

12 Dicembre 2022

CARAMANICO TERME – Di lui si narra di come, in paese, abbia rivoluzionato l’idea comune di intendere torte e pasticcini, di come ci sarebbe un “prima” e un “dopo” dall’apertura del suo laboratorio con micro bottega, Dolci Emozioni da Fabrizio, sul viale delle terme. Quanto a noi, che per le sue delizie del mattino siamo disposti a risalire la Tiburtina di buon’ora puntando sui bar che rifornisce, ci piace pensarlo come un cherubino dell’arte dolce, che volteggia leggero tra profumi di dolcezze appena sfornate, nuvole di zucchero a velo e ciuffi di panna montata.

Riccioli e barbetta oro rossiccio, sguardo dolce e attento, di poche parole e grande sensibilità, **Fabrizio Egizii**, classe 1991, è un talento puro dell’arte pasticceria, un enfant prodige che ha avuto ben chiaro in mente cosa fare da grande prima ancora di iscriversi all’Alberghiero di Pescara. Dopo la qualifica ha lavorato ai dolci in un apprezzato ristorante in zona e sette anni fa, poco più che ventenne, ha aperto la sua insegna a pochi passi dallo storico stabilimento termale oggi in attesa di tornare agli antichi fasti.

Nato sotto il Morrone nella frazione di San Vittorino, dove abita, si ispira e raccoglie le noci centimetro zero dell’azienda agricola di Assunta Colella, la sua mamma, noci che naturalmente impreziosiscono alcuni dei dolci manufatti, Fabrizio è intimamente legato alla sua montagna, che racconta nel gusto dei fragranti impasti a base di ingredienti di grande qualità tra cui non manca il miele millefiori.

Un miele riconosciuto tra i migliori d’Italia, prodotto oggi da **Remo Palmerio**, giovane di Caramanico che ha raccolto la passione di suo nonno, Pietro Amoroso, per l’apicoltura.

La purezza di quel millefiori è tra i segreti del nuovo panettone all’ortica rum e miele glassato alle mandorle pensato quest’anno da Fabrizio e presentato anche alla manifestazione Naturalmente vino del 4 dicembre a Torino organizzata con Torino Wine Week, dedicato al mondo dei vini naturali e al buono, sano e sostenibile. L’invito a esserci, rivolto ai maestri dell’arte bianca premiati da Gambero Rosso nelle guide *Pane e Panettieri d’Italia 2023* e *Pasticceri e Pasticcerie d’Italia 2023*, arriva dal Gambero Rosso Torino a conferma dell’interesse destato dal lavoro di Fabrizio in pasticceria.

“Il miele aiuta la lievitazione, rende l’impasto più morbido e dà un sapore in più, buonissimo” racconta veloce il giovane professionista a *Vq*. Poi passa in rassegna le altre tipologie di panettone, l’originale salame di cioccolato con dentro fiocchi di panettone, i golosi biscotti di noci e cacao speziati, le curatissime variazioni di bignè farciti con pasta di pistacchio Bronte, rocher pistacchio glassato con granella di pistacchio, mini cheesecake al pistacchio farcito di

ricotta e panna, tiramisù al pistacchio, le barrette di cioccolato al latte, al fondente con nocciola, e anche al pistacchio. Infine i cannoli con la ricotta dei pascoli di San Nicolao di Caramanico, produzione artigianale garantita dalle sorelle **Angiolina e Marina De Angelis**, giovani pastorelle impegnate a dare nuovo slancio all'azienda di famiglia e alla pastorizia locale.

Tanta passione, umiltà, ingredienti selezionati e tecnica sapiente nel saperli valorizzare. È il segreto di Fabrizio, il rispetto per le tradizioni locali. Le ricette del posto rivivono nel suo laboratorio rivisitate con tocchi di estro, precisione, delicatezza. Un racconto con sempre qualcosa di nuovo dentro, che non teme il confronto con la modernità.

Nella vorticoso routine quotidiana danno man forte in laboratorio una piccola squadra di fedelissime, ragazze originarie del posto, gentili e premurose. In laboratorio l'amata **Erica Piccioli** e l'amica comune **Anna Pastore**, alle consegne **Rebecca Piccioli**, sorella di Erica. Nei periodi di superlavoro come le festività, si integra con corrieri saltuari tanta è la richiesta di "dolci emozioni" lungo la Val Pescara e di recente anche in Valle Peligna.

Fabrizio corre e mai si stanca, accontenta tutti, allestisce buffet memorabili, conquista nuovi palati. Imperdibili le (rare) occasioni di vederlo protagonista di dimostrazioni a tema. E che dire delle torte, strepitose, a soggetto, da ricorrenza, da cerimonia. Sono di suo esclusivo appannaggio dalla progettazione, montaggio e ghirigori finali. Che si tratti di millefoglie, cream tart, pan di Spagna, semifreddi, il consiglio è di fornirgli tutte le coordinate e lasciarlo libero di esprimersi. Il risultato sarà come un pezzo d'autore, irripetibile.

LE FOTO



