

Si chiama Polacca ma è un dolce profondamente italiano

scritto da Giovanni Cosenza | 10/06/2020



Un involucro sottile di pasta brioche, farcito con crema pasticcera e amarene sciroppate. La storia, le declinazioni e la ricetta di un tipico dolce aversano

Aversa è una città di Terra di Lavoro, nella piana casertana, conosciuta per la sua importante storia normanna e musicale, avendo dato i natali a **Domenico Cimarosa** e **Niccolò Jommelli**, esponenti di spicco della tradizione del barocco napoletano.

Dal punto di vista gastronomico, la cittadina campana è altrettanto interessante proponendo, tra le tante cose, l'**Asprinio di Aversa**, vitigno DOC, e la **Mozzarella di Bufala Campana DOP**. Anche in pasticceria, Aversa vanta le sue tipicità annoverando tra le sue tipicità la **pietra di San Girolamo**, un croccante con mandorle tostate, zucchero e cioccolato, preparato dalle monache del monastero di San Girolamo, e la **Polacca aversana** che, a scampo di equivoci, non ha nulla a che vedere con la pasticceria dell'est Europa se non per una suora di origini polacche che ne suggerì la realizzazione.

Polacca aversana, Gran polacca e polacchina: le differenze

La **Polacca aversana** è un involucre sottile di impasto tipo brioche, **farcito con crema pasticcera impreziosita da amarene sciroppate**. Nulla c'è di vero nella leggenda secondo la quale il dolce deriverebbe da una non meglio precisata regina della Polonia ospite in un convento della città.

Aversa non è molto distante da Napoli e la sua cucina è in sostanza quella partenopea ma vanta un'importante tradizione di pasticceri il cui fiore all'occhiello è proprio la Polacca aversana che, nella sua preparazione a forma di torta, la **Gran Polacca**, è il dolce delle feste e della tavola domenicale.

Le origini della polacchina

Nella sua presentazione in monoporzione, invece, la **Polacchina**, simile ad un croissant, è il dolce per la colazione mattutina, consumata comodamente al tavolo di un bar. La Polacchina sembra avere avuto origine, negli anni Venti del secolo scorso, da un mercante leccese che lavorava nella piana aversana e che avrebbe chiesto ad un pasticcere la realizzazione del tipico dolce salentino, il [pasticciotto leccese](#).

La pasta frolla del dolce pugliese venne sostituita con pasta brioche ma il risultato, oltremodo gradevole, sembrò avere successo e gli fu dato il nome di polacchina poiché ricordava la forma delle scarpe, le polacchine appunto, prodotte ad Aversa che, nel Novecento, era un importante centro calzaturiero.

Gran Polacca, il dolce della domenica

La **Gran Polacca**, invece, fu messa a punto qualche decennio più tardi dall'**antica pasticceria Mungiguerra**, ancora in attività nel centro storico della città. Tanti i personaggi famosi che hanno assaggiato la polacca aversana: **Giovanni Leone**, presidente della Repubblica di origini napoletane, la amava e lo stesso **papa Giovanni Paolo II** l'ha mangiata più volte grazie ai tanti collaboratori del clero aversano impegnati nella curia romana.

Ricetta della Gran Polacca

Di seguito, la ricetta per preparare la Gran polacca a casa. Sono necessari:

- 150 grammi di farina manitoba
- 165 grammi di farina 00
- 6 grammi di lievito di birra fresco
- 50 grammi di burro
- 300 ml di latte
- 130 grammi di zucchero
- 1 pizzico di sale
- Scorza grattugiata di un limone
- 1 uovo intero
- 2 tuorli d'uovo
- Amarene sciroppate
- Granella di zucchero

Preparare la pasta brioche mescolando le farine con lo zucchero, la scorza di limone, l'uovo. Aggiungere progressivamente il lievito sciolto nel latte tiepido e incorporare il burro morbido, poco alla volta. Quando l'impasto è diventato elastico, versare il sale.

Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e lasciar lievitare finché non avrà raddoppiato il suo volume. Dividere in due il composto e formare due dischi di pasta dando loro una forma circolare.

Stendere la crema pasticcera, preparata durante la lievitazione dell'impasto, su uno dei dischi, inserire le amarene sciroppate e ricoprire con il secondo disco di pasta, avendo cura di sigillare i bordi. Spennellare la polacca aversana con un tuorlo sbattuto e decorare la superficie con la granella di zucchero.

Infornare a 180°C per circa 25 minuti. Sforare, lasciare intiepidire e servire.