

## “BOMBA D’OP, D’ORIGINE PESCARESE”, CAMPLONE FA QUADRATO IN VISTA DELLA NUOVA APERTURA DI NIKO ROMITO IN CITTÀ

24 Aprile 2021



PESCARA – Si scrive “Bomba D’OP”, si legge “bomba artigianale d’Origine Pescaraese”. Il maestro pasticcere pescarese **Fabrizio Camplone** l’ha studiata bene in questi mesi. Ha creato e registrato un marchio – un’etichetta ad hoc per sigillare la confezione della bomba al momento della vendita, lo stesso logo gira sul suo furgoncino aziendale – per tutelare una icona dell’arte pasticceria particolarmente popolare a Pescara e sulla costa adriatica. La bomba con la crema.

“Diversamente dal krapfen, ovvero la brioche frita e riempita con un po’ di crema, la bomba alla crema è una storia che ci appartiene. A Pescara è la bomba tradizionale quella che la gente vuole” dichiara senza incertezze a *Virtù Quotidiane* il fondatore di Caprice in piazza Garibaldi a Porta Nuova, bar pasticceria e gelateria accreditati Ampì, l’Accademia maestri pasticceri italiani, e premiati con l’eccellenza dal Gambero Rosso.

Chi vuole intendere intenda, insomma. “Nessuna guerra” all’invasore alias **Niko Romito**. Il quale per tutte le feste natalizie ha tenuto banco in centro città con il suo temporary

“Bomba” e che ora, confortato dal successo riscosso, è in procinto di mettere radici nel capoluogo adriatico come da lui stesso anticipato su facebook a fine gennaio (“Grazie Pescara. Non è un addio, solo un arrivederci”) e come si conferma ormai nell’ambiente.

Guerra no forse, ma volontà di “mettere un punto fermo” si avverte il maestro Camplone, rincuorato dal successo “popolare e inaspettato” dell’evento Bomba Day da lui stesso promosso lo scorso 6 gennaio insieme con altri colleghi di cordata per rilanciare la bomba tradizionale con la crema.

“Ho voluto mettere un punto fermo per tutelare e valorizzare un prodotto tipico della pasticceria come si è sempre fatto a Pescara dal tempo di **Ciro Quaranta**, cioè dal dopoguerra in poi” racconta Camplone. “Il maestro Quaranta era famoso per la bomba alla crema, sua esclusiva, lo raccontavano anche nella mia famiglia (i Camplone, dinastia pasticceria avviata nel 1957 con il laboratorio artigianale di **Tullio**, padre di Fabrizio, ndr). Il suo laboratorio in corso Manthonè era rinomato per quello, ha lanciato una tendenza che tutti gli altri pasticceri del posto hanno recepito, allineandosi. È stato così anche per il parrozzo: D’Amico è stato il primo e nessuno lo disconosce, ognuno poi mette dentro la sua esperienza”.

Ma cosa rende unica e speciale la bomba tradizionale/artigianale “d’op”? Si parte da un impasto passato alla sfogliatrice, tenuto un po’ a lievitare e poi fritto, farcito e messo in vendita. “Da consumare in giornata perché la pasta contenendo pochissimo burro tende a indurire, l’ideale è consumarla appena fatta” raccomanda Fabrizio Camplone.

“Caratteristica della bomba tradizionale” puntualizza il maestro pasticciere “è la camera d’aria che si crea all’interno della pasta, che va riempita con la crema. Ce ne va molta di più a differenza del krapfen. La tradizione prevede classica crema pasticceria, no varianti .”

“Mai come in questo momento di crisi il classico vince” continua il maestro Camplone, “si sta di più a casa, si cercano sicurezze e la pasticceria tira. Va forte il cornetto, vuoto o farcito con marmellata, e subito dopo c’è la bomba, un articolo che con la bella stagione vede un’impennata di consumi”.

“L’importante” rimarca e chiude “è che il nostro prodotto abbia successo e che ci sia movimento intorno al nostro lavoro basato sulla freschezza assoluta e sul lavoro artigianale”.

