

L'ANTICO FORNO DI CELANO ACCOGLIE IL NATALE CON I DOLCI TIPICI ABRUZZESI: FRITTI, PANETTONI, PARROZZI E TORRONI PER TUTTI I GUSTI

15 Dicembre 2019

di Antonella Valente



CELANO – Ormai il Natale è alle porte e come ogni anno le tradizioni vanno rispettate, soprattutto in cucina. Come tutti i forni abruzzesi anche L'Antico Forno di Celano (L'Aquila), in via Vestina, si sta preparando ad affrontare le feste imminenti e lo sta facendo elaborando le vecchie ricette locali dei dolci natalizi, tra questi i famosi Fritti di Natale.

Prodotti semplici che danno vita a delle prelibatezze per tutti i palati.

Nel laboratorio in via Pergoleto, si preparano i ciambelli di patate, i fritti pieni di ricotta, cacao, scaglie di cioccolato, ma anche i fritti con i ceci, fino ad arrivare anche ai torroni, ai panettoni e ai parrozzi. L'Antico Forno è ormai da anni una garanzia quotidiana per chi è del posto e non solo.

“Questa attività la avviano i miei genitori tra il 1997 e il 1998 – racconta a *Virtù Quotidiane* **Samantha Panacci**, una delle proprietarie – ma dopo una decina di anni decidono di chiuderla sia perché è un lavoro stancante sia perché all'epoca non c'erano le licenze libere come oggi e quindi potevano produrre solo pizza e dolci, escludendo altri prodotti come il pane che rappresentava invece il vero guadagno”.

Samantha, però, insieme ai suoi due fratelli gemelli, **Eligio** e **Anna**, non si è data per vinta e ha deciso di riprendere l'attività.

“Abbiamo riaperto nel 2013 e da sei anni il forno lavora e sono soddisfatta. Questa passione mi è stata trasmessa da mia mamma e devo dire che mi è sempre piaciuto fare questo mestiere”.

Mandorle tritate, semolino, uova, zucchero e limone sono gli ingredienti perfetti per il parrozzo che è considerato da molti il migliore di Celano.

“Dopo che si sono raffreddati – spiega Samantha – vengono glassati con il cioccolato, fondente, bianco o al latte e poi li decoriamo in tutti i modi possibili, con i presepi, babbo Natale e ogni tema tipico natalizio”.

Oltre ai panettoni artigianali, l'Antico Forno prepara anche dei torroni fatti a mano per tutti i gusti, con cioccolato fondente, bianco, pistacchio, mandorle, nocciole, arancia e anche con le banane.

“Non mi posso lamentare – conclude la giovane proprietaria – ci auguriamo un futuro sempre florido e speriamo di poter mettere in pratica il progetto che abbiamo in mente, cioè di aprire un altro locale, magari ad Avezzano”.

LE FOTO











































































