprodurla innovandola, creando quella competizione tra quelli che ritengono di detenere la ricetta con l'ingrediente o il procedimento segreto in grado di rendere il dolce di famiglia unico e migliore di qualunque altro".

LA RICETTA UFFICIALE DE "IL DOLCE DEI TRE COLLI"

Ingredienti per la Pasta frolla:

250 gr. Farina "00"
125 gr. Zucchero semolato
135 gr. Burro
50 gr. Uova
20 gr. Tuorlo d'uovo
Sale q.b.

Ingredienti per il Pan di Spagna:

135 gr. Farina "00"
35 gr. Maizena
100 gr. Pinoli
135 gr. Uova intere
N° 3 rossi d'uova
200 gr. Zucchero semolato
100 gr. Burro
50 gr. Liquore alla liquirizia

Ingredienti per assemblare il dolce:

Marmellata d'uva q.b.
Liquore all'anice q.b.
Pinoli tostati q.b.
100 gr. Cioccolato fondente

Preparazione della pasta frolla.

Su di un piano da lavoro disporre la farina a fontana e, al suo interno, versare lo zucchero, le uova, il burro precedentemente ammorbidito e un pizzico di sale.

Lavorare gli ingredienti velocemente fino a ottenere un impasto morbido.

Formare con il composto una palla e, dopo averla avvolta con pellicola trasparente alimentare, far riposare per almeno 30 minuti in frigorifero.

Trascorso il tempo di riposo della pasta frolla, prendere un pezzo dell'impasto e ricavare una forma ellittica con la parte più lunga di circa 20 cm. Disporre la pasta frolla su di una teglia, ricoperta di carta da forno, bucherellare la superficie della pasta e cuocere in forno statico a 200° C per circa 6 minuti. Sarà la base su cui disporre i "tre colli" di Pan di Spagna per poi essere nuovamente rimessa in forno per completare la cottura.

Preparazione del burro alla liquirizia.

Prendere il burro ammorbidito e versarlo in un contenitore, aggiungere la dose di liquore alla liquirizia e, aiutandosi con una frusta a mano, amalgamare bene il tutto e ottenere un composto cremoso.

Preparazione dei "colli" in Pan di Spagna.

In un mixer ridurre a farina i pinoli precedentemente tostati leggermente in forno.

In un recipiente versare le uova a temperatura ambiente, lo zucchero e la farina di pinoli e montare con le fruste elettriche, facendo aumentare di volume.

Nel frattempo setacciare bene la farina e la maizena.

Quando il composto con le uova ha ben incorporato l'aria, aggiungere in due volte la farina e mescolare a mano aiutandosi con una spatola.

Aggiungere una parte della montata nel burro aromatizzato alla liquirizia, quindi versare il tutto nel composto di uova e farina e continuare a mescolare.

Riempire per due terzi delle formine semisferiche, precedentemente imburrate e infarinate. Cuocere in forno statico a 170° C per circa 15 minuti.

Una volta cotti, sformare i dolci a semisfera e lasciarli raffreddare. Una volta freddi, con l'aiuto di un pennello, bagnare uniformemente le semisfere di Pan di Spagna con il liquore all'anice.

Prendere l'ellisse di pasta frolla semicotta, disporre a piacere una cucchiata di marmellata d'uva sotto tre semisfere di Pan di Spagna (se si vuole si può mettere della marmellata d'uva anche sopra le semisfere) e disporle sulla base di pasta frolla in modo da riprodurre "I tre colli" di Montesilvano.

Nel frattempo stendere altra pasta frolla e posizionarla sopra il dolce pre-assemblato.

Ricoprire il tutto, sigillare e, delicatamente, dare la forma al dolce mettendo in evidenza la sagoma dei "colli" di Pan di Spagna.

Cuocere in forno statico a 200° C per circa 10 minuti.

Quando il dolce si sarà raffreddato, con l'aiuto di un pennello, spennellare a piacere la sommità dei "Tre colli" con cioccolato fondente temperato, quindi cospargere sulla sommità dei "Tre colli" un po' di pinoli, precedentemente tostati, facendoli aderire al cioccolato.

LE FOTO

