

SIPARIO DI STAGIONE



Rosita Celentano



Gianfranco Vissani al porto con gli chef abruzzesi (Foto F.URBINI)

Rosita, Vissani e i grandi chef E' la «Domenica in» pescarese

L'audio non c'era più, ma di fronte ad un grande cocchio di brodetto fumante c'è forse bisogno di parole? La "cartolina da Pescara" è sfumata così, con una punta d'amarrezza da parte del pubblico presente e dei protagonisti. Ma è stato ugualmente un gran finale della lunga estate televisiva della città, scelta ieri per inaugurare i collegamenti esterni di Domenica in dalla sterminata provincia italiana. Star della rubrica, Rosita Celentano e il grande Gianfranco Vissani; copione a base di bellezze naturali, pallone e cibo. La trasmissione ha risentito delle incertezze del debutto: collegamenti compressi dalle esigenze di scaletta, tante cose da dire, poco tempo e, alla fine, anche l'inghippo dell'audio malandrino.

Le stelle di casa nostra erano tre creatori di leccornie, i ristoratori Roberto Chiavaroli (Il Brigantino di Francavilla) e Peppino Tinaro (Villa Maiella di Guardiagrele), il pasticciere Fabrizio Campione (Caprice di Pescara). Tre i piatti presentati dall'Italia dalla generosa terra d'Abruzzo: il brodetto pescarese del brigantino, il coscio d'agnello chiamato "coatto" di Villa

Maiella e il dolce "presentosa" di Caprice. Una carrellata che ha goduto dell'alta benedizione di Vissani, che ha apprezzato il rigore delle presentazioni, riservando però per sé una sorta di "licenza poetica" nella rielaborazione della cucina tradizionale abruzzese.

Soddisfatto, alla fine, Roberto Chiavaroli, che parla a nome dei tre "maghi": «C'è stato poco tempo, ma penso che abbiamo dato all'Italia un ottimo assaggio delle nostre prelibatezze. Il segreto del mio brodetto? E' un segreto, appunto, ma se proprio volente un consiglio, scegliete accuratamente il cocchio nel quale cuocere il pesce».

I malumori, solo in parte cancellati dalle scuse arrivate da Carlo Conti dallo studio centrale di Domenica in, vengono espressi da Gianni Pap-

ponetti, "padrone di casa" al vecchio circolo nautico che ha ospitato i collegamenti: «S'è parlato troppo di calcio e poco di buona tavola, c'erano tanti ospiti di riguardo che meritavano almeno una menzione. Peccato».

Mugugni che finiranno probabilmente nel grande calderone di critiche alla puntata d'esordio della nuova Domenica in, che è apparsa come un grande revival di vecchi format televisivi, senza il brivido della novità. Rosita Celentano, stella dell'Italia dei campanili, ha presentato la città di Pescara attraverso clichè collaudati: il mare, i pescherecci, i monumenti, l'amore per il pallone e ovviamente la buona tavola. Con tutte le approssimazioni del caso, per la città è stata comunque l'ennesima vetrina televisiva, in un'estate davvero indimenticabile dal punto di vista dell'etere.

I gelati di Fabrizio Camplone protagonisti dello speciale Tg1

PESCARA. Il noto pasticcere e gelataio pescarese Fabrizio Camplone, titolare del bar gelateria Caprice di piazza Garibaldi, protagonista ieri mattina su Rai International e sullo speciale "Terra e Saperi" andato in onda con il Tg1 delle 13,30.

Il maestro pescarese è stato intervistato dalla rubrica speciale del Tg1 proprio per la peculiarità dei gusti dei suoi gelati, creati utilizzando i prodotti tipici del territorio. Fabrizio Camplone ha quindi parlato del gusto all'Aurum, del gusto alla

liquirizia di Silvi, del confetto di Sulmona, del pecorino e miele, del gusto alla Centerba e perfino del cioccolato al pepatello teramano, il dolce che viene impreziosito con 7 qualità di pepe. «Sono stato interpellato unicamente per queste varietà, anche se naturalmente la mia gelateria è rinomata anche per i gusti classici», spiega Camplone. «Ma i gusti tipici abruzzesi vengono apprezzati tanto anche in gelato, soprattutto dai turisti». L'intervista sarà ritrasmessa stamattina alle 8,30.



Il gelataio e pasticcere Fabrizio Camplone

Camplone, mago pasticciere

Successo per il pescarese al simposio dell'Accademia dei maestri

Si è conclusa, ieri a Bologna, il simposio che ha celebrato il decennale dell'Accademia dei maestri pasticciere italiani che riunisce i grandi della pasticceria italiana.

E per festeggiare al meglio il compleanno dei grand gourmet del dolce, nelle sale di Palazzo Albergati di Zola Predosa, è stata organizzato «Monumenti di cioccolato», un evento nel quale ogni regione ha preparato e presentato un dolce ispirato a un famoso monumento dell'Italia e un altro di fantasia.

Tutto usando rigorosamente cioccolato di prima qualità.

A rappresentare l'Abruzzo c'era Fabrizio Camplone, titolare della pasticceria Cuprice Camplone di piazza Garibaldi a Pescara e figlio di Tullio che, proprio a Pescara Vecchia, avviò l'attività di famiglia nel dopoguerra.

«A Bologna abbiamo presentato due cose, entrambe molto difficili», spiega Fabrizio Camplone, «perché abbiamo ricostruito, con cioccola-



to finissima, una Torre di Pisa dell'altezza di due metri con tanto di archetti e colonne e, naturalmente di pendenza, mentre per la preparazione di fantasia abbiamo disegnato la pianta di cacao stilizzato e abbiamo riprodotto tutto il meccanismo di raffinazione del cacao: una piccola opera d'arte che ha accompa-

gnato le nostre praline».

Tutte le opere dei pasticciere italiani sono state affiancate da altre predisposte dalla Scuola di scultura dell'Accademia di belle arti dell'università di Bologna. Tra incontri tecnici e golosissime esposizioni è stata Bologna la città scelta quest'anno per ospitare il raduno dei massi-

Fabrizio Camplone vicino alla Torre di Pisa di cioccolato realizzata a Bologna. A sinistra una foto di gruppo dei pasticciere che hanno partecipato al simposio dell'Accademia



IL PERSONAGGIO

Una Torre di Pisa di cioccolato

sionati gourmet.

Tra i temi tecnici affrontati nei due giorni di lavori è stato quello del ritorno all'utilizzo degli alimenti naturali che hanno fatto la storia della pasticceria come il latte, panina, il burro e il mascarpone, al posto dei surrogati, come una risposta dei pasticciere a un mercato più esigente e attento, e, allo stesso tempo, come una scelta consapevole per raggiungere l'obiettivo di una maggior qualità nutrizionale.

Tra gli obiettivi dell'Accademia c'è, infatti, spiegare ai suoi soci, anche quello «riunire e valorizzare i migliori esponenti nazionali del settore allo scopo di studiare e adottare i mezzi più idonei per perfezionare i processi lavorazione, e per diffondere e potenziare l'immagine dell'alta qualità nella pasticceria italiana, producendo nei negozi degli accademici una pasticceria di qualità superiore, facendo uso di materie prime d'elevato valore qualitativo e nutrizionale».

mi protagonisti italiani dell'arte della pasticceria. L'esibizione dei maestri pasticciere per il decennale dell'associazione era tematica sui monumenti più significativi dell'Italia, da realizzare in cioccolato.

La torta creata da Fabrizio Camplone era fatta di cioccolato nero e cioccolato bianco,

ed è stata una delle più apprezzate dalla giuria dei giornalisti e dei tecnici presenti, per la difficoltà tecnica di realizzazione. Inoltre, la composizione di Camplone era affiancata da una torta e da praline a base di mandorla e cioccolato che sono state offerte in degustazione a un pubblico selezionato di appas-

4 ORE IN CIT

Un uovo gigante per i bambini

QUESTO pomeriggio, alle 17, nel sagrato della cattedrale di San Cetto, a Porta Nuova, si terrà la Festa del "uovo". Per l'occasione sarà rotto un gigantesco uovo di cioccolato del peso di di 50 chilogrammi, offerto dal bar pasticceria Camplone Caprice.

