VirtùQuotidiane

DA LONDRA PACKAGING D'AUTORE PER IL PANETTONE PAN DUCALE DI ATRI

13 Febbraio 2019

di Redazione



ATRI – Alle spalle una storia più che secolare, ingredienti genuini riuniti in una ricetta che ha mantenuto la semplicità della tradizione domestica, ma non fa a meno dell'innovazione e adesso vuole coniugare gusto e bellezza: dalla medievale Atri (Teramo), cittadina a pochi minuti dai suggestivi "Calanchi" da cui prende il nome una riserva naturale, la "Pan Ducale" nota per l'omonimo dolce è pronta a presentare una versione "collectors" del suo panettone.

Un prodotto destinato a lasciare traccia nelle case di chi lo gusterà, grazie anche al packaging che l'azienda abruzzese ha deciso di abbinare dopo aver siglato una partnership con Hbf-Hoffman, Barney & Foscari, marchio multidivisionale londinese supporter mondiale di

“Meat Free Monday”, la campagna etica lanciata dall’ex beatle **Paul McCartney** con le figlie **Mary** e **Stella**.

Un incontro non casuale, quello fra la compagnia dolciaria italiana e la società fondata da **Glauco Della Sciucca** – giornalista, autore e regista la cui famiglia è originaria di Atri – e, tra gli altri, da **Chicca Olivetti** e **Sir Michael Lindsay-Hogg**, storico regista dei Beatles e dei Rolling Stones.

All’origine dell’accordo c’è “la necessità etica di essere semplici e completamente sostenibili il che non esclude la Bellezza, e quando il panettone fatalmente finirà, gustato dai palati di tutto il mondo – dice all’*Ansa* Della Sciucca – il suo contenitore rimarrà, pensato com’è per essere guardato, conservato, collezionato, un po’ come accadeva negli anni Quaranta per le antiche scatole di dolci e biscotti”.

Al momento vige rigoroso il segreto sulla foggia di questo lussuoso contenitore. Ma basta la storia della Pan Ducale e quella, pur nuova, di Hbf, a rendere interessante il prodotto. L’azienda prende vita nel 1967 per iniziativa di **Pasquale D’Amario** che, nato nel 1938 ad Atri, nel 1966 rileva la gestione del caffè del teatro nella piazza principale del paese. Qui sua madre **Filomena** prepara il Pan Ducale, un dolce, per la tradizione “pizza di mandorle”, a base di uova, farina, mandorle e cioccolato, tipico della città e la cui origine risale al 1352, quando ad Atri arrivarono i Duchi d’Acquaviva.

Con l’aiuto della madre e della moglie **Maria Rosaria**, Pasquale comincia a produrre il dolce: lo impasta nel retrobottega, lo porta a cuocere nel forno del paese e, incartato a mano, lo vende nel bar. Il successo dell’idea e la bontà del dolce lo spingono poi a vendere il bar per dedicarsi alla produzione del Pan Ducale.

Acquista un terreno, vi costruisce un piccolo laboratorio e comincia a vendere il dolce anche fuori Atri, fino a farlo diventare un simbolo d’Abruzzo, immancabile sulla tavola delle feste. Viste le richieste sempre maggiori, D’Amario chiama a lavorare con sé alcune signore del posto, mani esperte, in grado di fare dolci come si fanno in casa.

Forte della squadra creata e delle ricette lavorate in modo artigianale, Pasquale D’Amario si affaccia sul mercato internazionale. Nel corso degli anni il dolce è arrivato negli Stati Uniti, in Gran Bretagna e Russia.

“Il debutto nei prossimi mesi del panettone Pan Ducale by Hoffman, Barney & Foscari e l’aver unito gli sforzi tra Italia e Gran Bretagna per offrire al pubblico internazionale un prodotto raffinato ed elegante, trasparente e genuino nei suoi valori e ingredienti – spiega **Paola**

D’Amario, titolare dell’azienda atriana insieme ai fratelli **Danilo** e **Claudia** – è una delle prove tangibili che lo stato di salute della capacità innovativa italiana all’estero in ogni comparto non è mai stata tanto brillante. Qualità, innovazione, ricerca dei valori autentici, non come moda, ma come stile di vita; amore per il nostro lavoro, rispetto per la terra e il territorio. L’obiettivo alla base di ogni nostra scelta è realizzare prodotti di altissima qualità e tutelare il consumatore. La qualità viene ricercata e raggiunta con selezione e utilizzo delle migliori materie prime fresche e lavorazione artigianale del prodotto”.

“Nei nostri biscotti – prosegue Paola D’Amario – non vengono utilizzati Ogm, additivi, conservanti e grassi idrogenati. Mai un solo grammo di olio di palma ha fatto ingresso nella nostra produzione, neanche quando questo ingrediente era commercialmente sconosciuto”.