

LA PASTICCERIA CAPRICE DI FABRIZIO CAMPLONE A PESCARA
 PASTICCERIA CAPRICE IN PESCARA OWNED BY FABRIZIO CAMPLONE

UNA TRADIZIONE CREATIVA

Fabrizio Camplone è membro della prestigiosa Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani dal 1996. Partecipa a diversi concorsi e manifestazioni, dove i dolci "sfornati" dal laboratorio della sua pasticceria di Pescara ricevono premi e riconoscimenti. Nel 1994 riceve il primo premio al Grand Prix della Cioccolateria a Perugia. Segue nel 1996 il primato al Campionato di Confezionamento in Francia e la finale al Concorso Internazionale della Pasticceria Mignon di Rimini. Nelle edizioni 1997 e 1998 del Simposio dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani raggiunge altri primati. Mentre a Montecarlo nel 1999 si aggiudica il secondo posto del Grand Prix della Pasticceria. Vince infine le Olimpiadi di Pasticceria in Germania nel 2000.

Come ha iniziato la sua attività di pasticciere?

La nostra è una tradizione di famiglia. A Pescara era già molto famoso il laboratorio artigianale di mio padre Tullio Camplone, inaugurato nel 1957. Grazie all'esperienza, a un lungo e costante lavoro di aggiornamento e sperimentazione, si è arrivati a creare la Pasticceria Caprice, nel centro storico di Pescara, che di recente è stata completamente rinnovata. Poi altri due punti vendita: Capolinea caffè, sempre in centro, e La Magnolia, all'interno del centro commerciale Auchan, vicino all'aeroporto di Pescara.

Qual è il prodotto nel quale vi identificate o per il quale la gente vi riconosce?

Sicuramente La Presentosa, evoluzione di un dolce popolare abruzzese del quale ha parlato anche Gabriele D'Annunzio. È un



ABBIAMO INTERVISTATO
 FABRIZIO CAMPLONE,
 TITOLARE DELLA
 PASTICCERIA CAPRICE
 DI PESCARA E SOCIO
 DELL'ACCADEMIA MAESTRI
 PASTICCIERI ITALIANI.
 UN BOTTA E RISPOSTA
 PER SCOPRIRE LA SUA





occolato.
Quali sono le altre specialità della casa?

È molto apprezzata anche la torta di frutta: un morbidissimo cuore a base di vaniglia e mandorle in un impasto ribevuto di liquore al maraschino e coperto di pistacchio e cioccolato fondente. Poi ci sono i Soffi, bon-bon a base di mandorle. E ancora, le Immagini, con cioccolato e crema di cocco; le Burlle con mandorle, miele, cioccolato e maraschino. Il nostro ultimo successo è lo Scrucchiatello: un dolce di pasta lievitata a base di confettura di uva montepulciano.

Quanti dipendenti avete in laboratorio? E in negozio?

In totale abbiamo 33 dipendenti dei quali undici operano in laboratorio, tre presso Caprice, otto ne La Magnolia e cinque in Capolinea Caffè. **Come sono suddivise le vostre mansioni?**

Io mi occupo dell'organizzazione, della produzione e degli acquisti, mentre mia moglie cura il confezionamento e i rapporti con la clientela.

Avete novità di prodotto o intendete lanciare qualcosa di particolare?

Oltre alla nostra ultima creazione, Scrucchiatello, stiamo sperimentando molto nel campo della gelateria, ricercando abbinamenti particolari con prodotti provenienti dalla tradizione: gelati e sorbetti a base di peccotto e miele, liquore Aurum, marmellata d'uva, passito e vino bianco frizzante, lampone, fragola e basilico, pesca e lavanda affiancano con successo, nei nostri punti vendita, i gusti tradizionali.

Infine, grazie a un accordo di collaborazione con Romcaffè, attualmente, siamo giunti a Pescara in grado di offrire una scelta ampia di caffè espresso, una varietà che va dai cru colombiani a quelli etiopici o guatemaltechi, ma che consiste anche nella possibilità di creare la miscela che si desidera partendo dalle più pregiate varietà Azabica.

Come conquistate il vostro cliente? Chi è il vostro cliente tipo?

Riteniamo fondamentale la qualità sia dei prodotti sia del servizio che forniamo. Prestiamo molta cura nella selezione delle materie prime e nel rispetto degli standard di qualità totale sia in fase di produzione

IL PROFILO

Dal 1996 Fabrizio Compone è membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Si è aggiudicato alcuni premi di prestigio: 1° nel 1994 nel "Grand Prix Cioccolateria" a Perugia. Altri due primi posti sono quelli ottenuti al Simposio AMPI del 1997 e 1998 tenutisi a Rimini e Vicenza. Nel 1999 si è classificato 2° al Grand Prix della Pasticceria a Montecatini. Fabrizio Compone è stato, inoltre, finalista al Grand Prix Internazionale della Cioccolateria a Torino nel 1995 e al Concorso Internazionale della Pasticceria Mignon a Rimini nel 1996.

sia di confezionamento. Anche il packaging rispecchia elevati standard qualitativi. Il risultato di questo lavoro è un prodotto in grado di soddisfare una fascia molto ampia di clientela, che va dal gourmet al semplice goloso, o a chi ha capito che, a volte, un buon dolce può anche far bene alla salute!

Chi ha realizzato l'arredamento del suo locale?

La ditta Gelo Service di S. Giovanni Teatino (Chieti).

Come vi tenete aggiornati?

Ci teniamo sempre aggiornati grazie a corsi di perfezionamento e specializzazione. Siamo inoltre abbonati a molte riviste di settore italiane ed estere e ci aiutano molto gli incontri con i colleghi dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, grazie ai quali confrontiamo molto apertamente il nostro lavoro. Ma i suggerimenti

CREATIVE TRADITION

How did you start your activities as a confectioner?

It's a family tradition. My father, Tullio Compone, inaugurated his craft laboratory in 1957, and it became very famous in Pescara. Thanks to experience, the long and constant task of keeping up to date and of experimentation, we managed to create the Gelateria Capricce. In the historical centre of Pescara, which has recently been completely renovated. Then we have two more shops: Capolinea caffè and La

Magnolia.

What is the product that identifies you or that is the most well known with the public?
 La Presentosa, evolution of a traditional sweet from Abruzzo, even mentioned by Gabriele D'Annunzio. It is based on almonds covered with chocolate. **What are the house specialties?**

The Florita cake is also very well known: it has a very soft centre of vanilla and gianduja in a dough soaked in maraschino liqueur and covered with pistachio and dark chocolate. Then there are the Soffi,

almond bûcheaux. And more still, the Immagini, with chocolate and hazelnut cream. Our latest success is the Scrucchiatello: a leavened sweet based on jam made from Montepulciano grapes.

Do you have any new product or do you intend launching something special?
 In addition to our latest creation, Scrucchiatello, we are doing a lot of experimentation in the field of ice-cream, searching for special blends with products coming from tradition: ice-creams and sorbets

