

## Pasticcerie eccellenti

# Dulcis in fundo

### A Pescara

## Pasticceria Caprice

### Originalità nel dolce

“Portava agli orecchi due cerchi d'oro e sul petto la presentosa, una grande stella di filigrana con al centro due cuori”, è il grande Gabriele D'Annunzio in un passo della *Figlia di Iorio*. “La presentosa” sembra una parola inventata da D'Annunzio, un po' come la “Rinascente”, e invece è di antica tradizione abruzzese. E' infatti un ornamento in filigrana d'oro donato dal fidanzato alla promessa sposa, un visibile pegno d'amore che serviva a scoraggiare gli altri pretendenti. Ora è anche un dolce famoso, a forma di semisfera, una fine armonia di

cioccolato, burro, mandorle, liquore, guarnita anch'essa da un'abbondante dose d'amore, l'innato amore per la pasticceria di Tullio Camplone che creò questo dolce e che con il fratello ha dato il via ad una dinastia di pasticceri a Pescara. Al figlio Fabrizio il merito di aver continuato l'opera con successo, aggiungendo altri dolci ora famosi come la Florita, una torta di cioccolato al pistacchio e crema gianduia al maraschino, o i Soffi, una versione italiana dei celebri *macarones* parigini, o le Immagini, cioccolatini cartolina con i simboli del patrimonio storico culturale della città impressi sopra, o le ultime nate, le Burle alle mandorle dedicate al padre Tullio. Il mondo del “Caprice” è fatto di

queste specialità famose, ma anche del quotidiano che qui viene offerto in un ambiente dove tutto è curato dal bar alla sala degustazione, teatro anche di riunioni curiose come quella del Club Amici del Bacçalà. Il merito del sapore e della bontà dei prodotti è sicuramente di Fabrizio, ma il merito della presentazione va alla moglie Antonella. Prima e finora unica italiana ad avere vinto



a Parigi il Campionato Internazionale. Certo il tema era “la festa della mamma” e noi italiani in fatto di amore materno non siamo secondi a nessuno, quindi partivamo avvantaggiati. Ma Antonella (con la bravissima Elisabetta del “Picchio” di Loreto, altra nobile pasticceria) ha sbaragliato il campo proponendo una vetrina di stile retrò: cioccolatini (squisiti, fatti da Fabrizio a forma di cuore) disposti scenicamente con dei dischi di vinile *old fashioned...* è il caso di dirlo: mamma mia!

**Pasticceria Caprice**  
Piazza Garibaldi  
65100 Pescara  
Tel. 085 / 69 16 33  
Chiuso il lunedì