



## Più valore alla Frolla

Reportage di “Frolla in Forma” organizzato da Molino Quaglia e Dolcesalato presso la pasticceria Sirani di Nerio Beghi a Bagnolo Mella (BS)

Ecco la nona\* delle prime dieci ricette selezionate (nona uscita in ordine alfabetico). Di mese in mese, in queste pagine pubblichiamo, in ordine alfabetico, le prime 10 ricette selezionate dalla giuria dei giornalisti (di riviste che si rivolgono al grande pubblico), per la quale, la ricetta di Rinella si è classificata al 7° posto. Il concorso prevedeva il parere di altre due giurie, quella tecnica, composta dai pasticceri Gianluca Fusto e Nerio Beghi, e una giuria d'autovalutazione composta dagli stessi pasticceri che hanno partecipato al concorso, giurie per le quali “Per d'la cua torta” si è classificata rispettivamente al 5° e al 10° posto.



**Aldo Guerino Scaglia** frequenta i primi corsi a bottega presso gli storici maestri della pasticceria Renato Scalenghe e Guido Bellissima. Numerosi i corsi di aggiornamento con insigni maestri del calibro di Dogliani, Biasetto, Beduschi, Saracino, Mignami e Bau. Tantissimi anche i laboratori frequentati presso l'Università Cattolica di Cremona e gli stage di specializzazione organizzati dalle aziende produttrici di cioccolato: Barry Callebaut, Felchlin e Valrhona. Nel 1994 ha brevettato il “PIACERINO” che è diventato ufficialmente il cioccolatino di Piacenza, ed è specializzato nella produzione senza glutine. È docente di CASTAlimenti, presso la scuola Alberghiera Marcora di Piacenza, ed è responsabile centro Italia della Fine Chocolate Organization.

### “Per d'la cua torta”

(antiche Pere Piacentine con il picciolo ricurvo)

#### La mia proposta

«Quando ho aperto per la prima volta il sacco di Petra n 5 mi ha colpito subito l'aspetto visivo, questa farina dall'aspetto semi-integrale mi ha incuriosito, ne ho preso un po' in mano per sentirne il profumo, che è risultato ricco e intenso. Questo profumo mi ha portato indietro di 40 anni, quando con il papà andavo a fare visita a un amico che aveva un vecchio mulino con macine a pietra. Un ritorno al passato che mi ha stimolato nella rivisitazione di un dolce classico usando una varietà di antiche pere delle colline Piacentine i “Per d' la cua torta” abbinandoli alla nocciola delle Langhe».

- |       |  |
|-------|--|
|       | FROLLA                                       |
| 600 g | Burro  |
| 300 g | Zucchero a velo                              |
| 100 g | Farina di nocciole tostate                   |
| 200 g | Uova intere                                  |
| 1 n   | Bacca di vaniglia                            |
| 850 g | Farina Petra n 5                             |
|       | RIPIENO                                      |
| 500 g | Burro  |
| 400 g | Zucchero                                     |
| 350 g | Uova intere                                  |
| 200 g | Crema pasticciera                            |
| 500 g | Nocciole tostate ridotte a farina grossolana |
| 1 n   | Bacca di vaniglia                            |

**Frolla.** Miscelate il burro, la vaniglia e lo zucchero a velo. Unite le uova lentamente ed infine la Farina. Fate riposare l'impasto prima di utilizzarlo.

**Ripieno.** Montate il burro con lo zucchero, aggiungete le uova poco a poco e la bacca di vaniglia. Quando è ben montato unite la crema pasticciera non molto fredda e in fine la farina di nocciole. In uno stampo a cerchio foderato con un sottile strato di frolla spalmate un sottile strato di confettura di pere, colate la massa montata alle nocciole, decorate infine con uno strato regolare di pere disposte a cerchio. Cuocete 40 minuti in forno a 175°C.

#### Pasticceria Falicetto

Via IV Novembre, 170  
Tel. e fax 0523 452422  
piacerino@libero.it

