

26 Novembre 2018

PESCARA - Ecco il panettone tipico abruzzese. Rustico e prezioso insieme, prende a piene mani dalla cultura del territorio. Si chiama "Dolce Mila", un'interpretazione del maestro pasticciere pescarese **Fabrizio Camplone**, titolare della rinomata pasticceria Caprice, a Porta Nuova.

Come Mila Di Codra, la protagonista della agreste tragedia dannunziana ispirata dalla grande tela della "Figlia di Iorio" di Michetti, Dolce Mila avvolge e "strega" i sensi di chi ne fa esperienza: un morbido e profumato impasto arricchito di scrucchiata d'uva Montepulciano e mosto cotto d'uva, due prodotti -provenienti da Montepulciano d'Abruzzo, vitigno simbolo della regione - di nobile tradizione contadina, inseriti nell'Atlante dei prodotti alimentari tipici d'Abruzzo.

Un grande lievitato inconfondibilmente abruzzese nella sostanza, deliziosa, come nella forma, quella del cesto intrecciato portato sulla testa come un trofeo dalle contadine di un tempo.

Un racconto identitario e raffinato insomma, originale e perfetta sintesi di arte pasticceria, tradizione artigianale, valorizzazione delle materie prime del territorio e cultura letteraria abruzzesi.

È quanto - davvero tanto - ha conquistato la severa commissione dell'Accademia italiana della cucina e guadagnato il premio "Dino Villani" al maestro Camplone.

"Un attestato di stima e ammirazione per la maestria e l'ingegnosità di un maestro artigiano che non ha mai smesso di pensare all'Abruzzo e si è dedicato a rinnovare la tradizione pasticceria di famiglia", ha detto l'accademico **Mimmo Russi** della delegazione Pescara Aternum consegnandogli il premio venerdì sera nella sala Favetta del Museo delle Genti d'Abruzzo, presenti gli accademici della cucina abruzzesi.

"È vero che ho rispettato la tradizione, ma non avrei potuto farlo senza due partner fondamentali, i miei fornitori che ringrazio", dice Fabrizio Camplone indicando **Sandro Polidoro**, produttore-artista della scrucchiata tipica delle campagne ortonesi.

E **Ciriaco Chiarieri**, titolare dell'omonima azienda agricola di famiglia a Pianella (Pescara). Fornitori, questi ultimi, del mosto cotto, altro ingrediente nobile del Dolce Mila, e del vino cotto servito come ideale accompagnamento durante la degustazione che ha concluso la cerimonia.

"Dipendo da loro: quando terminano le scorte di scrucchiata e di mosto cotto questo dolce

non posso farlo!”, ha precisato il maestro Camplone, nella foto di copertina immortalato insieme ai due produttori scelti e l'accademico Russi, e più avanti con la moglie **Antonella**, ideatrice delle confezioni di tutta la pasticceria Caprice.

Per l'Accademia italiana della cucina è un momento importante, sottolinea il teatino Mimmo D'Alessio, già a capo della delegazione di Chieti e oggi consigliere nazionale. L'Accademia è presente in quasi tutto il mondo dove vive la cucina italiana, “attualmente la più imitata al mondo e la prima in assoluto”.

“Le feste più importanti sono all'insegna della cucina italiana a ragion veduta: una buona cucina parte da buoni prodotti e oggi l'Accademia premia la qualità del prodotto”, dice D'Alessio.

Parola dunque al produttore co-protagonista della dolce avventura, l'ortonese Polidoro, depositario del sapere contadino della madre, **Elena**, originaria di Poggiofiorito. Da generazioni i Polidoro si trasmettono i segreti della vera “scrucchiata” d'uva, quella con le bucce. È così chiamata per la “scrocchiatura”, racconta, che si sente quando pollice e indice premono sul chicco per far uscire vinaccioli e polpa

La scrucchiata è frutto di un lavoro esclusivamente manuale, si staccano uno a uno gli acini dal grappolo e poi si spremono, uno a uno. E quando i vinaccioli sono stati setacciati (a mano) e si è riunito nel pentolone bucce e mosto, si mescola continuamente finché la confettura non è pronta. Proprio come fanno Ivana, moglie di Sandro, e sua madre Concetta, con la santa pazienza nel laboratorio aziendale, a Villa Torre di Ortona.

“Siamo stati tra i primi in Abruzzo a trasformare l'uva Montepulciano per farne la scrucchiata, primi anche a commercializzarla”, racconta Polidoro a *Virtù Quotidiane*. “Un lavoro impegnativo, che ormai facciamo sapendo già chi acquisterà il prodotto. Quantitativi non esagerati a garanzia dell'artigianalità”.

Ma qual è il segreto di questa delizia tutta abruzzese? Solo frutta e zucchero, no pectina, no additivi, no conservanti. A fare la differenza è anche la composizione superiore al 45% di frutta, 100% Montepulciano d'Abruzzo, ragion per cui sui parla di “confettura extra” e non di semplice marmellata, tiene a precisare il produttore ortonese.

Utilizzare l'uva da tavola non darà lo stesso risultato, avverte. Caratteristiche inimitabili dell'uva Montepulciano sono profumo, colore, sapore e consistenza delle bucce. Altra accortezza, è l'eliminazione dei vinaccioli: “Una scrucchiata con i semi non sarà ugualmente gradevole al palato”.

Altra finezza, di tipo strettamente tecnico- agronomico, è lavorare l'uva anticipando, anche se di poco, il periodo di massima maturazione, dirandando le viti selezionate.

“In questo modo”, spiegano Sandro, perito agrario e presidente Federazione provinciale Coldiretti Chieti, e il figlio **Antonio**, agronomo, “abbiamo più disponibilità di uva nel tempo, allunghiamo i tempi della vendemmia e lavoriamo senza affanno”.

La bontà del prodotto segue la qualità dell'annata, come per il vino, concludono. “Quest'anno le condizioni di intenso soleggiamento hanno favorito la concentrazione nella buccia di zuccheri e tannini, antociani, antiossidanti naturali (il benefico resveratrolo), sali minerali. Quando la buccia è consistente il successo è assicurato”.