

# "DOLCE" ABRUZZO CON FABRIZIO CAMPLONE



In Abruzzo la filosofia del mangiar bene si sposa perfettamente, oltre che ad un'antica tradizione enogastronomica, ad una lunga esperienza nella "cultura" dolciaria. I dolci abruzzesi sono per lo più rituali e legati alle festività. Ogni ricorrenza, che sia il Natale, la Pasqua, il carnevale, o la mietitura del grano ha il proprio dolce. Da sempre terra di grande tradizione agricola e pastorizia, l'Abruzzo offre a chi lo visita un'ampia scelta di profumi e sapori. Gli ingredienti usati sono semplici e genuini proprio come la terra che li produce. Tra i dolci tipici è d'obbligo ricordare i famosi confetti di Sulmona prodotti secondo un'antica tradizione del 1700 e conosciuti in Italia e nel mondo per la loro squisitezza e raffinata produzione. In questo numero vogliamo "far tappa" a Pescara, nella pasticceria "**Caprice**" (**Piazza Garibaldi, 29 Tel 085 691633 [www.fabriziocamplone.com](http://www.fabriziocamplone.com)**) di Fabrizio Camplone.

Grande esperienza, entusiasmo, passione e professionalità, ecco i segreti che hanno fatto di Fabrizio camplone un pasticcere di successo e ricercato. La sua pasticceria è diventata ormai una sosta d'obbligo per tutti quei golosi che vogliono soddisfare i propri dolci "capricci". Tanti i riconoscimenti ottenuti e altrettanti i premi

vinti. Per citarne alcuni nel 2000 in Germania si è classificato al primo posto alle "Olimpiadi culinarie", nel 1994 primo nel "Grand Prix Cioccolateria" a Perugia, conquistando altri tre primi posti al "Simposio AMPI" del 1997 e 1998, rispettivamente a Rimini e a vicenza e al "Campionato di Francia" del 1996. E' stato inoltre finalista al "Grand Prix Internazionale della Cioccolateria" a Torino, nel 1995 ed al "Concorso Internazionale della Pasticceria Mignon" a Rimini nel 1996.

Andiamo ad "assaporare" una delle sue prelibatezze, "La Presentosa", una deliziosa armonia di fine cioccolato, burro, mandorle, liquore, guarnita con un'abbondante dose d'amore. L'innato amore per l'arte pasticceria di Tullio Camplone, il suo creatore, un uomo che da dedicato una vita ad amalgamare, impastare, "pasticciare", regalando agli inguaribili golosi di mezza Italia momenti di pura dolcezza. La forza dei sentimenti sono all'origine del nome di questo romantico dolce. Nella tradizione abruzzese, infatti, la Presentosa è un grazioso ornamento in filigrana d'oro donato dal fidanzato alla promessa sposa, un eloquente pegno d'amore che serviva a scoraggiare gli altri pretendenti.



*Fabrizio  
Camplone*

### La Presentosa

#### **Ingredienti (pasta sable reale):**

400 gr di zucchero semolato, 660 gr di uova Intere, 360 gr di burro, 200 gr di zucchero a velo, 6 gr di sale, 1 gr di bacca vaniglia, 300 gr di farina di mandorle, 560 gr di farina

**Preparazione:** Montare le uova con lo zucchero. A parte montare il burro con lo zucchero a velo, sale, bacca di vaniglia e farina di mandorle. Unire le masse aggiungendo setacciato. Far cuocere in forno ad una temperatura di 180 °C. per 20 minuti.

