

PARROZZO E PAN DELL'ORSO, ABRUZZO COSTIERO E MONTANO SI SFIDANO SULLA TAVOLA DI NATALE

23 Dicembre 2017



L'AQUILA – Due dolci tipici della tradizione abruzzese, quasi uguali nella forma ma diversi nella sostanza, diversa anche l'età e le storie d'origine, geograficamente opposte, una più blasonata e cittadina, l'altra più terrena e montanara, due rovesci della stessa medaglia che sembrano simboleggiare l'eterna e intramontabile contrapposizione tra le aree interne e quelle della costa d'Abruzzo.

Parliamo del Parrozzo e del Pan dell'Orso. Di forma semisferica e ricoperti di cioccolato finissimo, un impasto soffice e leggero all'interno, due ricette differenti, entrambi eletti a dolci tipici di Natale della tradizione abruzzese ma apprezzati anche il resto dell'anno.



Il primo è nato nel XIX secolo in una bottega alimentare del centro cittadino di Pescara,

all'angolo tra Piazza Garibaldi e l'attuale Corso Manthonè, un dolce al quale fu il poeta **Gabriele D'Annunzio** a dare il nome di Parrozzo, derivante da pane rozzo, un pane contadino di granturco cotto a legna, di forma rotonda, al quale il commerciante **Luigi D'Amico** aggiunse le uova e il finissimo cioccolato di copertura.

Il Pan dell'Orso è nato invece a Scanno, in provincia dell'Aquila, nel cuore del Parco nazionale d'Abruzzo, grazie alle abilità pasticciare di **Gino Di Masso**, detto **Liborio**.

Anche nell'entroterra abruzzese non mancò il letterato di riferimento, **Marco Notarmuzi**, poeta dialettale di Scanno che cominciò a chiamare il dolce Pan dell'Orso.

"Pane" come i pannelli che i pastori portavano nelle bisacce durante la transumanza, "dell'Orso" perché, come racconta la leggenda, un orso affamato aggredì lo stazzo dei pastori e divorò tutti i pannelli.



Era la fine della prima guerra mondiale quando Luigi D'Amico, cresciuto nella bottega del nonno omonimo tra prodotti alimentari, pesci salati e granaglie, inaugurava il Caffè "Il ritrovo del Parrozzo" e l'attività di produzione del dolce tipico locale.

Armando Cermignani, ceramista insigne, realizzò i disegni e i colori della scatola mentre il famoso pittore **Tommaso Cascella** dipinse i quadri che adornano ancora oggi le sale del caffè.

Il ritrovo del Parrozzo è attualmente al civico 41 di via Pepe, l'antica sede della bottega alimentare della famiglia D'Amico fu distrutta nella seconda guerra mondiale. Negli anni Sessanta l'azienda passò nelle mani della figlia **Teresa** e di suo marito **Giuseppe Francini**. Negli anni Settanta fu realizzata una moderna linea di confezionamento che portava la conservazione del Parrozzo da uno a sette mesi.

La storia del Pan dell'Orso inizia invece con l'emigrazione di nonno **Peppino Di Masso** in Venezuela, paese dove all'epoca, prima del secondo conflitto mondiale molti italiani andavano a cercare fortuna. L'America però, pur con le sue luci ed i suoi miraggi, aveva stancato Peppino, spirito libero e poco incline ai rapporti di dipendenza professionale. Per questo, tornato a Scanno, inaugura il primo bar pasticceria del paese, divenuto nel tempo anche rinomato Albergo Centrale.

È ad opera del figlio Gino, detto Liborio, specializzato nell'arte della pasticceria, la rivisitazione dell'antica ricetta dei pannelli con il Pan dell'Orso, prodotto ancora oggi nel laboratorio dell'omonima pasticceria in viale del Lago a Scanno, recensita anche dal Gambero

Rosso.

Ma quali sono le differenze? Il Parrozzo è fatto con pasta montata a base di farina di mandorle, ricoperto di cioccolato fondente belga e conservabile per alcuni mesi. Il Pan dell'Orso invece è fatto con l'impasto di mandorle e il miele, ricoperto di cioccolato fondente Blend e senza conservanti. Ai lettori il compito di testarne le differenti squisitezze.



“La nostra filosofia è nella scelta delle materie prime selezionate – spiega a *Virtù Quotidiane* **Angelo Di Masso**, terza generazione, indaffarato nella produzione dei dolci natalizi – Il miele è quello del Parco nazionale d'Abruzzo, uova fresche di produzione locale, le mandorle sono baresi e siciliane, il burro di latteria è nazionale oppure dei pascoli francesi di Renn. Non usiamo conservanti perché la vita del prodotto deve essere limitata al contenuto di acqua nell'impasto. Vendiamo il Pan dell'Orso sia in Italia che all'estero”.

Anche loro impegnati nella preparazione del dolce tipico nei giorni a ridosso delle festività natalizie, i produttori del Parrozzo, contattati attraverso la segreteria dell'azienda, non hanno invece concesso nemmeno una breve intervista. Insomma, siamo anche qui di fronte a differenze sostanziali di due imprese tanto distanti quanto simili nella forma. Ma solo del prodotto.