

Dolce, friabile, spumosa. Che sia per decorare torte o gelati, o per diventare un disco su cui appoggiare altre bontà, di certo la meringa è più che mai un'idea deliziosa.

**Oggi meringata al cioccolato e bianca con frutta fresca. E poi crostate, pasticceria assortita e...pastiere!
tutto sempre 35,00 euro al kg**



Alla scoperta della Meringa, tra storia, amore e letteratura

Questo dolce a base di albumi d'uovo, zucchero e sale, salì alla ribalta della pasticceria mondiale intorno al 1700, quando il pasticcere svizzero Gasparini, di origini italiane, ne realizzò una per conquistare il cuore della principessa Maria, promessa sposa del re Luigi XV. Il procedimento era molto semplice: montò a neve gli albumi d'uovo con zucchero a velo, poi passò l'impasto in forno per asciugarlo e dare al dolce la friabilità che lo contraddistingue. Da quel momento la meringa si diffuse rapidamente in tutta Europa, conquistando persino la regina Elisabetta I, che la soprannominò "kiss". Bianca e soffice come la neve, pochi sanno che questa specialità deve il suo nome alla cittadina svizzera Meiringen, di cui era originario Gasparini, nella valle dell'Haslital, conosciuta più come meta sportiva che gastronomica. Eppure qui, nel 1985, venne realizzata la più grande meringa del mondo, lunga due metri e mezzo, larga un metro e mezzo e alta 70 centimetri. Per realizzarla servirono circa 2000 uova, 120 kg di zucchero a velo e 60 litri di panna montata. Numeri che le valsero l'iscrizione nel Guinness dei primati.

Oggi la cittadina veste i panni di meta sportiva e turistica, ospita il museo di Sherlock Holmes, perché l'autore Arthur Conan Doyle ambientò qui la morte del suo celebre personaggio nel romanzo "L'ultima avventura"