

ROSSANA IEZZI SI RACCONTA: “COLORE, CALORE E TERRITORIO PER COMUNICARE IL MIO MODO DI ESSERE”

15 Dicembre 2022

di Jolanda Ferrara



SAN VITO CHIETINO – Voleva fare il liceo artistico a Pescara, e poi l’architetto d’interni. Invece si è diplomata alle magistrali di Lanciano e la vena artistica che l’ispira ogni momento **Rossana Iezzi**, classe 1958, sanvitese verace con un marito, tre figli maschi, nipotini e il pallino della pasticceria, la mette a frutto tutti i giorni nel suo laboratorio. Per rivisitare con nuove idee la tradizione, proporre dolci dai gusti inediti attingendo a piene mani dal territorio, allineare con gusto cromatico la ricca palette di frollini al burro e speziati.

Ricerca incessante e voglia di superarsi, “colore e calore” che accolgono chiunque varchi a qualunque ora la soglia della sua caffetteria pasticceria sulla marina di San Vito, un posto che

non dorme mai, la dimensione ideale della “Boss” com’è riconosciuta urbi et orbi, innanzitutto dal suo nutrito e amato staff.

Carattere e grinta da vendere, viaggiatrice e lettrice onnivora, Rossana è una leader nel lavoro. La svolta nella sua vita arriva agli inizi del duemila quando il fratello **Sebastiano** decide di lasciare la forneria gastronomia di famiglia dove lavoravano insieme, a pochi passi dall’insegna diventata poi espressione della sua vulcanica creatività. “Per me un’opportunità da cogliere, crescere con la proposta dolce in un locale a mia immagine e somiglianza” racconta l’imprenditrice teatina a *Virtù Quotidiane*.

Autodidatta “in tutto e per tutto” Rossana progetta, organizza, impasta e mette a punto nuove ricette. Intramontabile resta quella del pan di Spagna preparato dalla madre e dalla zia per i matrimoni in paese. “Ricetta che seguo ancora fedelmente” rivela, “calibrando meglio il tenore di zuccheri in modo da non coprire il gusto delle farciture, la crema all’uovo e quella al cioccolato. Un prodotto che ha stupito anche il maestro **Oscar Pagani**, campione del lievito madre e del pandoro, nostro consulente per i grandi lievitati già da due anni, una materia su cui le nostre conoscenze erano a zero” riconosce. “Con Oscar abbiamo rivoluzionato il nostro panettone: lievitazione naturale base licoli, e da quest’anno per la prima volta il nostro pandoro”.

Filiera agricola, territorio, sostenibilità è oggi il mantra di Rossana: “Se metti qualità anche il prodotto finale lo sarà, alla lunga premia, la logica del risparmio invece no” . Il discorso riguarda fondamentalmente la selezione delle farine e degli ingredienti nostrani utilizzati per dare carattere e identità ai suoi prodotti. Al primo posto in assoluto spiccano i tradizionali cellipieni, che Rosanna realizza con impasto al montepulciano d’Abruzzo, olio d’oliva locale e confettura d’uva km 0, “un’invenzione oggi imitata da molti, di cui rivendico il primato in assoluto” dichiara con fermezza.

Ingrediente magico per Rossana è il montepulciano d’Abruzzo: “In principio ho sperimentato con il vino nero della vigna di mio padre” racconta, “oggi il montepulciano che utilizzo è certificato dop, prodotto da una cantina sociale in zona. Confettura d’uva e mosto cotto per il ripieno di caggionetti e mostaccioli sono prodotti dall’azienda di mia cugina **Loredana Bucco**, condotta dal figlio **Giulio Lanci** a Guastameroli”.

Con il rosso abruzzese per antonomasia, Rossana sforna anche il panettone, il “Panpulciano” in vasocottura (ricetta prossima al brevetto), i cantucci con riduzione di MdA, e perfino un gusto di gelato realizzato artigianalmente da suo figlio **Stefano Catenaro**, trentenne e promettente continuatore del brand da lei coniato.

“Stefano è il mio alter ego” racconta Rossana, “fa tesoro di ogni occasione di crescita professionale e merita tanto. La proposta gelato e la lavorazione del cioccolato sono opera sua, per me motivo di vanto”

Tant’è. Se Rossana ha creato il nuovo panettone aromatizzato al peperone dolce di Altino, accostandolo al gusto del cioccolato (stessa combinazione replicata nella rivisitazione del parrozzo), Stefano non ha perso tempo a tirar fuori tavolette di fondente con dentro il “Paesanello” a scaglie. Referenze che meritano assolutamente l’assaggio.

Tanta sostanza e vivacità assommate rendono appagante la sosta nel locale, quotato anche da Gambero Rosso nella guida Pasticcerie & Pasticcerie d’Italia.

“La risorsa umana è fondamentale” ripete Rossana, “per questo oltre alla formazione da tre anni facciamo academy interna con percorsi motivazionali e studiamo anche la comunicazione. Ho imparato che se vuoi che le cose vadano bene devi cambiare tu per primo. La nostra azienda è un gruppo solidale con un obiettivo comune, l’atmosfera di unità si riflette sulla qualità del servizio”.

Questi i componenti dello staff di base: **Nadia Delponte** responsabile del laboratorio di pasticceria, con Stefano e il fratello maggiore **Andrea**, la storica **Silvana Centorame** che andrà in pensione a gennaio, **Rosita Caravaggio**, **Verdiana Cicchetti**, **Elisia Fazia** e **Marika Cupido**; al bar **Gildo Sciarretta** (responsabile), **Antonio Pierorazio**, **Amadou Manneh**, **Luca Radatti** (cocktail), **Serena Petrekanic**, **Martina Ucci**, **Marta Sanvitale**.

“Cerchiamo un pasticciere da integrare nello staff e abbiamo progetti di espansione in via di elaborazione” chiude Rossana, “la ditta crescerà con nuovi prodotti e nuovi orizzonti ma il brand resterà quello: Rossana Iezzi Pasticceri dal 1981.

LE FOTO



pubbliredazionale