

COLOMBE, PUPE E FIADONI: SAPORI E PROFUMO DI FAMIGLIA PER LA PASQUA FIRMATA ROSSANA IEZZI

30 Marzo 2023

di Jolanda Ferrara



SAN VITO CHIETINO – Colombe artigianali a due impasti a lievitazione naturale, Cuori di pasta mandorla, pupe e cavallucci lavorati a mano libera e uova di cioccolato monorigine lavorato a mano. La Pasqua è servita da **Rossana Iezzi Pasticceri dal 1981**. Confortevole, familiare, profondamente legata alla tradizione eppure innovativa.

È tutta da scoprire la proposta dolce e salata di **Rossana Iezzi**. Per l'attesa festa della rinascita della Natura e dell'Uomo, la dinamica imprenditrice sanvitese dell'arte dolce rilegge la tradizione abruzzese con grande cura e devozione a forma e sostanza di cui sono fatte le molte specialità pasquali tipiche del territorio.

Affacciata sulla Costa dei Trabocchi – Marina di San Vito (Chieti), incantevole spicchio d'Abruzzo baciato dalla natura – la storica pasticceria rilanciata da Rossana oggi validamente affiancata dal suo alter ego, il figlio **Stefano Catenaro**, è un punto di riferimento sicuro, quotato anche da Gambero Rosso nella speciale guida *Pasticceri e Pasticcerie d'Italia*.

Nei giorni che anticipano la Pasqua le dolci specialità simbolo della festa tengono banco e vanno via in fretta (consigliata prenotazione al numero 328-9125664). Bellezza e bontà di colombe, cuori, uova, pupe e cavalli non passano inosservati tanto sono curati anche nelle confezioni come mostrano le foto che pubblichiamo.

Sul grande lievitato, la colomba artigianale a due impasti con lievito madre, Rossana ha voluto superarsi proponendo nuovi raffinati accostamenti di gusto con materie prime selezionate come la frutta semicandita Agrimontana (fragoline, amarene) e anche limone fresco (grattugiato) della Costa proveniente, racconta Rossana a *Virtù Quotidiane*, dallo storico agrumeto di famiglia “dove ho ripristinato una trentina di piante di limone, lime, arancio e mandarino, frutta che utilizziamo anche nel gelato di nostra produzione”.

I gusti della Pasqua 2023 sono dunque cioccolato al latte e amarene, cioccolato fondente e arancia, limone e fragoline, caramello salato e mandarino (disponibile anche glassata), pistacchio con farcitura e glassa al pistacchio, e non manca la classica con uvetta, la colomba tradizionale di sempre, tutto in due formati da 500 e 750 grammi.

“Come per il panettone natalizio” racconta Rossana, “grazie al maestro **Oscar Pagani**, nostro consulente da qualche stagione, abbiamo rivoluzionato la nostra colomba: lievitazione naturale base licoli (Lievito Coltura Liquida, da lievitazione spontanea di acqua e farina, ndr), farine certificate di alta qualità e ingredienti selezionati che danno sofficità e carattere al prodotto”.

“Se metti dentro qualità il prodotto finale lo racconterà” è il mantra di Rossana, logica premiante che regola tutta la filosofia del brand..

Nel dolce repertorio non meno importanti, anzi necessari, sono i tradizionali cuori, pupe e cavallucci di pasta di mandorla o di pasta frolla lavorati a mano libera, forme iconiche e quasi primordiali, nessuna uguale all'altra, pezzi unici di artigianato dell'arte bianca. Dei due impasti disponibili, la pasta più ricca è con la mandorla barese, “l'unica che utilizziamo” precisa Rossana, “per dieci uova mettiamo 1kg di mandorle”. “Nella frolla più semplice mettiamo il bianco d'uovo e aroma di limone. Anche questa molto richiesta, da regalare ai bambini e anziani. Mentre pupe e cavallucci in pasta mandorla sono ideali come dono tra fidanzati e sempre beneaugurali a tutte le età, così si è sempre usato. Sono dolci semplici,

allegri, bellissimi da vedere nella loro artigianalità, rappresentano una tradizione che non ha senso alterare perciò li riproponiamo fedelmente e con devozione”.

“La pasta dei cuori tipici in tutta l’area frentana, è quella faceva mia madre in casa” rivela Rossana. Un impasto ricco di mandorle abbrustolite e cioccolato a pezzettoni, miele, mostocotto, uova, zucchero e aromi che quando spezzi il dolce riconosci gli ingredienti e ne senti tutta la fragranza. “Tradizioni” riflette Rossana, “che rappresentano un’emozione incancellabile per la mia generazione, dubito però che i giovani dopo di noi vorranno continuare a coltivarle, i tempi moderni poco si accordano con la dedizione necessaria al lavoro artigianale”.

Passione e desiderio di stupire qui vanno insieme a braccetto, come non dare conto anche degli Arrostitini dolci. Dalla intramontabile ricetta familiare della Pizza dolce abruzzese nascono gli arrostitini dolci appunto, uno strato di pan di Spagna poggiato su una base di cioccolato croccante farcito con la classica crema-cioccolato-bagna all’achermes, oppure farciture a scelta. “Un’idea strepitosa per veri abruzzesi vegetariani” sorride Rossana. “Questa proposta, nata sotto lockdown dall’idea di una mia collaboratrice e suo marito, ha subito incontrato le simpatie della clientela tant’è che li proponiamo in più gusti, anche pandispagna scuro con chantilly e panna tipo Foresta nera, con crema al limone oppure al pistacchio. Basta rinfrescare la memoria con un post su *Facebook* e la richiesta riparte, un’idea che funziona”.

E non è Pasqua senza l’Uovo di cioccolato, altro pezzo forte della proposta. Solo cioccolato di prima qualità per la collezione proposta quest’anno da Stefano Catenaro, maestro cioccolatiere della casa con una passione spiccata anche per il gelato artigianale.

Stefano si è affidato ai monorigine Domori, Ecuador per il fondente, Venezuela per il cioccolato al latte. Materia prima che lavora a mano con tecnica, tirando fuori pezzi classici, granellato nocciola o pistacchio, comunque fatti a mano del peso indicativo di 180 grammi in su.

Con la massa di cacao in purezza Stefano prepara anche il sorbetto fondente (base acqua) e con il Venezuela 72% il cioccolato base latte Sur del Lago, due dei gusti speciali che si contendono la vetrina del sottozero con l’originale gusto Cellipieni al Montepulciano fait maison di cui Rossana e famiglia rivendicano la paternità, gusto oggi imitato da diversi altri operatori in zona.

“Un gusto gelato che va alla grande” conferma la grintosa imprenditrice di San Vito. “Con la frolla del mio dolce rivisitato al Montepulciano prepariamo il gusto gelato, aggiungiamo la

marmellata d'uva come decorazione”.

E per non cedere alla noia – parola sconosciuta nel vocabolario di Rossana Iezzi – un tocco pasquale anche al resto della fantasiosa vetrina, tra rustici fiadoni e fiadoncini, pastiere e pastierine e frollini decorati con violette.

Un paniere che racconta l'Abruzzo vero, buono e bello. Non a caso cellipieni, bocconotti e fiadoncini della casa, sono stati proposti come cadeau ai viaggiatori del volo inaugurale del nuovo collegamento Pescara- Lussemburgo.

LE FOTO



pubbliredazionale