

SESSANT'ANNI DI CAPRICE: "FARE BENE LE COSE BUONE", LA LEZIONE DI CAMPLONE

20 Ottobre 2017



PESCARA - "Fare bene le cose buone". Di tanti insegnamenti e segreti del mestiere che **Tullio Camplone**, maestro pasticcere di Pescara negli anni del boom, poteva trasmettere quarant'anni fa al figlio **Fabrizio** diplomato ragioniere, militare in Aeronautica, deciso a diventare apprendista pasticcere nel laboratorio di Porta Nuova, una e una sola è la lezione, sempre attuale. Fare bene le cose buone, di qualità.

È tutto lì il senso di Caprice, il bar pasticceria gelateria cioccolateria della famiglia Camplone in piazza Garibaldi, punto di ritrovo obbligato nel cuore di Pescara Vecchia. Sessant'anni di dolcezze festeggiati quest'anno con dedizione e professionalità immutata, sempre al passo con i tempi.

Ieri Tullio, il fondatore, appassionato ciclista, innamorato dei profili montuosi abruzzesi. Negli anni in cui l'Italia mangiava il pinguino gelato lui inventava il Capriccio con le caratteristiche tre punte ricoperte di cioccolato fondente, come le cime più alte d'Abruzzo, Gran Sasso, Maiella e Velino.

✖ Oggi Fabrizio, con la moglie **Antonella**. In trentacinque anni di attività sotto l'insegna familiare, Fabrizio, spedito ripetutamente in Francia dal padre per perfezionarsi sul croissant – è Caprice a introdurlo prima degli altri sul territorio – e l'alta pasticceria francese, diventa maestro pasticciere di riconosciuta fama e tiene alta l'eredità di Tullio.

Caprice diventa locale storico e con Fabrizio entra nel gotha dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani (Ampi), è stellato dal Gambero Rosso come migliore pasticceria d'Abruzzo (dal 2013) e per il 13esimo anno consecutivo premiato tra i migliori Bar d'Italia con Tre Chicchi & Tre Tazzine.

Merito di Fabrizio e dell'inseparabile Antonella, conosciuta tra i banchi di scuola, al suo fianco da 35 anni. Discreti, operosi, abruzzesi di poche parole e molti fatti. Merito anche della collaborativa squadra che li supporta, una grande, affettuosa famiglia tra parenti e dipendenti.

“D'altronde se non hai la famiglia che ti segue, questo lavoro non lo fai” spiegava quest'estate Fabrizio nella saletta di Caprice sulla nevralgica via a pochi passi da Casa D'Annunzio, oasi di pace (e di golosità) appena prima del Ponte Nuovo che collega con Pescara Centro.

Nella elegante saletta lontana dal traffico e dal caldo torrido dell'estate appena trascorsa, Fabrizio, circondatosi di foodblogger e comunicatori sparsi, si è concesso un pomeriggio di puro diletto facendo assaggiare una lunga teoria di nuovi gusti gelato improntati ai sapori regionali: strazzate di Matera, bergamotto calabrese, torrone di Benevento, chinotto ligure, Verdicchio di Matelica, cassata siciliana, mirto di Sardegna, pere con grana padano, grappa friulana e così via, in aggiunta ai sapori d'Abruzzo – con l'intramontabile “Presentosa” variegata all'amarena, inventata da Tullio – per festeggiare le sessanta candeline di Caprice.

✖ Un anniversario importante, che il maestro Camplone ha voluto nuovamente celebrare in terra marchigiana nei tre giorni di simposio Ampi “M'è dolce”, XXIII edizione dell'Accademia nazionale fondata dal maestro bresciano **Iginio Massari** e che annovera gli abruzzesi Fabrizio Camplone e **Sandro Ferretti** (fondatore delle omonime pasticcerie in provincia di Teramo, nella foto accanto con Camplone). Simposio concluso martedì scorso in un tripudio di dolcezze offerte in degustazione al pubblico di ogni età nelle sale di Villa Anton, a Recanati.

L'omaggio alle terre natie di Raffaello, Leopardi e Rossini, tema richiesto quest'anno dall'Ampi, ha ispirato ai Camplone la “Bavarese arabica”, monoporzione a base di caffè arabica Romcaffè (“insostituibile” partner commerciale), cremoso all'anisetta Meletti, croccantino alla nocciola e glassa alla gianduia. Raffinata creazione in vendita dai prossimi

giorni da Caprice.

Evoluzione, innovazione, ricerca continua della qualità, tecnologie, selezione delle materie prime sono alla base del successo di Caprice.

“Il talento non basta. Nel nostro campo tradizione è una parola che non significa molto separata da innovazione” afferma Fabrizio Camplone. “Una volta c’erano il cornetto, la bomba e il bigné alla crema o al cioccolato. Oggi per accontentare tutte le esigenze esistono dieci tipi di cornetti, una varietà infinita di mignon e mousse, vegane e non. Il mondo è cambiato, sapersi aggiornare al passo con i tempi è fondamentale. Le ricette sono completamente diverse a distanza di quarant’anni, non va più bene qualunque cosa. Anche il nostro Capriccio gelato, nato al gusto torroncino ricoperto di fondente, ha dovuto affiancare altri gusti e coperture, una varietà di sapori e colori impensabili mezzo secolo fa. Quel che rimane è il fare artigiano. Ogni giorno assaggio con il cucchiaino tutti i gusti di gelato e le creme dolci e posso dire che il risultato non è mai uguale, una garanzia di artigianalità. I miei gusti preferiti? Sempre quelli, nocciola e pistacchio”.