

PAN DUCALE DI ATRI, DAGLI ACQUAVIVA D'ARAGONA ALL'EXPORT PER I PALATI DI TUTTO IL MONDO

14 Febbraio 2018



ATRI – Solo una cosa va oltre lo sguardo sul panorama della Costa Giardino, dalla Riserva naturale dei Calanchi fino al mare Adriatico all'orizzonte, è il profumo del Pan Ducale appena sfornato che si diffonde tutte le mattine per i vicoli del borgo storico. Un delizioso trionfo di mandorle, cedro candito e cioccolato fondente, il Pan Ducale è una specialità dolciaria tipica della cittadina di Atri, provincia di Teramo, famosa in Italia e nel mondo non solo per la produzione di liquirizia.

L'origine del dolce, conosciuto una volta come pizza alle mandorle, risale al 1352, l'anno in cui la nobile casata degli Acquaviva d'Aragona, imparentata con il Re di Napoli, arriva nell'allora Ducato di Atri. Il duca, cui il dolce venne offerto in occasione del suo insediamento, ne rimase talmente conquistato da volerne ogni giorno una fetta sulla tavola. Ecco perché il dolce prese il nome di Pan Ducale.

Con la fine del ducato e la scomparsa dello Stato di Atri finiva anche la "celebrità" del pane dolce che le famiglie atriane continuarono a produrre tra le mura domestiche. Si dovette attendere la metà del secolo scorso per assistere alla rinascita dell'antica ricetta quando,

grazie alle capacità imprenditoriali di **Pasquale D'Amario**, il Pan Ducale ritrova un nuovo impulso, fino a diventare il dolce simbolo di Atri e dell'Abruzzo venduto in tutto il mondo.



È infatti nel 1964 che il signor Pasquale rileva il caffè Duomo dell'ottocentesco Teatro Comunale, nella piazza centrale di Atri, dove, con l'aiuto della moglie Maria Rosaria, abile pasticciera, comincia a produrre il dolce tipico, impastato nel retrobottega del bar, cotto nel forno del paese e incartato a mano per la vendita al pubblico. Un successo che porta il titolare dell'azienda Pan Ducale a vendere la caffetteria per dedicarsi completamente all'attività di produzione del dolce simbolo di Atri in un nuovo laboratorio.

“Mio padre ha messo su un'azienda che attualmente, oltre al Pan Ducale, nome del dolce e del marchio, produce tanti altri prodotti, biscotti, panettoni, colombe, fatti in modo artigianale come fanno le signore del posto alcune delle quali lavorano per noi” racconta a *Virtù Quotidiane* **Paola D'Amario**, titolare dell'azienda di famiglia insieme ai fratelli **Danilo** e **Claudia**, figli di Pasquale, venuto a mancare tempo fa.

La “colonna portante” dell'azienda è la signora **Maria Rosaria D'Amario**, chef e pasticciera che da quarant'anni guida la produzione con cura maniacale in ogni fase della lavorazione, in parte ancora manuale, dall'amalgama di burro e uova alla selezione delle mandorle.

“Mia madre racconta che le prime produzioni erano di venti pezzi al giorno, all'inizio il Pan Ducale lo faceva mia nonna nel forno di casa - rivela Paola - poi nel tempo mio padre ha acquistato il laboratorio, i forni, le macchine incartatrici, cercando sempre di preservare l'artigianalità del prodotto. Ancora oggi selezioniamo le mandorle a mano anche se la produzione, rispetto a cinquant'anni fa, è aumentata parecchio”.

☒ “La ricetta è quella storica - spiega - anche se nel XIX secolo si aggiunse il cioccolato appena approdato in Europa. Oltre al territorio nazionale, oggi la nostra azienda esporta in tutto il mondo, Asia, Europa, America, Canada”.

Venti i dipendenti dell'azienda che porta Atri e l'Abruzzo nel mondo, “qui dentro non ci sono top manager - ironizza Paola che prima faceva l'avvocato - alla Pan Ducale tutti fanno tutto, nel rispetto dei ruoli naturalmente”.