

«Spesso mi chiudo per giorni in laboratorio con qualche collega per risolvere "problemi"»

Eredi di un maestro pasticciere come Tullio Camplone, con un rinomato laboratorio aperto nel 1957 a Pescara, non si nasce: si diventa. Così Fabrizio, dopo gli studi e il servizio militare, quando decide di seguire le orme paterne sa bene che il suo futuro è nel laboratorio e che per "diventare" eredi bisogna saper tenere il passo con i tempi. Determinanti le sue esperienze di perfezionamento anche all'estero (Francia e Belgio soprattutto) e determinante l'incontro con le nuove tendenze e le novità tecniche che negli anni '80 rinnovavano profondamente pasticceria e cioccolateria: «Mi è sempre rimasto il bisogno di confronto e di stimoli – ci dice sorridendo, con quell'aria mite e apparentemente distratta che nasconde un vulcanico, talentuoso fervore creativo – e capita spesso di chiudermi per giorni in laboratorio con qualche collega d'Oltralpe per risolvere "problemi" tecnici che mi impediscono di raggiungere l'obiettivo che ho in testa». Così s'inventano microsfere gelate per non disperdere nell'impasto la marmellata d'uva del dolce Mila; si codificano protocolli det-



Fervore creativo a tutto tondo

tagliati per le mousse monoporzionata e complicate alchimie per sposare la liquiritia purissima di Atri con una delle tre "segretissime" basi per il gelato. «Quando mi sono accorto che c'erano troppi occhi e troppo curiosi – spiega Fabrizio con una sincerità da vero artigiano – mentre preparavo le basi per il gelato (bianca, gialla e cioccolato belga al 90%), che mio padre mi aveva insegnato venticinque anni prima e che nessun altro conosce, ho semplicemente costruito un altro laboratorio nel laboratorio: solo per i gelati. La tradizione è un bene da custodire e se non c'è verso di convincere gelatieri tanto improvvisati quanto "artigianali" che con ingredienti naturali si risparmi rispetto al costo dei prodotti semilavorati che chiunque può, seguendo le istruzioni, trasformare in insipido gelato, allo stesso modo si disperderebbe tutta la fatica fatta per arrivare alle tre "magiche" formule, sempre uguali da un quarto di secolo, peraltro senza prodotti che contengono glutine o grassi idrogenati».

Sì, perché accanto a praline e boeri, frollini e mignon, bomboloni e croissants, torte e pasticcini, una delle passioni di Fabrizio Camplone è il gelato. Mai fermo ai gusti classici, ma sempre pronto a nuovi stimoli che arrivano dalla tradizione e dal territorio come, del resto, molte delle creazioni di pasticceria. Così ecco il bocconotto (tipico dolcetto

novità eccellenti 2006

Caprice

p.zza Garibaldi, 29
tel. 085 691 633
PESCARA
camplonefabrizio@tin.it



abruzzese) che si riveste di cioccolato e il gelato al pecorino e miele d'acacia; le Immagini, cioccolatini con impressi i simboli del patrimonio culturale della città, e il gelato alla Genziana; la Presentosa, una semisfera ricoperta di fine cioccolato che avvolge un delizioso impasto a base di uova, mandorle e liquore (il nome deriva da un gioiello di Scanno, antico pegno d'amore) e la Scrucchiate, gelato con marmellata di uva Montepulciano e ancora ecco le Bule, morbidi pasticcini alle mandorle, miele e maraschino e il gelato all'arancia e granella di pan di Spagna all'Aurum (un liquore che fa parte della storia della città). I riconoscimenti ottenuti (citiamo

soltanto il primo posto alle Olimpiadi Culinarie del 2000 in Germania e quello del 1994 nel "Gran Prix Cioccolateria" a Perugia) non cambiano il suo approccio con una professione che è la passione di una vita: continuare a imparare, cercare di migliorare ogni giorno. Dal 1996 è membro dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani e di questa esperienza ricorda con entusiasmo gli incontri (almeno due volte l'anno) nei quali «ci si può confrontare con altri colleghi e magari – racconta sorridendo – restare una mattinata intera a discutere di una determinata sfoglia o proporre qualche propria creazione ritenuta perfetta e scoprire che si può ancora fare di meglio e che magari c'erano tanti piccolissimi difetti».

Difficile trovare "difetti", in verità, nelle

tante dolcissime creazioni esposte nel Caprice, aperto negli anni Ottanta nel pieno centro storico di Pescara, vicino alle case che furono di D'Annunzio e Falano, e di recente rinnovato. Una sosta obbligata per golosi e amanti della pasticceria ma anche locale polivalente e multiforme: dal mattino (con selezionate miscele di caffè e grande assortimento di lieviti e pasticceria) alla pausa di mezzogiorno (con proposte per pranzi veloci, leggeri, gustosi e a prezzi contenutissimi) alla sala da tè e cioccolateria del pomeriggio agli aperitivi serali. Su tutto veglia, infaticabile, la signora Antonella, moglie di Fabrizio, a cui di deve "l'abito" e la confezione di ogni dolcezza e la cura di ogni dettaglio. Ma c'è il sospetto che, insieme ai bambini, dica la sua su ogni nuova torta, cioccolatino o sorbetto e che per Fabrizio Campione sia proprio quello il momento della verità, il giudizio più atteso.

TESTO **Clementina Cervale**

