

CON DOLCEZZA E CON PASSIONE, LA RICETTA DELLA PASTICCERIA ROMA DI MONTESILVANO

8 Gennaio 2018



MONTESILVANO – La storia di **Andrea Roma**, 26enne aiutante pasticcere di Montesilvano richiamato dall'improvvisa scomparsa del padre a interrompere gli studi universitari in economia per risollevare le sorti dell'attività familiare – la pasticceria caffetteria Roma con l'annesso laboratorio – ricorda quella del più famoso **Niko Romito**, il pluristellato genio della scienza dell'alimentazione, orgoglio e vanto dell'Abruzzo nel mondo.

Similarità che, crediamo, porterà fortuna ad Andrea, occhi verdi che si illuminano di gratitudine verso il cielo, il ricordo vivo del papà **Corrado**, che continua a proteggerlo e guidarlo.

Oggi è un nuovo giorno speciale per l'attività di famiglia, tanto da far slittare a nuova data la programmata chiusura per ferie. Clientela in delirio e viavai per tutto il giorno dopo il successo di ieri sera, ultima puntata del game show di **Gerry Scotti The Wall** (Canale 5).

Belli, bravi e fortunati, Andrea e **Francesca**, sposini di fresco, hanno portato a casa quasi settantamila euro e un bel po' di pubblicità sulla pasticceria caffetteria di famiglia.

“Investiremo tutto nell’attività, abbiamo intenzione di ingrandire e aprire fuori regione” promette Andrea dialogando con *Virtù Quotidiane*.

Al casting di fine novembre, racconta Andrea, sono stati scelti per la storia personale, due sposi giovanissimi impegnati a rilanciare l’attività del padre di Andrea, Corrado Roma, ex calciatore e allenatore icona del Pescara calcio a 5 (al suo ricordo è intitolato il Palazzetto dello sport di Montesilvano).

Con la moglie **Roberta Di Vincenzo**, Corrado aveva dato vita nel '91 a bar e laboratorio di pasticceria in via Verrotti. Nel 2004 il tragico incidente stradale in cui perse la vita, quindi il progressivo declino dell’attività. Fino alla decisione di Andrea, ormai cresciuto e studente alla Bocconi, a Milano, di rimboccarsi le maniche e correre in soccorso della famiglia.

Una passione condivisa con la madre, Roberta, che della ricetta di Corrado ha saputo fare tesoro. I grandi lievitati – panettoni, colombe – sono oggi suo appannaggio, stesso metodo di lavoro artigianale e grande cura nella scelta degli ingredienti. Tre giorni di lievitazione con lievito madre, “che oggi ha vent’anni, lo rinfreschiamo ogni giorno” e formidabile frutta candita, gli “spaziali canditi Morandin”.

Segreti che hanno guadagnato al panettone tradizionale “ricetta di Corrado Roma”, il più venduto della golosa linea di tradizionali e farciti Mammamassaia, il primo posto nella classifica nazionale stilata quest’anno da Gambero Rosso per i panettoni artigianali di pasticcerie specializzate.

Lievitati da colazione e pasticceria fresca sono cura quotidiana di Andrea – che oltre ad apprendere l’arte di famiglia si è laureato, a Pescara, e sposato con Francesca Di Lauro, cinque mesi fa – e della sorella **Rossella**, suo braccio destro, supportati da una piccola squadra di pasticceri che si alternano anche di notte nel vicino laboratorio.

☒ Produzione decisamente orientata al vegano su crescente richiesta della clientela, anche fuori sede e in catering raffinati, racconta il preparato staff dietro il bancone. Quanto al panettone “Corrado Roma” farcito col gelato artigianale di **Elvan Di Blasio** (gelateria A Modo Mio, Pescara) va detto che è stata una rivelazione tra i dolci d’autore nelle feste appena trascorse.

Insomma di Caffetteria Pasticceria Roma, bar selezionato Illy/Artisti del Gusto, si sentirà parlare ancora e con insistenza. Il tempo di ripartire, dopo le meritate ferie, più concentrati e avventurosi che mai. Il gusto della sfida ad Andrea, come visto anche ieri sera in tivù, non fa difetto.