

DI MASSO, CON LA PIZZA DELL'ORSO NASCE LA BOULANGERIE DEL PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO

26 Febbraio 2018



SCANNO – Tutti conoscono il Pan dell’Orso, ma non tutti sono al corrente della neonata Pizza dell’Orso. “Mi è sempre piaciuto il concetto che hanno i francesi di boulangerie, un forno dove puoi trovare sia il dolce che il pane. La panificazione è stata sempre una passione”. È così che **Angelo Di Masso**, il produttore del famoso Pan dell’Orso alla terza generazione, lancia la sua nuova sfida nel mondo della panificazione.

✖ Dalla produzione del dolce tipico della tradizione abruzzese, venduto in tutto il mondo, il pasticcere ha cominciato a preparare anche pane a lievitazione naturale e pizze alla pala nei locali attrezzati della storica pasticceria in viale del Lago a Scanno (L’Aquila) che, vista la bontà dell’impasto, ha tutte le carte in regola per diventare la nuova boulangerie del Parco nazionale d’Abruzzo, Lazio e Molise.

“Ho dato seguito ad un’attività che mio fratello minore aveva precedentemente

abbandonato”, rivela a *Virtù Quotidiane* Angelo, che in passato ha frequentato, tra innumerevoli corsi di specializzazione, anche quello sulla lavorazione del lievito madre naturale.

“Preparo l’impasto con la Solina e con la farina di Candelori, un mulino abruzzese. Utilizzo anche grani antichi nazionali – aggiunge – che miscelo personalmente per la preparazione del pane, dal vitaminic all’integrale, dai cinque cereali a quello con le patate, di Scanno ovviamente. Cerco di proporre un prodotto di qualità, particolare, ricercato. I formaggi per farcire la pizza sono di Scanno, l’olio è l’extravergine di Ranieri, azienda amica e rigorosamente abruzzese”.

Le pizze alla pala sono tre, per ora: oltre alla focaccia bianca e alla pizza con il pomodoro c’è quella che ha tutte le caratteristiche per essere definita la “pizza dell’Orso”, vista la ricchezza di sapori che presenta, come il formaggio cremoso prodotto da **Dino Rotolo**, il nipote di **Gregorio Rotolo**, produttore del famoso Gregoriano.

“Lavoro il formaggio in crema con un pepe indiano per poi aggiungere pomodoro, mozzarella e guanciale locale. Una pizza lievitata 48 ore che sembra piacere molto ai clienti e ai turisti del fine settimana”.

Per ora la produzione di pane e pizza è solo un’attività collaterale a quella della pasticceria, tiene a precisare Angelo, che tuttavia ironizza sul futuro della sua lievitante passione tirando in ballo la gourmetteria. “Magari un giorno – ipotizza – troveremo la pizza dell’Orso nell’elenco delle pizze gourmet del Gambero Rosso”. Considerati gli ingredienti e la voglia di fare, i presupposti sembrerebbero esserci tutti. Staremo a vedere.