VirtùQuotidiane

TRA CONFERME E NUOVE ARRIVATE, LA PASQUA DI MERLINI TRA COLOMBE E PIZZE

30 Marzo 2021

COLLEDARA – C'è la classica; quella al pistacchio; poi c'è al cioccolato per assecondare la tradizione del territorio; alla pesca con profumo di rosmarino; e ancora l'ultima arrivata che coniuga la dolcezza del cocco ai profumi degli agrumi.

Le varianti delle colombe che si producono in casa Merlini sono tante e tutte da far venire l'acquolina in bocca solo ad ascoltarne gli ingredienti.

Scegliendo di portare avanti una tradizione di famiglia lunga quattro generazioni, **Eugenio Merlini**, con la moglie **Ambra Antenucci**, nel 2016 ha aperto il suo laboratorio artigianale a San Gabriele di Isola del Gran Sasso (Teramo), per poi, dopo il sisma, ripartire da capo e creare un progetto nuovo a Colledara (Teramo) dove produce gelati e lievitati naturali.

E se sotto Natale, Eugenio e Ambra si dedicano alla produzione di una linea di 12 panettoni che percorrono un vero viaggio tra i borghi d'Abruzzo, con la novità quest'anno di due pandori, anche a Pasqua il ventaglio di prodotti non è da meno.

Per il 2021 le varianti delle colombe sono cinque. "C'è la classica – spiega a *Virtù Quotidiane* Eugenio – con impasto con vaniglia bourbon e arance candite, ricoperta di glassa di mandorle e zucchero. Poi c'è un'altra tipologia che produciamo tutti gli anni, molto richiesta. È una colomba con pesche semicandite all'interno, lavorata con rosmarino fresco".

Si inserisce nella linea la colomba con impasto al cioccolato bianco e granella di pistacchio, siringate di crema al pistacchio ricoperta da cioccolato bianco e granella di pistacchio.

Alimentando la tradizione da maestro cioccolatiere, il cavallo di battaglia di Merlini è la colomba al cioccolato monorigine all'80 per cento della Repubblica Dominicana, farcita con cubi di cioccolato al latte e copertura di cioccolato al latte e zucchero.

"La nostra zona ha un legame secolare con il cioccolato – spiega il pasticcere -. Importato nel 1600 con l'invasione spagnola il cacao era utilizzato esclusivamente sul salato come spezia. Nel 1630 circa un panettiere di Castelli per la prima volta usò il cacao per un prodotto dolce. Unendolo all'impasto del pane. Realizzò il primo mustacciolo: il pane dolce. Nel nostro territorio, tra Isola, Bisenti e Castelli esistono più di 27 ricette di mustacciolo".

Ultima arrivata tra le colombe è quella agrumata, frutto dell'amore per gli agrumi di Ambra: una colomba con impasto al cocco con limone e cedro semicandito, siringate di crema di limoncello, e copertura di cioccolato bianco lavorato con limone crunch. "È una colomba fresca, colorata, aspettando l'estate e tempi migliori" ironizza Eugenio.

E per le imminenti festività, non poteva mancare la pizza di Pasqua, perfetta per la colazione pasquale. Anche in questo caso declinata in differenti versioni: la classica, quella al cioccolato e quest'anno al pistacchio utilizzato sia per l'impasto che in granella.

I prodotti, tutti con lievito madre, materie prime di eccellenza e tecniche di freddo per la lavorazione dei lievitati, sono acquistabili online sullo shop di Merlini, nel negozio a piazza Sant'Anna a Teramo e arrivano anche in Trentino e in Lombardia.

LE FOTO

pubbliredazionale