

ISOLA DEL GRAN SASSO: GRANDE FESTA PER I 100 ANNI DELLA PASTICCERIA MERLINI ANGELO

8 Agosto 2023



ISOLA DEL GRAN SASSO - La pasticceria Merlini Angelo, attività storica del paese di Isola del Gran Sasso d'Italia (Teramo), compie 100 anni: è passato infatti un secolo da quando nonna Nella nel 1923 avviò la sua attività come cuoca e pasticciera a domicilio. L'attività è passata di generazione in generazione, evolvendosi e ampliando sempre di più i prodotti offerti: non solo pasticceria (sia tradizionale che moderna), ma anche cioccolateria, pasta all'uovo e servizio catering per eventi.

“Per festeggiare i nostri 100 anni, abbiamo voluto rivitalizzare il nostro locale e la nostra immagine aziendale, con un restyling che ha preservato l'essenza delle nostre tradizioni, arricchendola con tocchi di modernità. Vi aspettiamo domani, mercoledì 9 agosto, a partire dalle 17, proseguendo alle 17.30 con il taglio del nastro, per un evento nel quale potrete assaporare le nostre prelibatezze e condividere questo momento di gioia insieme”, spiegano in una nota i proprietari.

Oggi l'attività è gestita da Rosvelta, esperta pasticciera e cioccolatiera, e Angelo, abilissimo pastaio. Da poco si è aggiunta Antonella, la figlia e quarta generazione di pasticceri, che dopo un percorso di studio e lavoro come sinologa tra il Veneto e la Cina, ha deciso di tornare a casa per portare avanti la tradizione artigiana della famiglia.

Il prodotto iconico della famiglia Merlini è la Pizza Dolce, la cui ricetta oggi è custodita da Rosvelta.

“Già dal primo morso ti porta indietro nel tempo con i suoi fragranti aromi. Una torta a tre strati: crema, cioccolato e

mandorle la cui ricetta non è mai stata modificata dai Merlini”. Rosvelta racconta che l’unico cambiamento apportato negli anni è nella cottura che oggi avviene nei forni mentre nonna Nella cuoceva il pan di spagna ‘sott’ lu cupp’ ovvero mettendo l’impasto sotto il camino in una pentola chiusa per essere ricoperta interamente da cenere ardente. Bisognava essere abilissimi per eseguire questa cottura alla perfezione in quanto non era possibile controllare visivamente la cottura ma bisognava affidarsi solo al proprio naso”.

Antonella, per celebrare il centenario dell’attività di famiglia, ha studiato e realizzato un dolce moderno di alta pasticceria che verrà presentato proprio in occasione dell’inaugurazione: Cento. Mousse al cocco e cioccolato, inserto di lamponi e basilico e base di dacquoise al cocco. Finito con una preziosissima glassa lampone con inserti di oro in polvere.

“Ho voluto creare un dolce fresco, goloso e inclusivo che possa essere gustato da più persone possibili. Per questo ho lavorato con materie prime naturalmente prive di glutine e con pochissimi zuccheri aggiunti”.

Angelo, Rosvelta e Antonella sono attentissimi alla ricerca e selezione delle materie prime e prediligono quelle locali. Inoltre tengono molto in considerazione le peculiari esigenze alimentari quali senza latte, senza glutine e senza zucchero. Per questo si dedicano molto allo studio e alla ricerca per produrre dei buonissimi prodotti accessibili a tutti.