

Da Rossana Iezzi il Natale è magia di sapori dolci e salati, incontro perfetto di tradizione, creatività e territorio

15 Dicembre 2023



SAN VITO CHIETINO – Come tenere testa all’inflazione di panettoni, artigianali e non, che mai come quest’anno va spopolando tra i dolci natalizi, commercializzato perfino da paninerie e maison di moda? Se lo è chiesto **Rossana Iezzi**, vulcanica titolare della pasticceria che dal 1981 porta il suo nome sulla Marina di San Vito Chietino, cuore della Costa dei Trabocchi.

Detto fatto, tra i gusti più iconici del Natale 2023 eletti dall’imprenditrice sanviteese per le sue dolci creazioni – panettone, parrozzo, tavolette di puro fondente – un ruolo da protagonista gioca quello al peperone dolce di Altino (Chieti), il “Paesanello” dal colore rosso fuoco, proveniente dalle assolate vicine colline in Val di Sangro dove il gustoso ortaggio estivo artigianalmente lavorato ed essiccato, “crusco”, esprime il meglio di sé tanto da essere stato riconosciuto presidio Slow Food.

“Ho pensato” racconta a *Virtù Quotidiane* la battagliera Rossana imprenditrice, “di inserire il peperone dolce di Altino crusco nell’impasto del panettone insieme al cioccolato fondente, il risultato è di un bel colore aranciato, una combinazione davvero stuzzicante che sta avendo molto successo”.

E se lo speciale impasto del nuovo gusto di panettone si fa scoprire al taglio, oltre che dal profumo, poiché si presenta glassato con mandorle e albume d’uovo, più diretto e immediato è il nuovo parrozzo al peperone dolce crusco inserito sia all’interno, nell’amalgama di semola, mandorle e armelline, che sulla calotta di fine cioccolato fondente “per distinguerlo” aggiunge la sua ideatrice “dal gusto classico che realizziamo come tradizione comanda. Un articolo che ha sempre un posto speciale nelle scelte delle famiglie abruzzesi”.

Da manuale è la lievitazione naturale base licoli del panettone, come comandato dal maestro lievitaista **Oscar Pagani**, consulente riconosciuto di Rossana Iezzi Pasticceri dal 1981.

“Due giorni di lavorazione e ingredienti di prima qualità. Quest’anno”, sottolinea la regina dei tipici cellipieni al montepulciano (gusto proposto anche nel **gelato di produzione propria**) “abbiamo guardato con attenzione ancora più particolare al territorio, oltre a panettone e parrozzo al peperone dolce di Altino e al classico che va sempre, abbiamo sfornato nuovi panettoni con riduzione di Montepulciano d’Abruzzo e cioccolato, Pera e cioccolato, e l’irresistibile Tripudio di Cioccolato con impasto a cacao, gusti interessanti e per nulla improvvisati che affiancano un must degli ultimi tempi, il farcito e glassato al pistacchio con crema spalmabile a parte, richiestissimo e impossibile da togliere dalla lista”.

E non manca il pandoro, altro orgoglio della casa, in versione classica e con possibilità di essere farcito al momento con creme fresche di pasticceria oppure gelato artigianale prodotto da **Stefano Catenaro**, figlio e alter ego di Rossana Iezzi.

Spazio anche al panettone salato come il trend attuale impone. La versione del grande lievitato salato griffato Rossana Iezzi non poteva non giocare con il celebrato Peperone dolce di Altino, anche qui impiegato crusco insieme a salumi, formaggi capperi e olive. Disponibile anche nella più pratica forma a bauletto, ideale per l’aperitivo.

Nel suo laboratorio di cioccolateria Stefano ha messo a punto tavolette a base di fine cioccolato Domori accostato a sapori particolari e aromatici, come limone e pepe di Timut, una combinazione tutta da scoprire. Volendo anche in tazza, preparata al momento (qui non si usano preparati già pronti, rimarcano Rossana e Stefano) con corredo di pasticcini ad hoc.

Compeltano la ricca proposta i soggettini natalizi in cioccolato e marzapane, crispelle e

caggionetti fritti di gusti: marmellata scura, castagne, ceci, bocconotti e gli insuperabili cellipieni. Senza dimenticare la pizza in teglia, ideale per la pausa pranzo o l'aperitivo da consumare comodamente ai tavoli interni, al riparo dei venti freddi e dei marosi.

Per dirla con le parole del Gambero Rosso che nella guida alle migliori *Pasticcerie d'Italia 2024* annovera l'insegna di Rossana Iezzi con 1 Torta e 79 di punteggio (1 punto in più sull'anno passato): "Un indirizzo perfetto per una pausa, dove tra mattonelle colorate e sorrisi si può iniziare la giornata con goduriosi cornetti al burro... accattivante e variegata pasticceria, sfiziosa pasticceria salata e gelato (in stagione) da gustare pure nella brioche (gluten free) o in versione stecco".

LE FOTO































pubbliredazionale