

→ denominazioni di origine protette sono tre, Aprutino Pescarese, Colline Teatine e Pretuziano Colline Teramane, e tante sottozone che coprono l'intero territorio e che oggi ci stiamo impegnando a riunire nelle dop perché abbiamo troppa polverizzazione, mentre dobbiamo cercare di rappresentare masse critiche utili al raggiungimento di posizione e penetrazione commerciale. L'olivicoltura ha necessità di lavorare sulla concentrazione del prodotto per favorire l'imbottigliamento, ma anche sull'introduzione dei sistemi di qualità aziendali che consentano di qualificare le produzioni".

DOLCI E ANTICHI E ORIGINALITÀ

Da Caprice, dolci come gioielli

La Presentosa è il nome di un gioiello, antico pegno d'amore, ma la ricetta prende spunto da un dolce decantato da Gabriele d'Annunzio: una semifera ricoperta di fine cioccolato che avvolge un delizioso impasto a base di uova, mandorle e liquore. E la Presentosa è solo uno dei dolci eccezionali i cioccolatini Immagini con impressi i simboli della città - che Fabrizio Camplone e la moglie Antonella propongono in quella che è una delle più belle pasticcerie di Pescara, Caprice (tel. 085.4719036), proprio accanto alla casa natale di D'Annunzio. Figlio d'arte, perché già il padre Tullio aveva creato un rinomato laboratorio artigianale dove poi si è sviluppata la pasticceria, Fabrizio ha ampliato l'attività al gelato ed oggi la sua è una delle più straordinarie gelaterie dove si possono gustare gelati realizzati con i prodotti tipici d'Abruzzo: pecorino e miele, olio d'oliva dop, sorbetto

passito e cantuccini, liquirizia di Atri, confetti di Sulmona. Formatosi in Francia e poi in Italia, vincitore di importanti concorsi internazionali, è molto rigoroso nelle preparazioni e non utilizza mai semilavorati: "Facciamo tutto noi - spiega - con prodotti naturali, senza additivi, né conservanti, cercando di proporre dolci diversi dai soliti, che si distinguono per bontà e genuinità".

Dolci che rimandano ad antichi ricettari di cui Camplone è un attento scopritore, confezionati in maniera ricercata ed originale da Antonella. Una passione ereditata, la sua, che gli ha consentito di metter su una piccola impresa (ha 30 dipendenti): piazza Garibaldi, un indirizzo d'obbligo, quando si è a Pescara.



È un mercato che sta crescendo, favorito da un lato dalla ricerca e dalla selezione delle varietà, dall'altro da innovazione e creatività. Doti che può vantare un produttore di olio come Giuseppe Ursini che firma 55 mila bottiglie. Un oliveto di 13 ettari in collina (per il 60% di varietà gentile), un'azienda fianco a fianco con l'Abbazia di San Giovanni in Venere a Fossacesia (Chieti) dove un grande olivo secolare ricorda la millenaria vocazione di questo territorio. "Nel 2006 il raccolto delle olive sotto il profilo quantitativo è stato al di sotto delle attese, ma sotto quello qualitativo, nonostante un inizio preoccupante per l'attacco della mosca olearia, per fortuna circoscritto solo ad alcune aree, ha consentito di ottenere un olio di qualità elevata", spiega Ursini, nel direttivo della Corporazione dei Mastri Oleari abruzzesi che guida con regole severissime la produzione al fine di garantire prodotti d'eccellenza. Gli oli di Ursini sono delicati, fini e fragranti, frutto di una vocazione alla ricerca che ha radici antiche. Figlio di olivicoltori, si è formato ristorante per poi riunire con creatività ed ingegno le due professioni inventando prodotti nuovi che si affiancano ai suoi oli: i pregiati Tandem e Noù, prodotti in edizioni limitate, ed Opera Maestra, perfetto connubio dei sapori di più *cultivar*, tra cui la varietà caprinello, scoperta qualche tempo fa tra gli ulivi di uno dei suoi fidati produttori. Di quell'innovazione cui accennava l'assessore Verticelli, Ursini è un preciso esempio: semplice e ambiziosa, la sua filosofia è ricerca della qualità massima da un lato e, dall'altro, è la creazione di specialità alimentari dove protagonista assoluto è l'olio extravergine in compagnia di ortaggi provenienti solo dalle sue orticolture (vedi box a pag. 37). Innovativo anche il suo frantoio, progettato dallo stesso produttore tre anni fa: "Una folla per i costi, ma ha una tecnologia che consente di conservare la nota aromatica presente nel frutto: tiene vivo l'olio e lo fa durare nel tempo. C'è meno resa, ma una maggiore qualità".

Una qualità che paga e una lista di clienti che s'allunga, se è vero che l'azienda oggi ha un fatturato di 1 milione e mezzo di euro. Insomma, avere coraggio e avere intuito ripaga degli sforzi e dei sacrifici. Certo è che il successo, in futuro, passa sempre di più attraverso la valorizzazione di produzioni particolari che si distinguono, contrastando la globalizzazione del gusto, e che sollecitano il consumatore a volgersi verso nuove esperienze.



Coraggio, creatività ed intuito consentono agli imprenditori del settore alimentare che riescono a portare avanti le loro aziende con successo: un esempio è Fabrizio Camplone, a sinistra, che crea dolci squisiti privi di additivi e conservanti