

PANNAMORE, LA CASA DELLA DOLCEZZA E DEI CAMPIONI DEL MONDO, LA STORIA DI NINO RADOCCIA

16 Dicembre 2021

di Jolanda Ferrara



VASTO – “Noisette”, il rinomato classico d’autore firmato Pannamore, diventa panettone per il Natale 2021. Venticinque anni di attività, nel corso dei quali il laboratorio di dolcezze del maestro **Sebastiano Radoccia** è stato palestra di due giovani fuoriclasse assoluti della pasticceria mondiale – abruzzesi entrambi: **Emmanuele Forcone**, campione del mondo 2015, e **Lorenzo Puca**, **titolato nel settembre scorso a Lione** – meritavano di essere festeggiati con qualcosa di speciale.

Dall'alto della sua innata umiltà e della passione incondizionata per l'arte bianca, "Nino" Radoccia ha pensato bene di unire ingredienti di grande tradizione e moderne tecniche di lavorazione, realizzando il panettone artigianale più raffinato di sempre.

Impasto di profumata nocciola Piemonte Igp, glassato e pralinato di pailletté feuillettin (scaglie di sfoglia sottile e croccante) con abbinata sac à poche ricolma di spalmabile in pasta nocciola 25% . Bicolore gianduia e mandorla glassata cioccolato bianco con pasta di mandorla e spalmabile di gianduia a farcire, decorato di perle e sticks luccicanti. E poi Tre Cioccolati, Fondente e lamponi, Fichi e noci, Pistacchio, Limoncello, Grand Marnier, Frutti di bosco, Classico con uvetta, Pannamore.

Come dire, undici lussuosi gusti da provare, capolavori di grande pasticceria italiana. Anche Gambero Rosso ha premiato il vincente team Pannamore riconfermandogli Due Torte di eccellenza nella guida delle migliori pasticcerie italiane "Pasticceri & Pasticcerie" 2022 e con il punteggio di 87 centesimi (sommatoria delle valutazioni per pasticceria, servizio e ambiente), il risultato più alto tra le insegne meritevoli delle Due Torte in Abruzzo (otto, su complessive diciannove insegne abruzzesi in guida).

"Finalmente libero dagli impegni del mondiale, il nostro Lorenzo (Puca, ndr) mi ha promesso di rientrare al lavoro in dicembre nel nostro laboratorio e io non vedo l'ora", racconta il maestro Radoccia a *Virtù Quotidiane*, "lavoreremo a un bel progetto insieme, dare una nuova impronta alla produzione di Pannamore, rivisitare il look dei dolci , che raccontino il livello raggiunto. Un ragazzo modesto, Lorenzo, sono fiero di lui" . Poi aggiunge, "alla cena aziendale dell'altra sera, a Vasto, presente anche Emmanuele, Lorenzo mi ha fatto salutare in videochiamata dal maestro pasticcere **Alessandro Dalmasso**, capitano della squadra italiana ai campionati di Lione. Un'emozione!"

Ma ecco la storia di Sebastiano "Nino" Radoccia, grande professionista artigiano che lavora "anche nei giorni di riposo", sempre col sorriso, sempre accogliente. Classe 1963, nato in Sud Africa a Germiston, vicino Joannesburg, cresciuto nel negozio di fish & chips dei genitori, vastesi emigrati all'estero. Suo padre, Angelo Michele, era prima minatore, "poi dopo dieci anni ha capito che con un po' di intelligenza si poteva fare ben altro. Con il piccolo alimentari si guadagnava bene, nel fine settimana i neri bevevano forte. Lui apriva e vendeva fish & chips, ben sette chioschetti. L'infanzia l'ho trascorsa così, circondato da bottiglie di birra e casse di cocacola. Nel '75 il rientro in Abruzzo, prima Scerni poi Furci (alto Vastese), paesi dei miei genitori. Avevo dodici anni, mio fratello Franco sette".

Quindi Vasto (Chieti), la bellissima cittadina sul golfo lunato. Dove a 15 anni Nino inizia a destreggiarsi con la macchina del caffè e sporcarsi le mani di farina per dare aiuto allo zio

Panfilo Argentieri, titolare di due pasticcerie in città.

“D’estate, invece di andare al mare preferivo stare lì” prosegue Radoccia, “mia madre voleva che continuassi a studiare, ho fatto le industriali, sono entrato in Pilkinton come perito meccanico. Anche lì ero bravo, ma ero un numero. La mia passione era la pasticceria, quel poco che facevo mi dava soddisfazione. Così ho cercato di qualificarmi, Etoile a Venezia, poi dieci anni al Pierrò, qui a Vasto. Nel ’96, giusto 25 anni fa, mi sono messo per conto mio e ho creato la mia piccola bottega, Pannamore, insieme con mia moglie **Cleonice Nucci**, vastese di Fraine. Aprimmo il 30 agosto. Nel maggio 2005 l’apertura dell’attuale sede in via Maddalena, una portaerei tanto ci sembrava grande, avevo anche il negozio di fianco, trenta dipendenti, una cosa alla grande insomma”.

“Il brand Pannamore” rivela, “è stata un’idea di Franco, mio fratello, autodidatta nel suo campo, come io nel mio (**Franco Radoccia**, fondatore e ceo dell’affermata agenzia di comunicazione Dispenser, a Vasto, *ndr*). Sotto la stessa insegna abbiamo riunito pasticceria, bar caffetteria, gelateria e cioccolateria”

“**Federico Anzellotti**, allora a capo della Conpait, volle indicarmi come bravo pasticciere il giovane Emmanuele Forcone”, continua Nino Radoccia. Con l’arrivo di Emmanuele, pupillo del maestro Iginio Massari, il salto di qualità nella produzione Pannamore: pasticceria soprattutto moderna, comunque improntata all’originalità.

“Forcone è stato con noi per diversi anni dal 2005 in poi, qui si è preparato per diventare campione, prima italiano poi del mondo. Tante soddisfazioni, la torta Noisette è opera sua”.

“Poi la scelta della libera professione in giro per il mondo, ma quando rientra in sede non manca di venirci a salutare. A Emmanuele siamo riconoscenti anche per averci indicato Lorenzo Puca, suo allievo nella lavorazione artistica dello zucchero. La sua Desiderio, torta in cinque strati (base cioccolato, mandorla e mandarino, *ndr*) con la quale ha vinto campionato mondiale italiano, è ormai un classico immancabile nella nostra vetrina, come la Noisette e Passione esotica firmate da Forcone. Fonti di ispirazione anche per il nostro gelato, a cui abbiamo dedicato un negozio esclusivo del nostro brand, sul lungomare di Vasto”.

Strada, quella del gelato, che pare già intrigare in modo evidente la giovane **Sofia Radoccia**, primogenita di Nino e Cleonice, e con lei uno dei fratelli gemelli, ancora sedicenni. Tutta un’altra storia.

LE FOTO

