

In Abruzzo c'è un dolce senza tempo

scritto da Andrea Mucci | 26/05/2020



A Guardiagrele, culla dell'enogastronomia regionale, una bontà irrinunciabile: le "sise delle monache"

Tempo di delivery e di asporto, non solo di cibi e vini ma anche di dolci.

Siamo nel centro cittadino di Guardiagrele (Chieti), un vero e proprio eremo abruzzese della cucina di qualità. È qui che dalla fine del 1800, la famiglia Palmerio realizza un prodotto di alta pasticceria oggi conosciuto anche oltre i confini regionali: *"le sise delle monache"* (**seni delle monache**).

Si tratta di un **soffice pan di spagna con tre protuberanze** in superficie, farcito con crema pasticcera rigorosamente fresca e rifinito con un tocco magico, una spolverata di zucchero a velo. Un dolce da consumare al massimo entro due giorni, vista l'assenza di processi meccanici e la totale freschezza delle materie prime.

Un altro modo di chiamare le sise delle monache è **"tre monti"**, in riferimento alle tre cime montuose che possono essere ammirate da Guardiagrele: Murelle, Acquaviva e Focalone.

Le sise delle monache: origini del nome

Alla base dell'origine del nome, ci sono più ipotesi. La prima è legata alle monache Clarisse, un tempo presenti sul territorio e che, pare, preparassero questa bontà in onore di Sant'Agata. La seconda, un po' più maliziosa, lo lega all'usanza delle monache di un tempo di sistemarsi un fazzoletto tra i seni per nascondere le rotondità. La terza, più che esplicativa, è semplicemente affermativa: le **sise delle monache** sarebbero state create per la prima volta proprio dalle religiose della zona. Non manca, infine, l'ipotesi che fu proprio la famiglia Palmerio a inventare questo dolce di ritorno da Napoli dove si era recata per affinare l'arte pasticceria.

Lullo Emo: la pasticceria che porta avanti la tradizione

Le sise delle monache sono una delle specialità della rinomata **Pasticceria Lullo Emo** che prosegue l'attività di famiglia con professionalità e dedizione, tramandando antichi saperi e procedimenti esperti. Questo scrigno di ricordi e di gioie del palato, si trova nel cuore di Guardiagrele esattamente nel luogo dove, nel 1889, fu aperta la prima pasticceria dei Palmerio.

Oggi le redini sono nelle mani del bravissimo **Emo Lullo** che, assieme alla sorella Dina, con entusiasmo, gentilezza e professionalità, preserva la tradizione di famiglia. Persino gli arredi del locale sono rimasti intatti, riportando piacevolmente indietro nella memoria.

Emo porta lo stesso nome del nonno, a sua volta entusiasta e bravo successore di Filippo Benigno Palmerio. Il suo spirito gentile ricalca quello degli avi e si traduce in una filiera produttiva totalmente artigianale e basata sull'attenta ricerca e selezione delle migliori materie prime. Simpatica la sua recente iniziativa, dal nome fortemente evocativo, "**sise vaganti**", con consegna dei vassoi a domicilio anche nel raggio di svariati chilometri ed in totale sicurezza sanitaria.

La ricetta delle sise delle monache

Noi le abbiamo provate e vi assicuriamo che sono un inno alla bontà, frutto della passione e dell'elevata qualità degli ingredienti, dallo zucchero a velo alla farina, sino alla profumata e delicata crema. Un risultato finale leggero ed estremamente piacevole.

Se vi state chiedendo quale sia la ricetta delle **sise delle monache**, resterete delusi perchè viene tramandata di generazione in generazione ma è custodita gelosamente, è un vero e proprio segreto insomma.

Bisogna allora accontentarsi (e non è poco), dei profumi che giornalmente sprigionano gli impasti e la crema, pronti per riempire "le sise". Una pacifica invasione dei vicoli del centro storico, proprio come una volta. Impossibile resistere e non lasciarsi trasportare dalla fragranza, un equilibrio gustativo di assoluto livello, da abbinare, perché no, ad uno dei liquori che Emo ha già disposto sul bancone.

Un classico delle tavole guardiesi, un dolce senza tempo, buonissimo e che, una volta provato, diviene quasi un affetto, provare per credere.

Pasticceria Emo Lullo
Via Roma, 105 - Guardiagrele (Ch)
[Sito web](#) - [Facebook](#)