



La professione iniziata da giovanissimo, sotto la guida del padre Tullio, ha fatto nascere in Fabrizio Camplone il grande desiderio di padroneggiare l'arte dolce in tutta la sua complessità. La storia di un pasticciere i cui locali a Pescara sono diventati una meta obbligata per gli amanti della pasticceria

Foto di Giovanni Panerotto - Testo di Marina Bellati

**FABRIZIO CAMPLONE**

**PASSIONE E CREATIVITÀ**

Tutto come da copione; un'avviata pasticceria, aperta dal padre, gli studi professionali e l'inserimento nell'attività paterna. Una strada già tracciata, quella di Fabrizio Campione, ma di cui lui non ha voluto accontentarsi. La sua spinta principale? Una grande passione e il desiderio di allargare le proprie competenze, ma anche una cliente-

siamo quindi allargati con la produzione di gelateria artigianale e in seguito abbiamo inserito anche la parte bar. I clienti vanno seguiti e accontentati e noi ci eravamo resi conto che si sentiva l'esigenza di una ristorazione veloce e di qualità. Per questo abbiamo realizzato anche una sala da quaranta posti, che nell'ora di pranzo funziona da risto-

## PADRONANZA TOTALE DELLA PROFESSIONE

Cosa l'ha spinto a impostare in modo nuovo l'attività di famiglia?

"La voglia di lavorare in modo nuovo, di impostare le cose come piaceva a me. Quando ho cominciato a lavorare in laboratorio mi capitava di fare delle domande a colleghi anziani ed esperti, ma le rispo-



Fabrizio Campione con la moglie Antonella e i preziosi collaboratori del suo staff

la fedele, che Fabrizio è stato capace di accontentare, assecondandone e in alcuni casi anticipandone le esigenze.

"Quando ho cominciato - racconta Fabrizio - esisteva solamente il negozio di mio padre e io lo aiutavo in laboratorio. Quando mi sono sposato ho aperto a mia volta un negozio sulla via principale di Pescara; abbiamo cominciato con la pasticceria, ma in breve abbiamo sentito l'esigenza di ampliare l'offerta. Ci

rante, mentre nelle altre ore della giornata serve come sala da tè o per gli aperitivi. Un luogo d'incontro piacevole, ma anche un posto in cui clienti abituali vengono per appuntamenti e pranzi di lavoro. A questi negozi se n'è aggiunto uno nuovo, inaugurato lo scorso dicembre; si tratta di un punto vendita di circa 300 metri quadrati all'interno di un centro commerciale, che propone la nostra pasticceria e offre anche servizio di ristorazione".

ste spesso erano insoddisfacenti. 'Perché questo si fa in questo modo?' - 'domandavo - 'Perché si è sempre fatto così' era la risposta più frequente. Non poteva bastarmi, io volevo avere una padronanza assoluta della mia professione; di conseguenza, non appena mi è stato possibile, ho voluto uscire dalle quattro mura del negozio per andare a fare corsi, frequentare fiere e concorsi. Un'esperienza importante, che ha aperto la porta a nuove pos-