

GELATERIA CAPRICE, PESCARA

# BENVENUTI NEL MONDO CAPRICE



Fabrizio Camplone

A Pescara, nominare Caprice significa evocare la dinastia pasticceria dei Camplone, avviata nel 1957 con il rinomato laboratorio artigianale di Tullio. Creata da Fabrizio Camplone, la pasticceria gelateria Caprice apre negli anni Ottanta, mettendo a frutto la grande esperienza di famiglia, perfezionata partecipando a prestigiosi corsi in Italia e all'estero. L'entusiasmo, la professionalità e soprattutto l'innata verve di Fabrizio Camplone hanno decretato il

successo di Caprice, ormai una sosta obbligata per golosi e amanti della pasticceria e della gelateria più fine. Per un pensiero squisito, un peccato di gola o un raffinato souvenir d'Abruzzo non si può fare a meno di entrare nel mondo di dolcezza firmato Caprice

Coppa Tête à tête



servizio di Paola Colonetti  
foto di Giovanni Panarotto

## LA QUALITÀ CAPRICE

Numerosi concorsi internazionali hanno premiato la qualità Caprice.

1° classificato Olimpiadi Culinarie 2000, Germania

1° classificato Grand Prix Cioccolateria '94, Perugia

1° classificato Simposio dell'Accademia Maestri Pasticcieri '97, Rimini

1° classificato Simposio dell'Accademia Maestri Pasticcieri '98, Vicenza

1° classificato Campionato di Francia del Confezionamento '96

2° classificato Grand Prix della Pasticceria '99, Montecarlo

finalista Concorso Internazionale della Pasticceria Mignon '96, Rimini

**A** gelati per tutti i gusti, dolci e prelibatezze si affiancano le esclusive creazioni siglate da Caprice: la Presentosa, antico pegno d'amore, il dolce Florita, dedicato alla mamma di Fabrizio da cui prende il nome, i delicati Soffi, le Immagini, i caratteristici cioccolatini di Pescara e le allegre Burle. E se stuzzicante fa rima con elegante, la fantasia pasticceria di Caprice trova degna cornice nelle esclusive confezioni regalo, negli stupendi allestimenti delle vetrine ideati da Antonella, moglie di Fabrizio, e premiati anche nelle più importanti rassegne internazionali del settore.

Due sono le gelaterie-pasticcerie a Pescara di proprietà della famiglia e ora gestite da Fabrizio e dalla moglie Antonella: la prima, lungo la via principale, aperta negli anni Cinquanta da papà Tullio, l'altra nel centro storico della città, rilevata nell'85 e rimodernata recentemente.

**Le attività dei due locali sono sovrapposte oppure ciascuno di essi ha una propria identità e si rivolge a un pubblico diverso, con offerte differenti?**

«I due negozi sono complementari. La vecchia pasticceria-gelateria si trova in una zona di uffici, di grande passaggio: ho voluto mantenerla aperta perché creata da mio padre, ma conti-

le ore della giornata. La seconda è situata nel centro storico: la clientela è più varia, composta da signore che vanno a passeggio, da



L'ingresso della pasticceria gelateria Caprice di Pescara.

nua a darmi grandi soddisfazioni. Grazie alla sua posizione è molto frequentata, da impiegati e da gente di passaggio, un po' a tutte

giovani, da famiglie; serviamo molto ai tavoli, ma anche l'asporto rappresenta una buona parte del lavoro. Abbiamo inoltre aperto una piccola cucina, che ci consente di lavorare come ristorante, e forniamo anche servizio catering. In particolare io curo il laboratorio



Coppa Sacher



Coppa Cattedrale