

Biagio Martinelli lancia la Polacca aversana salata

written by Manuela Di Luccio | 01/03/2021



Dopo aver sperimentato per primo la Polacca alla Mela Annurca, il pasticcere di Aversa ha introdotto la variante salata della storica tipicità locale. Tra gli ingredienti, parmigiano, pepe nero, Provolone Del Monaco Dop e salame di suino nero campano

Si chiama “**Polacca**” e, a dispetto del nome, è un dolce tipico di Aversa (Caserta), preparato con la pasta brioche e ripieno di crema pasticciera e amarene, di cui esistono due versioni: a fagotto, ideale per la colazione, e a torta, più adatta come dolce domenicale.

L’origine del dolce risale agli anni ’20, quando una suora polacca donò ad un pasticcere la ricetta di una torta che preparava per le consorelle del convento; il pasticcere in questione, **Nicola Mungiguerra**, nel 1926 aprì una pasticceria intitolata come il famoso dolce, che da allora si diffuse in tutta la Campania.

Alcuni sostengono, invece, che la polacca aversana sia una variazione del “**pasticciotto leccese**”, che invece utilizza la pasta frolla per conservare il medesimo ripieno, ma in realtà i due dolci hanno origine in momenti e con modalità diverse.

Biagio Martinelli e le sue versioni della Polacca di Aversa

Pur avendo radici antiche, la Polacca non è conosciuta da tutti, ma oggi un giovane pastry chef di Aversa ha deciso di **rilanciarla e interpretarla in chiave contemporanea**.

Biagio Martinelli, giovane pasticciere figlio d'arte che nel 2017 ha aperto nel cuore di Aversa una pasticceria che porta il suo nome, sin dall'inizio non si è limitato a proporre la sola [versione classica della Polacca aversana](#) e, nell'ottica della valorizzazione delle ricette e della tipicità territoriali, ha dato vita alla **Polacca alla Mela Annurca**, divenuta ben presto patrimonio comune di tutte le pasticcerie del territorio.

Polacca aversana in versione rustica

Oggi Biagio Martinelli, a soli tre anni dall'apertura e in un periodo non certo facile per tutto il mondo della somministrazione, non si è perso d'animo e ha alimentato lo studio e la creatività mettendo a punto la ricetta della **Polacca rustica**, in cui l'**impasto con parmigiano e pepe nero** avvolge una crema pasticciera salata al parmigiano arricchita da dadini di [Provolone Del Monaco Dop](#) e salame di suino nero campano.

La Polacca rustica ben si inserisce nella filosofia sposata da Martinelli di avere una pasticceria contemporanea in cui alla proposta dolce viene affiancata una produzione di pasticceria salata e una cocktail list con drink alcolici e analcolici.

Pasticceria Biagio Martinelli
Via Paolo Rivero, 101 -Aversa (Ce)
[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)