

Gastronomia “Sapori da sogno” ad Atri, evoluzione di una bottega familiare: tradizione, innovazione e passione per la cucina

24 Dicembre 2023



ATRI - Nel remoto 1986, quando nell'aria aleggiavano sogni e aspirazioni, una donna intraprendente, **Lidia Pavone**, mamma di famiglia appassionata di cucina, decise di scommettere sulle proprie abilità culinarie aprendo ad Atri (Teramo) una modesta rosticceria che nel tempo è diventata riferimento locale nella produzione di prelibate sfogliatelle, dolce natalizio tipico della tradizione teramana. Quell'iniziativa coraggiosa rappresentò il primo passo in un'avventura imprenditoriale che avrebbe segnato la storia della sua famiglia.

Guidata da una forza di volontà inarrestabile e dalla determinazione di costruire un marchio unico, Lidia inizia il proprio viaggio sperimentando e offrendo prodotti deliziosi.

Silvio Pallini, il marito, dopo le ore di officina, si immerge completamente nella produzione, lavorando a stretto contatto con la moglie, consolidando così il nucleo familiare e creando un ambiente di lavoro che supera i confini della mera professione.

Il trascorrere degli anni ha portato inevitabili cambiamenti. Circa 5 anni dopo l'apertura, la bottega ha subito una trasformazione significativa, integrando la già rodata rosticceria con la produzione originale di pasta e pasticceria secca. La decisione di concentrarsi su questo settore è stata dettata non solo dalla crescente domanda di mercato, ma anche dall'amore di Lidia per la tradizione.

La specialità distintiva che ha portato fama alla loro bottega sono le sfogliatelle abruzzesi, parenti lontane di quelle napoletane. Benché simili nell'aspetto, le sfogliatelle abruzzesi si distinguono per l'impasto, la consistenza e la farcitura unici.

Il segreto delle paste sfogliate risiede nella stesura di diversi fogli di pasta sovrapposti, ciascuno spennellato uno alla volta con burro, olio o strutto, garantendo così una separazione durante la cottura e creando la sfoglia caratteristica. Nella tradizione abruzzese, lo strutto viene utilizzato per spennellare, poiché rappresenta un ingrediente povero tipico della cucina regionale. In alternativa, è possibile utilizzare l'olio extravergine di oliva, ma il risultato non sarà lo stesso.

L'ingrediente fondamentale delle sfogliatelle è la confettura di uva, chiamata "scrucchiata" in Abruzzo per la particolare consistenza che crea sotto i denti. Nel ripieno, non possono mancare mandorle tostate e cioccolato fondente tritati insieme, e a volte si aggiungono un pizzico di cannella, la scorza grattugiata di limone e, in alcune varianti, un retrogusto alcolico a base di liquore. Queste prelibatezze diventano praticamente introvabili se non prenotate entro i primi di dicembre.

In Abruzzo, le sfogliatelle sono un dolce tipico delle festività natalizie, accanto a bocconotti e calcionetti. La bottega offre anche i "caggionetti" o calcionetti, con una farcia classica alla castagna o con ceci, e inaspettatamente con marmellata d'uva artigianale, conferendo loro un carattere unico nel loro genere.

La domenica è il giorno dedicato alla pasticceria, con una vasta gamma di torte classiche e pizze dolci di compleanno. Lidia con la sua abilità senza pari, si distingue per la preparazione della sfogliatella, autentica gemma della bottega. La ricetta, custodita gelosamente, incorpora non solo il sapore autentico ma anche la dedizione e l'amore in ogni strato.

Il luogo dove i prodotti della bottega sono presentati e apprezzati da clienti affezionati e

nuovi appassionati.

Circa dieci anni fa, entra in gioco **Federica**, la figlia che durante l'università passa le feste e le estati nel laboratorio, contribuendo ad ogni genere di produzione. Federica porta una ventata di innovazione scegliendo di acquistare macchine all'avanguardia per le produzioni, portando nuova energia all'attività e assicurando la sua continuità.

La storia di questa bottega di pasta fresca e pasticceria artigianale è un affascinante viaggio attraverso il tempo, una straordinaria odissea culinaria che riflette la passione, la dedizione e l'amore per la buona cucina. La famiglia Pallini-Pavone ha dimostrato che è possibile prosperare mantenendo salde radici nella tradizione, offrendo prodotti di alta qualità che conquistano il cuore e il palato dei clienti. La chiave del suo successo risiede nell'equilibrio armonioso tra tradizione e innovazione, con un costante sguardo attento alle esigenze e ai desideri della clientela.

LE FOTO



























