

a papà Tullio e
mamma Margherita



50
anni di
DOLCEZZE
1957-2007

50 anni
di
DOLCEZZE

Una storia dedicata
alla famiglia Camplone





Tullio Camplone

Tullio Camplone è stato uno degli artefici della storia della sua città, una storia fatta di lavoro sapiente e costante, di generosità e simpatia, di serietà e spirito di sacrificio. Ha creato una tradizione che tuttora continua, coniugando qualità e tradizione, passione e creatività.

“Mio marito”, ricorda la vedova, Margherita Nait, che ancora si emoziona a rievocare la sua vita, “era un uomo vulcanico, sempre attivo e pieno di idee.

Tullio Camplone, dietro il banco della pasticceria, ha creato una tradizione che tuttora continua con passione e creatività



La sua giornata iniziava molto presto al mattino, alle tre era già in piedi e pronto per i suoi impegni quotidiani: laboratorio, pasticceria, senza tralasciare la famiglia, gli amici e le sue grandi passioni come il calcio e il ciclismo, gli sport da lui preferiti”.



La signora Margherita ha sposato Tullio nel 1954, da allora sempre insieme, ogni giorno, a dividere le fatiche e i successi del loro lavoro, è più che comprensibile la sua commozione che svanisce quando nella sua mente si fanno spazio altri frammenti di quotidianità vissuta: “E trovava anche il tempo per dedicarsi prima ai figli e poi ai nipotini, sempre allegro, affettuoso e pronto a giocare e

Tullio e Margherita si sono sposati nel 1954, una torta così era difficile vederla a un matrimonio

8

Nella pagina a destra, la squadra del Pescara insieme alla signora Margherita all'interno della pasticceria Camplone scherzare con loro.”

La storia di Tullio Camplone si intreccia con quella della città, la storia di Pescara degli anni '50, una città di cui, purtroppo, sono rimaste poche tracce. Quelli che ancora la ricordano, la descrivono così: Pescara aveva un cuore, un centro artigiano e commerciale che era piazza Garibaldi (dove Tullio ha aperto la prima pasticceria). Nella Piazza si teneva ogni giorno il mercato della frutta, era facile per i
Il primo bar pasticceria in piazza Garibaldi con un giovanissimo Tullio Camplone: era il 1957





contadini, che avevano i loro orti nei dintorni, portare tutte le mattine frutta e verdura fresca; tutt'intorno era campagna, dietro i pochi edifici di viale D'Annunzio c'erano i campi e, dove adesso c'è lo stadio, le paludi, dove addirittura si potevano prendere le rane, mentre dalle parti della caserma Di Cocco c'era solo sabbia.

Piazza Garibaldi era il luogo di ritrovo per i pescaresi, ma anche per chi arrivava da fuori città, aveva la conformazione di un salotto, infatti la strada finiva lì (il ponte fu costruito negli anni 60) ed era chiusa ai tre lati da edifici,



Amava molto lo sport: il calcio, il ciclismo e la boxe (nella foto in basso lo vediamo con Nino Benvenuti) erano i suoi preferiti, per tanti anni è stato giudice di gara

Con la sua grande passione per lo sport e, per il calcio in particolare, aveva contagiato tutti i suoi cari: nella foto lo vediamo allo stadio con il nipotino Gianluca



Era un grande sportivo, amava il calcio ed era un appassionato di ciclismo, fu il fondatore del “Pedale dannunziano” e un assiduo collaboratore del trofeo Matteotti.

Qui lo vediamo insieme a Vittorio Adorni





Tullio Camplone alla partenza di una gara ciclistica di fronte al bar di Corso Umberto

quindi era adatta ad ospitare concerti e spettacoli di ogni genere. Dalla piazza si poteva raggiungere via delle Caserme con le antiche botteghe degli artigiani, c'era il fabbro, il falegname, lo stagnino e ogni genere di mestiere, ma era il corso Manthoné, che sbucava direttamente sulla piazza, la strada elegante, quella del passeggio, dove, oltre alla casa natale di Gabriele D'Annunzio e di Ennio Flaiano, c'erano oreficerie, sarti, mercerie, forni, caffè, e sul finire della strada, proprio sulla piazza, la pasticceria Camplone già nel 1957. Tutti quelli del quartiere vivevano un'atmosfera di vita di paese, dove i rapporti umani erano al primo posto, dove, quando si poteva, ci si dava



Tullio con uno dei
più cari amici,
Carlo Di Giosia, con
il quale divideva lavo-
ro e una grande ami-
cizia.

Qui alla fiera di
Rimini insieme alla
moglie Margherita

Tullio e Margherita Camplone con il
primogenito Tommaso, architetto. A
destra con il nipotino Davide



un aiuto, anche piccolo, i bambini potevano essere affidati ai vicini di casa e poteva capitare che la custode di casa D'Annunzio guardava il piccolo Fabrizio e qualche pomeriggio lo metteva a dormire nel letto del Vate! Dopo la costruzione del ponte D'Annunzio e lo sviluppo urbanistico della città, anche il centro di Pescara iniziava a crescere e il passeggio di corso Manthonè si spostava in corso Umberto che, man mano, si trasformava in strada elegante, fulcro e punto di ritrovo della città, fu così che, nel 1975, Tullio aprì un elegante bar pasticceria in corso Umberto angolo via Firenze, proprio a metà strada tra la

Era sempre allegro, affettuoso e pronto a giocare e scherzare prima con i figli e poi con i nipotini. Nelle foto con Fabrizio e con i nipotini Davide e Gianluca



*la Presentosa
tipico dolce d'Abruzzo*



Tullio Camplone si è sempre distinto per la sua creatività, per il suo talento e per la voglia di migliorare costantemente il proprio lavoro. Resta la testimonianza dei dolci creati da lui, ancora prodotti dal figlio Fabrizio. La sua pasticceria era un simbolo della città, in particolare per i dolci da lui creati di cui aveva voluto mantenere la produzione limitata e la commercializzazione ai soli locali di famiglia.

Nelle foto in basso “mastro” Giovanni all’opera nella cosiddetta “scarpatura” (ovvero il taglio a croce sui panettoni) e il reparto di confezionamento





La Presentosa in un'operazione promozionale allo stadio Adriatico durante una partita con la Juventus (nella foto Bettega e Gentile)



Una giovanissima Antonella (si intravede anche Fabrizio) in uno dei primi stand della Presentosa







n dolce nuovo... dolce Florita



Tullio con i suoi fratelli in occasione del battesimo di Fabrizia

stazione centrale e piazza salotto. Anche in questa pasticceria si trovavano dolci e specialità di ogni genere, gli avventori spesso preferivano i dolci ideati da Tullio. Tutti ricordano la Presentosa, una rielaborazione di un dolce abruzzese, realizzato con ingredienti di prima qualità e rivestita di squisito cioccolato; il dolce Florita, tanti strati di crema, pan di spagna, pistacchi e gianduia; e chi può dimenticare il Capriccio, un gelato a tre punte ricoperto di cioccolato. Certo, Tullio ha messo a dura prova la passione di suo figlio Fabrizio, tanto che per distoglierlo dal fermo proposito di fare il pasticciere, lo mandava in laboratorio al mattino ad aiutare nella preparazione dei cornetti. Tuttavia né le “levatacce”, né la proposta di lavorare in banca hanno impedito a Fabrizio (che nel frattempo

La prima locandina del Dolce Florita. Un dolce dedicato a Margherita, il nome infatti deriva da “un fiore per Rita”

aveva conseguito il diploma di ragioniere) di percorrere la strada del papà, di seguire i suoi preziosi insegnamenti e di continuare questa professione potendo contare su solide basi.

Tullio è stato un punto di riferimento della propria città e una vera istituzione nel settore della pasticceria. Il suo bar era un punto di incontro per molti pescaresi illustri. Nella foto con Nino Tritapepe e gli amici del corso





Tullio Camplone insieme alla moglie Margherita all'ingresso del bar pasticceria aperto nel 1975 e più volte ristrutturato nel centralissimo corso Umberto



ro che ha portato il bar di piazza Garibaldi ai vertici d'Abruzzo

da due generazioni

la famiglia ai vertici dell'arte pasticceria

innovati-
che sferza
7' contro
mpre più
do gusti
E via col
ol miele,
o di mon-
a "schuc-
no pasticc
liquirria
ino arri-
Dustiche

hanno letteralmente conquista-
to i palati dei più esigenti.

È se di giudizio e gusti originali
vogliamo parlare, allora è
al caffè che dobbiamo rivolger-
ci l'attenzione. Un'attenzione
ancora più capillare, in quello
che è il Paese per eccellenza
dove una buona tazzuola di
caffè non se la nega nessuno. E
allora subito prima la risposta
con il Cusi di caffè, una miscela
che viene subito a precisare il
prodotto, ma veri aromi
provengono da particolari zone
del mon-

do, Cok
dell'Ar-
do con
Camplo
del pro
di copri
se le tu
propri
buon e
menti e

il Centro

QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO

Stamane i funerali del popolare pasticcere di corso Umberto

L'addio a Camplone

Aveva inventato Presentosa e Capriccio



Tullio Camplone, il noto barista morto

Alle 10,30 a San Costo le esequie del noto
commerciante ucciso da un infarto mentre era
alla cassa del suo bar. L'intera città lo piange
Con i dolci, il ciclismo era la sua grande passione

PESCARA — Si svolgeranno oggi alle 10,30, nella battica di San Costo, i funerali di Tullio Camplone, il noto e amato commerciante morto nella serata di domenica per un attacco cardiaco che l'ha colpito mentre si trovava alla cassa della sua pasticceria di corso Umberto. Tullio Camplone era reduce dallo stadio Adriatico, dove aveva assistito a Pescara-Reggio e, a quattro minuti, non aveva mai avuto seri problemi cardiaci. L'improvvisa scomparsa del famoso artigiano pescarese, 64 anni, ha suscitato profonda emozione in città. Alla moglie Margherita e ai due figli, Tommaso, adolescente, e Fabrizio, che continua l'attività di famiglia, invierà numerosi auguri di condoglio. Uomo colto, appassionato di ciclismo, fondatore del «Pedale da università», l'organizzatore del trofeo Montotti, presideva la commissione regionale del giudice di gara di ciclismo. Aveva creato il dolce la «Presentosa» e il gelato «Capriccio». (A Pescara)

Capprice
John G. Sayers

CAMPLONE

Fabrizio Camplone

Fabrizio è considerato un vero maestro della pasticceria, negli anni ha collezionato citazioni e recensioni nelle migliori riviste italiane, inoltre ha vinto numerosi premi; pochi lo sanno, anche perché, riservato com'è, non ci tiene tanto a comparire: alla ribalta preferisce che il risultato del proprio lavoro sia apprezzato da tutti i suoi affezionati clienti.

La sua pasticceria Caprice (il nome deriva dal gelato Capriccio, invenzione del papà Tullio) è presente da tre anni nelle guide come



La pasticceria fu fondata da Tullio Camplone nel 1957, nel cuore della zona storica di Pescara, a due passi dalle abitazioni di due illustri protagonisti del passato Gabriele D'Annunzio e Ennio Flaiano

... un Amore di Gelato

CAMPIONE



Il primo bar pasticceria,
gestito in prima persona da
Fabrizio insieme a sua
moglie Antonella Carchesio,
si trovava, nei pressi della
prima pasticceria di papà
Tullio



uno dei migliori bar d'Italia, ma da tempo è uno dei luoghi di ritrovo storici di Pescara, in un ambiente raffinato, ma al contempo familiare e professionale; dovunque si posino gli occhi il risultato è lo stesso: si rimane incantati!

I prodotti in vetrina riescono a conquistare i palati più esigenti, nel rispetto della tradizione più ortodossa della pasticceria, Caprice, da 50 anni, sforna dolci elaborati, senza tralasciare tutta quella piccola pasticceria raffinata fatta di mignon e torte di diverso tipo.

Fabrizio ha custodito gelosamente il patrimonio di antiche ricette e lavorazioni, senza soffermarsi sui risultati raggiunti ma rinnovandosi negli anni

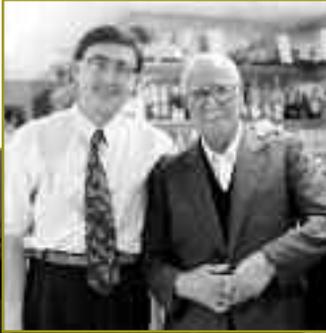


Se un segreto esiste, lo si trova nella maniacale ricerca delle materie prime, nell'accurata scelta delle farine, uova, il burro e nella selezione della frutta, sia secca che fresca, questi sono gli unici veri ed insostituibili mattoni di cui tutti i prodotti sono fatti. Altro fattore determinante è stato il mantenere artigianale ogni singola preparazione, ancora oggi tutto è realizzato a mano, certo con l'ausilio delle impastatrici, ma le stesse di un tempo, dove il fattore umano era essenziale, le dosi, le per-

Il nome Caprice è un omaggio al gelato Capriccio, una delle invenzioni del papà Tullio. Nella foto un'immagine della seconda ristrutturazione della pasticceria







Di fianco un giovane Fabrizio con l'amico di famiglia, Remo Lanzara



Negli anni i locali del bar pasticceria sono stati ampliati e rinnovati periodicamente.

Qui vediamo il piccolo Gianluca provare il nuovo pavimento





centuali, i tempi, è tutto scritto nei ricettari di Camplone, scritti a mano e gelosamente custoditi. Ma l'eredità più consistente è senz'altro quella capacità di rimettersi sempre in discussione, di avere la forza di non sentirsi mai arrivati e ogni volta di ricominciare a sperimentare nuove tecniche e nuovi prodotti, esattamente come quando

La saletta è il risultato di uno dei tanti rinnovi, ora per i frequentatori abituali è diventata un irrinunciabile angolo di tranquillità dove godersi una pausa dagli impegni quotidiani.





L'accogliente saletta di Caprice e nella foto a destra la piccola Fabrizia

realizzava i primi dolci che sembravano perfetti e il papà Tullio con tanta delicatezza e partendo da molto lontano gli faceva notare come poteva essere migliorato.

L'aver mantenuto come priorità la qualità a discapito della quantità è stata una scelta che ha rappre-

Fabrizio Camplone si è sempre distinto per la sua abilità e da sempre ha mantenuto come priorità la ricerca della qualità a discapito della quantità. Questa scelta ha determinato e continua ad essere motivo di successo



sentato sforzi e sacrifici non indifferenti, ma ha determinato il successo e il prestigio di un marchio sinonimo di genuinità.

E, ultimo, ma non ultima, la preparazione professionale: Fabrizio già da adolescente aiutava in laboratorio a fare i cornetti e come premio il papà lo mandava a Milano ad osservare le prestigiose vetri-

ne Motta e Alemagna; poi i tre mesi trascorsi a Torino presso un famoso pasticcere esperto di panettoni, fino ai corsi di perfezionamento all'estero, in Francia soprattutto, presso l'Ecole Lenotre, l'Ecole Gastronomique Bellouet Conseil (dove si è perfezionato nella preparazione del cioccolato) e poi, in Italia varie scuole tra cui Etoile di Sottomarina di Chioggia; ogni stage un nuovo tassello alla sua preparazione, ogni seminario una gioia in più per i suoi clienti. E quando, a causa dei mille impegni, diventava difficile partecipare ai corsi fuori città, si invita-





vano i grandi maestri di pasticceria internazionale nel laboratorio pescarese per avere la possibilità di mettere a punto ricette più vicine alla realtà locale.



Dopo la vittoria al prestigioso concorso di Perugia del 1994 con una ganache all'Aurum, e dopo aver assistito a una dimostrazione dell'appena costituita Accademia dei Maestri Pasticceri, nel 1995, decide di fare domanda di iscrizione.



L'esame si svolge a Verona nel febbraio 1996, appena due mesi

dopo la scomparsa del padre.

Fabrizio dedica a suo padre una mousse alla



Il bar pasticceria Caprice dopo un recente rinnovo, dovunque si guarda il risultato è lo stesso: si rimane estasiati!





“Ho cominciato a riflettere sui gusti del territorio - rivela Fabrizio - e lì è partita la sperimentazione, che poi è diventata produzione. Una ricerca che ho compiuto personalmente con alla base la ricetta segreta di papà Tullio”

Presentosa accompagnata da una significativa piece di zucchero con le iniziali della ditta del padre, realizzata la prima volta per quell'occasione, tutt'ora la mousse alla Presentosa è un cavallo di battaglia della pasticceria Caprice. Dal 1996 è membro della prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Siamo al cinquantesimo anno di attività, 50 anni di

TEMPO D'ESTATE

Allegro con fantasia.



Sacher - Presentosa - arancia e canna

peccarino e miele

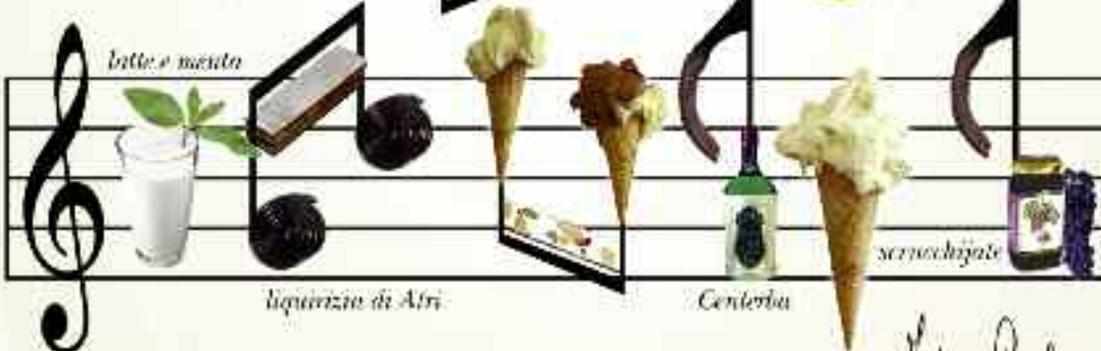
aceto balsamico

Finicente pepastello



sorbetti e gelati alla frutta - pesca e lavanda

prosecco e lampone



latte e menta

liquirizia di Atri

Cenerba

serenchiato

Fabrizio Confalone



dolcezze, da quando Tullio Camplone ha iniziato la storia della pasticceria più raffinata di Pescara, una storia che continua con Fabrizio che, alla fine degli anni '80, da quando acquisì la pasticceria direttamente da suo padre, ha saputo condurre con impegno ed abilità, mantenendo intatta la tradizione con una costante tenacia nel continuare sulla stessa strada per non disperdere un patrimonio di antiche ricette e lavorazioni.

Sempre con l'attenzione a soddisfare i bisogni dei clienti più esigenti si è sviluppato un servizio banqueting raffinato e di alta qualità





44

Un cambio di "mano" e di responsabilità che ha consentito alla pasticceria Caprice di diventare sinonimo di dolcezza e meta di golosi e raffinati dalla regione e da tutta Italia.

Rosa, Catia, Manuela, Gabriele e Lucia collaboratori storici di Fabrizio e Antonella Camplone



C&M PLONE





Il laboratorio

Dove nasce la bontà...

E' in questo spazio che Fabrizio Camplone trascorre la maggior parte del suo tempo e come uno scienziato svolge le sue ricerche e compie i suoi esperimenti. Con maestria, professionalità e fantasia crea le sue specialità, raggiungendo risultati sorprendenti.

Si avvale di conoscenze tecniche, dell'istinto, ma soprattutto della passione per il suo mestiere.

Per i suoi dolci, che nascono dalla fusione fra tradizione e innovazione, utilizza solo ingredienti freschi, naturali e privi di conservanti.



L'attrezzatura di cui si serve è in grado di garantirgli l'igiene delle lavorazioni e la freschezza dei prodotti finiti.

Nella scelta delle materie prime privilegia i prodotti abruzzesi. Seguendo i suoi ingredienti infatti si potrebbe tracciare un possibile itinerario e compiere un viaggio virtuale alla scoperta dei prodotti, dei sapori, dei colori e dei profumi dell'Abruzzo.





Caprice



Da sempre al fianco del marito Fabrizio, la signora Antonella, oltre a essere un validissimo supporto per la gestione dei negozi, si occupa delle splendide vetrine e delle raffinate confezioni dei prodotti. Antonella si è specializzata in diverse scuole in Italia e all'estero, spesso portando i bambini con sé quando c'era bisogno di frequentare per più



giorni. Questi sacrifici hanno dato buoni risultati, infatti ha portato a casa prestigiosi premi internazionali (nel 1996 il primo premio al Campionato francese di confezionamento – Intersuc, con il tema “la festa della Mamma”; nel 1997 Super Sigep d’Oro, secondo premio per la vetrina più bella, il soggetto, “i dolci della Regione”).



PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Super SIGEP d'ORO

Il Sigep d'oro è la più importante manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere. Si svolge a Roma, in Italia, dal 1958. È la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere. Si svolge a Roma, in Italia, dal 1958. È la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere.

PER LEVY BOMBARDI



La manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere, che si svolge a Roma, in Italia, dal 1958, è la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere. Si svolge a Roma, in Italia, dal 1958. È la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere.

La manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere, che si svolge a Roma, in Italia, dal 1958, è la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere. Si svolge a Roma, in Italia, dal 1958. È la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere.



La manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere, che si svolge a Roma, in Italia, dal 1958, è la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere. Si svolge a Roma, in Italia, dal 1958. È la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere.

La manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere, che si svolge a Roma, in Italia, dal 1958, è la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere. Si svolge a Roma, in Italia, dal 1958. È la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere.

Tavole per tutte le OCCASIONI



La manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere, che si svolge a Roma, in Italia, dal 1958, è la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere. Si svolge a Roma, in Italia, dal 1958. È la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere.



Maestria senza confini



La manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere, che si svolge a Roma, in Italia, dal 1958, è la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere. Si svolge a Roma, in Italia, dal 1958. È la più antica e la più prestigiosa manifestazione internazionale di pasticceria e pasticciere.

PER LEVY BOMBARDI
 00187 ROMA - VIALE MONTENAPOLEONE, 101
 TEL. 06/4781111 - TELEFAX 06/4781112
 FAX 06/4781113 - TELEGRAMMI 320800
 06/4781114 - 06/4781115 - 06/4781116
 06/4781117 - 06/4781118 - 06/4781119

PER LEVY BOMBARDI
 00187 ROMA - VIALE MONTENAPOLEONE, 101
 TEL. 06/4781111 - TELEFAX 06/4781112
 FAX 06/4781113 - TELEGRAMMI 320800
 06/4781114 - 06/4781115 - 06/4781116
 06/4781117 - 06/4781118 - 06/4781119



Un premio importante per la moglie di Fabrizio Camplone di Caprice Conquista Parigi con la vetrina più bella

Nella foto Antonella Camplone, la moglie di Fabrizio Camplone di Caprice, vincitrice del premio a Parigi della vetrina più bella. In alto: la vetrina di Caprice, in basso: la vetrina di Antonella Camplone



Torchi (donna) di Caprice, con un bel primo premio in mano, Antonella Camplone. 75 anni, si è classificata prima al tredicesimo campionato internazionale di rappresentanza, organizzato dal ministero francese, tenutosi a Parigi, a Père De Versailles.

Antonella è titolare con il marito Fabrizio della pasticceria "Caprice", in piazza Garibaldi. Venerdì scorso è partita per la ventata settimana italiana ad un gran premio a Parigi. Il marito, Fabrizio, ha partecipato al 44° gi-

urnamento internazionale per occupare una vetrina a Parigi. È stata di questa edizione il tema "La vita della mamma", invitando il cliente al prodotto italiano. Da mattina sera tutti nei suoi negozi di Caprice, in tutta la provincia, ha dimostrato solo in Piazza per un mese. Si è classificata prima occupando una vetrina con l'esclusiva la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice. Da mattina sera tutti nei suoi negozi di Caprice, in tutta la provincia, ha dimostrato solo in Piazza per un mese. Si è classificata prima occupando una vetrina con l'esclusiva la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice.

ANTONELLA CAMPLONE

La vetrina Championnat de France International de la présentation s'esi déroulée à INTERSUC'86 avec un plein succès. D'innombrables visiteurs ont vu et photographié la vitrine réalisée sur le thème « Bonne fête maman ».

Antonella Camplone de Pescara emporte le titre

GRAND INTERNATIONAL
DE LA DÉCORATION - D'ÉCRAN - MUSEE - DÉCORATION
**CHAMPIONNAT DE FRANCE
DE LA PRESENTATION**



CHAMPIONNE

ANTONELLA CAMPLONE

1986

LE PALMARÈS

Championnat de France

ANTONELLA CAMPLONE
FRANCESCO CAPRICE
FRATELLI TARDIGLIANO
SILVIO TARDIGLIANO

Vice-Championne

FRANCESCO CAPRICE
FRANCESCO CAPRICE
FRATELLI TARDIGLIANO
SILVIO TARDIGLIANO
FRANCESCO CAPRICE
FRANCESCO CAPRICE
FRATELLI TARDIGLIANO
SILVIO TARDIGLIANO

La vetrina di Caprice ha vinto il premio di bellezza e di creatività d'arte vetrina del "Palmarès International de la Présentation" a Parigi, con un pieno successo. D'innombrabili visitatori hanno visto e fotografato la vetrina realizzata sul tema "Bonne fête maman".

Il 44° campionato internazionale per occupare una vetrina a Parigi. È stata di questa edizione il tema "La vita della mamma", invitando il cliente al prodotto italiano. Da mattina sera tutti nei suoi negozi di Caprice, in tutta la provincia, ha dimostrato solo in Piazza per un mese. Si è classificata prima occupando una vetrina con l'esclusiva la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice.

Il 44° campionato internazionale per occupare una vetrina a Parigi. È stata di questa edizione il tema "La vita della mamma", invitando il cliente al prodotto italiano. Da mattina sera tutti nei suoi negozi di Caprice, in tutta la provincia, ha dimostrato solo in Piazza per un mese. Si è classificata prima occupando una vetrina con l'esclusiva la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice.

Il 44° campionato internazionale per occupare una vetrina a Parigi. È stata di questa edizione il tema "La vita della mamma", invitando il cliente al prodotto italiano. Da mattina sera tutti nei suoi negozi di Caprice, in tutta la provincia, ha dimostrato solo in Piazza per un mese. Si è classificata prima occupando una vetrina con l'esclusiva la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice, la vetrina di Caprice.

Per grandi e piccoli
un Natale
cioccolato



Caprice - Piazza Garibaldi
www.fabrizio.com

piccini di dolci e matini

Caprice



Caprice

aldi, 29 PESCARA Tel. 085 691633
ocamplone.com

caprice



L'uovo nel suo
originario significato è
testimonianza di grande
amicizia e amore...
Fabrizio Camplone ha
saputo aggiungere
anche la bontà.



Le Specialità della casa

La Presentosa

La Presentosa è una deliziosa armonia di puro cioccolato, burro, mandorle, guarnita con un'abbondante dose d'amore. L'innata passione per l'arte pasticceria di Tullio Camplone, il suo creatore, un uomo che ha dedicato una vita ad amalgamare, impastare, "pasticciare", ha regalato agli inguaribili golosi di mezza Italia momenti di pura dolcezza. L'entusiasmo, la forza dei sentimenti sono all'origine del nome di questo romantico dolce.

Nella tradizione abruzzese, infatti, la





Presentosa è un grazioso ornamento in filigrana d'oro donato dal fidanzato alla promessa sposa, un eloquente pegno d'amore che serviva a scoraggiare gli altri pretendenti.

Dolce Mila

DolceMila è un omaggio all'opera dannunziana *La figlia di Iorio*, Mila di Codra. Così come Mila rispecchia il carattere della donna abruzzese, forte e affascinante, il dolceMila, nella sua morbida pasta, racchiude gli ingredienti tipici della terra dannunziana: mandorle e scrucchijata, marmellata d'uva di Montepulciano. Un capolavoro di armonia tra il sapore dolce e il retrogusto amarognolo della scrucchijata racchiuso in una forma ispirata ai canestri della tradizione contadina abruzzese.

Realizzato in occasione della mostra dedicata a Gabriele D'Annunzio nel 2005.





Immagini

Da un sentito omaggio a Pescara nascono le immagini, finissimi cioccolatini con impressi i simboli del patrimonio storico-culturale della città dannunziana. Ricoperti di cioccolato fondente o al latte, le immagini celano un piacevole segreto: un gustoso cuore alla crema di nocciola e mandorle.

Burle

Ispirandosi all'antica ricetta di papà Tullio, Fabrizio Camplone ha battezzato queste specialità Burle, allegri e morbidi pasticcini alle mandorle, miele, cioccolato ricoperti di cacao in polvere. Un'originale idea regalo per non passare inosservati.



Dolce Florita

Florita è un po' l'alfiere di Casa Camplone. Preparata con sapienza artigianale, è un'appetitosa torta ricoperta di finissimo cioccolato fondente puro, arricchita nell'impasto da crema al pistacchio, vaniglia e gianduia.



Soffi

Come per incanto, la fantasia pasticceria di Fabrizio Camplone ha creato i Soffi, i bon-bon che mettono allegria solo a guardarli. A base di mandorle, croccanti e leggeri, ai gusti assortiti, i Soffi sono racchiusi in una simpatica e colorata confezione...con i fiocchi.



Dolce al farro

La grande attenzione al territorio, la ricerca continua di materie prime sane e di qualità hanno consentito a Fabrizio Camplone di realizzare questo dolce. Il dolce al farro di Caprafico ha il gusto delle antiche coltivazioni abruzzesi.



Il vetrino La Dolce Vita

Dedicato a Ennio Flaiano. L'originale vetrino realizzato con il pregiato Caffè Colombia di Romcaffè, dal sapore dolce con l'aroma forte e inconfondibile. Il tutto arricchito dalla freschezza del latte e della panna di giornata.

Vetrino
La dolce vita
una proposta Caprice



ROMCAFFÈ



Le finalità dell'Accademia sintetizzate in un dettaglio e severo regolamento redatto all'atto della costituzione, sono rivolte alla crescita professionale dei pasticceri ed allo sviluppo del dolce di qualità con specifico riferimento a



quello tradizionale. Adottare i mezzi più idonei per perfezionare i processi di lavorazione, diffondere e potenziare l'immagine dell'alta qualità nella pasticceria italiana, produrre nei negozi degli Accademici pasticceria di qualità superiore, facendo uso di materie prime d'elevato valore qualitativo e nutrizionale.

Accademia MaestriPasticceri Italiani

BRESCIA, 02.11.1994

Egr. Sig.
Camplone Fabrizio
Piazza Garibaldi, 29
65100 - PESCARA -

Gentile Sig. Camplone,

con la presente le porgo le più sentite e vive congratulazioni da parte mia e dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani che so ha l'onore di rappresentar, per aver ottenuto il primo premio nel settore della "qualità" durante la Manifestazione Internazionale del Cioccolato svoltasi a Perugia, con il lavoro da lei presentato denominato "il cioccolato del reame".

Spero che il futuro possa riservarle altre grandi soddisfazioni soprattutto per l'impegno che ha profuso nella ricerca della qualità e nell'esercizio della professionalità.

Vorrei citarle infine una frase molto significativa di David Russell. "Le cose più difficili da imparare nella vita è quale ponte attraversare e quale bruciare". Senza portarmi la mia modesta impressione, lei ha già varcato il "ponte" giusto; prosegue per questa strada e avrà certamente altri successi significativi nella sua professione che è poi parte integrante della Sua vita.

Con stima,

Igorio Messeri



Dal 1996 Fabrizio Camplone è membro dell'Accademia Maestri Pasticceri



Fabrizio Camplone si è classificato 1° alle Olimpiadi Culinarie del 2000 in Germania; 1° nel 1994 nel Gran Prix Cioccolateria a Perugia; altri due primi posti sono quelli ottenuti al Simposio AMPI del 1997 di Rimini e del 1998 di Vicenza. Nel 1999 si è classificato 2° al Grand Prix della Pasticceria a Montecarlo e finalista al campionato europeo di pasticceria in Francia; inoltre è stato finalista al Grand Prix Internazionale della Cioccolateria a Torino nel 1995 ed al Concorso Internazionale della Pasticceria Mignon a Rimini nel 1996.

Premi e riconoscimenti

1° premio nel 1994
nel Gran Prix Cioccolateria a
Perugia



Concorso Internazionale di
Pasticceria "SIGEP D'ORO"
1996

Gran prix International de la
chocolaterie Torino 1995



Montecarlo 1999



Primo premio AMPI Vicenza 1998



Berlino 2000
Medaglia d'oro



Bar d'Italia del Gambero Rosso 2006, 2007, 2008
tre tazze e tre chicchi



La posta di Caprice

Sin dal 1957, noi della Elio Romagnoli ROMCAFFÈ' produciamo per la famiglia Camplone Tullio un esclusivo caffè di qualità...il caffè dal sapore che rimane. Da allora insieme abbiamo proseguito il nostro cammino secondo i principi su cui fummo entrambi fondati: offrire un prodotto di grande qualità attraverso una cura dei particolari che sa d'antico, quando ancora il valore delle cose si misurava dall'impegno degli uomini nel farle. Da 50 anni questo impegno è per noi un privilegio.

Elio e Stefano Severini

Instancabile lavoratore.

A distanza di anni immutato resiste il ricordo dei suoi esempi, della sua personalità fatta di costante affettuosità, gentilezza e simpatica comunicativa.

Un personaggio artefice di quella magnifica storia della nostra città fatta di lavoro sapiente e

costante come di tutti quelli che questa città hanno rispettato.

Tullio Camplone ricorda un interprete della umana storia della città, generosa e fattiva sicchè sorprendente appariva a chi vi giungeva.

In te ritrovo l'essenza di un pensiero: "Dare quello che altri hanno bisogno sia loro dato. Accettare le cose che altri hanno bisogno di dare."

Nino Tritapepe

Caro Fabrizio,
l'amico Di Silverio ci ha rifornito dei suoi eccellenti dolci dei quali siamo diventati grandi consumatori.

Grazie e complimenti del suo ottimo prodotto.

Eugenio Scalfari
fondatore La Repubblica

Grazie di cuore per il prestigioso buffet organizzato dai Maestri Pasticceri in occasione dell'inaugurazione del restaurato

Conservatorio
D'Annunzio.

Ho avuto modo di apprezzare la competenza e la passione di una classe artigiana che merita stima e rispetto e che, senza dubbio, può guardare al futuro con ottimismo nella misura in cui riesca a farsi conoscere ed apprezzare come è accaduto domenica scorsa. Auguro a Lei ed a tutti i Maestri Pasticceri i migliori successi ed i più ambiti riconoscimenti che meritano.

*Arch. Giuseppe De Dominicis
Presidente Provincia di Pescara*

Apprendiamo dai giornali il prestigioso riconoscimento a Voi attribuito dall'autorevole guida del "Gambero Rosso 2007", sia come miglior Bar in Abruzzo, sia come inserimento tra i pochissimi esercizi in Italia classificati "eccellenti". Siamo lieti di esprimere i più sentiti rallegramenti per tale meritato successo. Auguri per questa ed altre sicure affermazioni grazie alla capacità geniale di una famiglia che onora il nostro capoluogo adriatico e la nostra Regione con tanta creatività e nel rispetto delle tradizioni.

Dr. Lucio Fumo

Ho conosciuto Fabrizio, o meglio la coppia Fabrizio

Antonella, (è impossibile immaginare l'uno senza l'altra date la complicità e l'affinità che li unisce) nel settembre 2005 quando Caprice ha conquistato per la prima volta i tre chicchi e le tre tazzine ovvero il massimo riconoscimento della guida bar d'Italia del Gambero Rosso. Fin dal primo impatto, guardando come Fabrizio allestiva la postazione per la presentazione dei suoi prodotti, ho avuto l'impressione di trovarmi di fronte ad una persona seria, di grande rigore professionale (bastava vedere con quale precisione metteva in bella mostra i suoi cucchiari salati e le golosità dolci). Poi cominciando a parlare (e soprattutto, assaggiando le sue creazioni) la conferma: un grande artigiano, tanto schivo quanto bravo, innamorato del suo lavoro e quindi, purtroppo per noi, gelosissimo dei segreti della sua arte. Cosa pagherei per sbirciare nel "laboratorio" dove il maestro prova e sperimenta in solitudine gelati e cioccolatini...

*Laura Mantovano
Gambero Rosso*

Ho trascorso le estati più belle della mia adolescenza in Abruzzo, a Silvi Marina. Nei 12 anni trascorsi in quella splendida

zona, ho avuto modo di apprezzare ed amare il maestoso paesaggio offerto dal Gran Sasso, dalla Maiella, dal lento, inesorabile declinare delle multicolori colline verso il mare. Mi sono innamorato di quei paesini arroccati sui cocuzzoli, dei calanchi che tagliano i costoni, dei continui saliscendi, dell'olio, degli arrosticini, del pecorino... Di quella gente fiera ed orgogliosa, diffidente ma dal grande cuore quando capisce che le sei amico e ti dona tutta se stessa. Un carattere simile a quello di noi bergamaschi: apparentemente chiusi e distaccati, ma capaci di grandi sentimenti e legami puri e profondi con chi sa essere sincero.

Da buon figlio di pasticciere, una delle mete obbligate era la visita a quella universalmente riconosciuta come la migliore pasticceria di Pescara dell'Abruzzo tutto: la pasticceria Camplone, nel centro storico di Pescara vicino alle case di D'Annunzio e di Flaiano. Sono passati gli anni, non mi sono più recato a Silvi, ma il nome Camplone mi è rimasto sempre in mente. E' nata Accademia. Prima di essere presidente sono stato uno dei fondatori e membro della commis-

sione esami: dovevo valutare le capacità tecniche dei candidati.

Un giorno, a Verona, si presenta Fabrizio Camplone e supera brillantemente l'esame. Per uno dei casi stranissimi della vita, mi trovavo a giudicare e frequentare il figlio di quel pasticciere che mio padre citava spesso ad esempio. Ma chi è Fabrizio?

Un uomo, prima di tutto, ed un professionista serio, preparato, capace di sorprenderti quando meno te lo aspetti.

Gestisce mirabilmente coadiuvato dalla moglie, quello che i suoi hanno creato, ma come tutti i figli d'arte, ha rinnovato, rivoluzionato, modernizzato, dato nuova linfa all'attività.

Rappresenta quella sintesi tra imprenditore e artista che è dote necessaria per risultare vincenti.

E Fabrizio è un vincente.

E' un uomo capace di mettersi in discussione, di imparare dai consigli degli altri e dai propri errori.

I riconoscimenti ottenuti da questo mio collega testimoniano la verità di quanto scrivo, la considerazione di cui gode sul territorio sono il biglietto da visita più bello che possa presentare. Modernità e tradizione, antichi sapori e nuove tendenze trovano

nelle sapienti mani di Fabrizio il loro punto di equilibrio.

Telefono ancora oggi ai vecchi amici delle estati di Silvi.

“Tutto è cambiato” mi dicono, ma quando domando quale sia la migliore pasticceria di Pescara e dintorni, la risposta che sento, ora con più piacere di prima, è sempre la stessa!

*Giovanni Pina
Presidente AMPI*

Festeggiare il cinquantenario di un'attività rappresenta un momento a dir poco emozionante che testimonia sia il successo di un'idea vincente, sia la serietà, lo spirito di sacrificio e la volontà di chi quell'idea l'ha concepita ed è riuscito a realizzarla.

Conservo del fondatore, Tullio Camplone, un ricordo piacevole ed indelebile e ritrovo nel figlio Fabrizio, che calca le orme paterne, la stessa passione, la stessa creatività, lo stesso talento, la stessa voglia di fare e di migliorare costantemente il proprio lavoro. Sono certo che a questo anniversario ne seguiranno molti altri e che la pasticceria Caprice continuerà a coniugare con successo qualità e tradizione, esaltando e valorizzando le prelibatezze

della nostra terra.

*Ezio Ardiguzzi
Camera di Commercio
di Pescara*

Caro Fabrizio, mi complimento per il riconoscimento ottenuto da Caprice premio per la nostra Regione, esempio prezioso di “Qualità Abruzzo”.

*Enrico Paolini
Vice presidente
Regione Abruzzo*

Fabrizio Camplone il Maestro pasticcere.

Chi sa fa, chi non sa insegna. O critica. Il vecchio detto, appreso sui banchi di scuola, strappa sempre un sorriso, la nostra mente corre subito a qualcuno che conosciamo o abbiamo incontrato nel cammino della nostra vita.

Ripetere il vecchio detto, è anche un modo sottile di consolarci per gli sgarbi e le incomprensioni che ci fanno soffrire, per le azioni cattive partite da chi doveva in qualche modo riconoscere o sottolineare la qualità del lavoro, del nostro impegno quotidiano.

Per Fabrizio non è così. La parola d'ordine del lavoro quotidiano è *scegliere* o essere scelti dai clienti

in vacanza o da quelli abituali. Occorre, inoltre, avere passione per il lavoro ed essere disponibili con tutti.

D'inverno è d'obbligo saper raccontare il cibo; la clientela è più esigente e più preparata. Certo la televisione ci ha cambiato moltissimo; ci ha riempito la mente di immagini e di luoghi, ha creato nuovi desideri. Così tutto a un tratto ecco che Pescara (città del nostro Maestro) è più nostra; città composta da mille sfaccettature, da una miriade di sogni e desideri alimentari che il Pasticciere Fabrizio Camplone sa sempre esaudire.

Parlare di Fabrizio come pasticciere è come parlare di vacanze. La vera vacanza, da tempo, si celebra solo al mare. La nuova moda del tempo libero impone ritmo, velocità, suoni e colori. Eppure lui sa anche orientarci nei suoi locali che invitano i battiti del cuore ad essere più lenti, alla cura silenziosa del corpo, a un mondo di coccole e piaceri perduti. Si propongono così gesti morbidi, delicati, fatti di dolcezze e di piccole grandi attenzioni...

Il nostro pasticciere, da bravo professionista, sforna prodotti, riem-

pie le vetrine. Il servizio materiale è lì, reale e tangibile. Anticipa, al primo sguardo e con gli aromi che diffonde, il piacere della festa che ogni giorno si avvicina, sempre più elettrizzante. La confezione come sempre è splendida, perfetta, colorata al punto giusto. Ormai, al giorno d'oggi ogni dolce è un lavoro che non è lasciato solo all'estro di un momento, un fatto di semplice creatività, ma è anche il risultato di specializzazione e programmazione. E' l'unione di qualità e professionalità, di materie prime ineccepibili, di esperienza e aggiornamento, supportati da macchine e strumenti idonei.

Fabrizio ha creato il suo mercato alimentare, che vive di sensazioni e di certezze e che sforna di continuo prodotti, con supporto di un'adeguata ricerca, con ammirate capacità.

Un esempio per tutti.

Iginio Massari
Fondatore Accademia Maestri
Pasticceri Italiani
Presidente Onorario
Membro dei Relais Dessert

Il cittadino, di ogni ceto, sente orgoglio di avere nel proprio ambiente (tutto) quello che gratifica. Si gioisce, ad esempio, se la

squadra di calcio, sulla città è prima in classifica.

Vi sono tante altre realtà, che ugualmente, fanno gioire per personaggi significativi.

Pescara vanta i natali e l'attività di Tullio campione, il quale per tutta la vita, ha prodigato il profumo della sua creatività nell'ampia produzione dolciaria con locali efficienti ed accoglienti.

Accanto alla sua creatività Tullio Camplone univa uno spiccato altruismo nell'offrire con gioia le sue "leccornie".

Tullio ha creato una tradizione che tuttora continua, attraverso l'eredità dei suoi famigliari.

Arte, bellezza e decoro, con ambienti funzionali e prodotti tipici mettono Pescara nei primi posti d'Italia. Tutto grazie a Tullio Camplone. Auguri a tutti gli eredi che continuano la nobile tradizione e in modo particolare al figlio Fabrizio, che con la sua intelligenza, bontà e creatività offre ai cittadini pescaresi turisti e visitatori servizi apprezzabili e lodevoli.

*Sac. Giuseppe Natali
Parroco Abate*

I non più giovani, come me, hanno conosciuto di persona Tullio Camplone, ne conservano un ricor-

do simpatico per il grande calore umano, e per la maestria nella non facile creatività dolciaria, elevata a livelli superiori.

Doti rese ancor più preziose dalla loro successiva e consolidata ereditarietà nei cinque decenni trascorsi, durante i quali la benemerita discendenza "Camplone" non solo ha tenuto viva così entusiasmante iniziativa di alto artigianato, ma ne ha ampliato e aggiornato il valore fino a realizzare l'attuale esercizio, nella storica Piazza Garibaldi, denominato "Caprice", rinomato in Abruzzo, in campo nazionale e oltre frontiera. Gli attestati e gli autorevoli riconoscimenti sono ben noti, e vengono riportati in questo volume opportunamente inteso a celebrare il 50° anno di vita di un'attività che onora la nostra terra e che viene molto apprezzata in Italia e all'estero. La pregiatissima tazza di caffè, il gusto dei gelati, la varietà di dolci, l'esclusiva qualità del cioccolato utilizzato, fra l'altro le classiche uova di Pasqua, i panettoni e il dolce Florita, sono prelibatezze dal pregio inimitabile.

Consuetudine del pari ammirevole è la predisposizione di vetrine con artistiche composizioni, per sottolineare eventi di particolare importanza (per citarne uno,

il Festival Internazionale del Jazz che si svolge nelle estati pescaresi).

Un sentito plauso, dunque, all'attuale titolare di "Caprice", Fabrizio Camplone ed alla sua signora che collabora fattivamente con il consorte anche per la presente pubblicazione, predisposta al fine di tratteggiare il mezzo secolo trascorso nel lavoro, nei sacrifici e nelle meritate soddisfazioni; volume che egregiamente si inserisce nel più ampio contesto storico del capoluogo adriatico. Un sincero augurio perché i prossimi venti lustri ed oltre siano del pari apportatori di tanti successi per la geniale, operosa famiglia Camplone, con la quale sarà sempre fiera di rallegrarsi la gente forte e gentile del nostro Abruzzo.

Sen. Andrea Pastore

Chi ama la propria Città cerca di trovare una identità culturale nel proprio lavoro ed amicizia, voglio essere modesto nel dire bravo alla Stimata Famiglia di Fabrizio Camplone nel dare una grande "IMMAGINI" del suo lavoro alla nostra Bella Città di Pescara. Ecco "IMMAGINI", che traspare in tutta la sua grande forza di ghiottoneria da felicità... Ecco il prodotto "IMMAGINI" con la forma rac-

chiude la compostezza di Nonna e Nonno Camplone, gli stemmi sul Bon-Bon fa sorridere l'erede Gianluca con sorpresa alla presa, esce con esuberanza la delicatezza della presentazione di Mamma Antonella... resta un grande emblema di Buon Padre di Famiglia ecco a voi la firma del ripieno dal carattere di Fabrizio. Una così bella "IMMAGINI" di PESCARA.

Mario Nevoso

Una sera da Caprice...

Pioveva... quella pioggia di novembre che ti entra nelle ossa anche se sei riparato dall'ombrello.

Quell'affrettarsi, correre con il rischio di bagnarsi i piedi e tutto il resto.

Allora, per questo, mi infilai da Caprice un po' per ripararmi e un po' per riscaldarmi. Girai subito a destra andando nella sala da tè: non c'era nessuno per mia fortuna.

Mi aveva già accolto il profumo dei dolci, mischiato a quell'amaro del caffè mentre viene tostato quando un po' ne resta sulla tazza.

Mi misi seduto e cercai di togliermi di dosso l'impermeabile per essere più libero. Mi guardai attorno, incominciai ad apprezzare lo Stile Liberty non pesante, né allegro, ma giusto, per certi aspetti molto coinvolgente.

Allora mi fu facile immaginare che fuori ci potesse essere una strada di terra battuta, il passare delle carrozze, il passare del carrettiere che sotto la pioggia bestemmia contro il cavallo che non vuole camminare più di tanto. Immaginavo la strada Corso Manthonè con le case basse, il forno di Flaiano di

memoria dannunziana, uomini e donne protetti dalla pioggia più da mantelli e coperte che da ombrelli. Per le strade i lumi accesi sulle finestre e in qualche angolo della strada i primi lampioni a gas: e tutto intorno il silenzio, quello che oggi non c'è più...

“Posso offrirLe qualcosa?”. Tornai alla quotidianità della realtà, sorpreso lo guardai. Era il cameriere che gentilmente si era avvicinato e mi chiedeva in che cosa potesse essermi utile. Un po' mi dette fastidio, ma naturalmente era giusto che fosse così. In fondo l'ambiente di Camplone, la sua storia, la sua memoria culturale, quello che rappresenta per la nostra città, il miracolo che aveva fatto, il ritornare ai tempi antichi, il richiamarmi alla memoria di una Pescara così bene descritta da D'Annunzio nelle sue novelle e farmi riposare per un po'. Grazie, Fabrizio, grazie alla Tua Famiglia.

Tuo,

*Prof. Franco Di Silverio
Università La Sapienza*

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

GELATO

PASTICCIERE GELATIERE

FOOD & BEVERAGE

GOURMET

DONNA

FUORICASA

LA RIVISTA DE L'ESPRESSO
I RISTORANTI D'ITALIA 2005

IL TEMPO
A BRUZZO

DOMENICA

IL GIORNALE
DI VICENZA

il giornale
QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO

par
d'Italia
del Gambero Rosso
2006

L'Italia
dei dolci

DOLCESALATO

GAMBERO ROSSO

sweet **ART**

Il messaggero

la Repubblica

PESCARA

IL TEMPO

Dicono di noi

DEGUSTA

"DOLCE" ABRUZZO CON FABRIZIO CAMPLONE



ESPERIMENTI

Il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo. Il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo.

Il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo. Il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo.



La Primitiva

Appassionato per la Primitiva, il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo.

Il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo.

GEIATO

ARE PAVESCIANOVITÀ STORIA DI GELATI ITALIANI



ABRUZZESE

Il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo.

Il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo.



ULLA COSTA

Il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo.

Nella vita, il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo.



Il dolce è il frutto del tempo che si è fatto lentamente, che ha un'aria di familiarità, di accoglienza. Il suo tempo è quello della vita, della vita che si fa dolce con il tempo.

Conoscenza - Cultura - CUCINA - Scienze - Letteratura

PASTICCERIA

INTERNAZIONALE

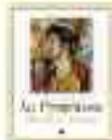


FABRIZIO
CANPLONE
PESCARA

Conoscenza - Cultura - CUCINA - Scienze - Letteratura

PASTICCERIA

INTERNAZIONALE



Alli Provenzali



La pasticceria è un'arte che ha radici antiche, ma che si è evoluta nel tempo, diventando una vera e propria scienza. In questo numero della rivista, abbiamo raccolto alcune delle ricette più originali e creative che abbiamo trovato in giro per il mondo. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto salutari e benefiche per la salute. Speriamo che vi piacciono e che vi ispirino per le vostre creazioni.

Il primo capitolo è dedicato alla pasticceria italiana, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il secondo capitolo è dedicato alla pasticceria francese, che è considerata una delle più raffinate e artistiche. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più originali e creative, come il macaron, il croissant e il pain de sucre. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto salutari e benefiche per la salute.

Il terzo capitolo è dedicato alla pasticceria spagnola, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il pan de azúcar, il pan de muerto e il pan de bonifaz. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il quarto capitolo è dedicato alla pasticceria tedesca, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il quinto capitolo è dedicato alla pasticceria austriaca, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il sesto capitolo è dedicato alla pasticceria olandese, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il settimo capitolo è dedicato alla pasticceria svedese, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il ottavo capitolo è dedicato alla pasticceria danese, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il nono capitolo è dedicato alla pasticceria norvegese, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il decimo capitolo è dedicato alla pasticceria finlandese, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il undicesimo capitolo è dedicato alla pasticceria polacca, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il dodicesimo capitolo è dedicato alla pasticceria ceca, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il tredicesimo capitolo è dedicato alla pasticceria slovacca, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il quattordicesimo capitolo è dedicato alla pasticceria ungherese, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il quindicesimo capitolo è dedicato alla pasticceria rumena, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il sedicesimo capitolo è dedicato alla pasticceria greca, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il diciassettesimo capitolo è dedicato alla pasticceria turca, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il diciottesimo capitolo è dedicato alla pasticceria araba, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il diciannovesimo capitolo è dedicato alla pasticceria cinese, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.

Il ventesimo capitolo è dedicato alla pasticceria giapponese, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.



La pasticceria è un'arte che ha radici antiche, ma che si è evoluta nel tempo, diventando una vera e propria scienza. In questo numero della rivista, abbiamo raccolto alcune delle ricette più originali e creative che abbiamo trovato in giro per il mondo. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto salutari e benefiche per la salute. Speriamo che vi piacciono e che vi ispirino per le vostre creazioni.

Il primo capitolo è dedicato alla pasticceria italiana, che ha una lunga tradizione e una grande varietà di prodotti. In questo capitolo, abbiamo raccolto alcune delle ricette più famose e amate, come il panettone, il pandoro e il tiramisù. Sono ricette che non solo sono gustose, ma che sono anche molto facili da realizzare e che possono essere preparate in casa.



PASTICCERIA INTERNAZIONALE

100 g

UOVO	100 g
MAIOLE	100 g

Preparazione: 10 minuti. Cottura: 15 minuti. Difficoltà: facile. Ingredienti: 100 g di uova, 100 g di maiale, 100 g di maiale.

MAIOLE	100 g

Preparazione: 10 minuti. Cottura: 15 minuti. Difficoltà: facile. Ingredienti: 100 g di uova, 100 g di maiale, 100 g di maiale.



Preparazione: 10 minuti. Cottura: 15 minuti. Difficoltà: facile. Ingredienti: 100 g di uova, 100 g di maiale, 100 g di maiale.



Preparazione: 10 minuti. Cottura: 15 minuti. Difficoltà: facile. Ingredienti: 100 g di uova, 100 g di maiale, 100 g di maiale.

LE PUPES DE VENISE

Preparazione: 10 minuti. Cottura: 15 minuti. Difficoltà: facile. Ingredienti: 100 g di uova, 100 g di maiale, 100 g di maiale.



Preparazione: 10 minuti. Cottura: 15 minuti. Difficoltà: facile. Ingredienti: 100 g di uova, 100 g di maiale, 100 g di maiale.

bar
d'Italia
del Gambero Rosso
2007

Gambero Rosso

Gambero Rosso 20

bar
d'Italia
1800 metri classici e innovativi
2008

I maestri dell'esperienza
i grandi pasticceri
i maestri più creativi

A Montecarlo una finalissima al fotofini

Del 1 al 3 marzo i saloni dell'Hotel Hermitage Palace hanno ospitato la terza edizione della mostra internazionale. Insieme a chi guida la lista di merito del fotofini per l'edizione di Montecarlo nel 1980, "Geri Fossati", 34. Quest'anno ha partecipato Stefano Donati di Pistoia, che ha ottenuto il suo solo punto di raffigurazione. Il premio "Artista Emerito" è stato gradito dal milanese Enzo Fabbri di Bologna.



Il primo premio è stato vinto da Geri Fossati, 34 anni, con il suo dipinto "L'isola di Capri". Il secondo premio è stato vinto da Stefano Donati, 34 anni, con il suo dipinto "L'isola di Capri". Il terzo premio è stato vinto da Enzo Fabbri, 34 anni, con il suo dipinto "L'isola di Capri".

La Classifica

1. Geri Fossati (34 anni) - 1 punto
2. Stefano Donati (34 anni) - 0 punti
3. Enzo Fabbri (34 anni) - 0 punti



Il primo premio è stato vinto da Geri Fossati, 34 anni, con il suo dipinto "L'isola di Capri".

Grand Prix della Pasticceria

Il Grand Prix della Pasticceria è un concorso internazionale che si svolge a Montecarlo dal 1978. Quest'anno ha partecipato un gran numero di pasticceri da tutta Italia. Il primo premio è stato vinto da Fabrizio Compagnone di Pescara, che ha ottenuto il suo solo punto di raffigurazione.

Il secondo premio è stato vinto da Stefano Donati di Pistoia, che ha ottenuto il suo solo punto di raffigurazione. Il terzo premio è stato vinto da Enzo Fabbri di Bologna, che ha ottenuto il suo solo punto di raffigurazione.



Le Gatti
Il Grand Prix della Pasticceria è un concorso internazionale che si svolge a Montecarlo dal 1978. Quest'anno ha partecipato un gran numero di pasticceri da tutta Italia. Il primo premio è stato vinto da Fabrizio Compagnone di Pescara, che ha ottenuto il suo solo punto di raffigurazione.



IL GIORNALE DI VICENZA

Premiati al termine del Simposio

Ecco i «re» dei pasticceri

Fabrizio Compagnone di Pescara ha vinto per il tema dell'«Oria di Vicenza» nei dolci

Una giuria di quaranta pasticceri, divisa in quattro sezioni, ha premiato ieri a Montecarlo i partecipanti dell'Accademia italiana, presente a Vicenza per il simposio. Per l'occasione ha trattato in tutto il proprio conoscimento la pasticceria, il tema dell'«Oria di Vicenza». Fabrizio Compagnone di Pescara, Campione assoluto dei dolci, pasticcieri, ha vinto il premio per il tema dell'«Oria di Vicenza». Il secondo premio è stato vinto da Stefano Donati di Pistoia, che ha ottenuto il suo solo punto di raffigurazione.

Per il miglior pasticcione gastronomico, ha vinto il vincitore del Rito di Milano, Salsano. Per la riconoscenza per il primo punto è andata a Paolo Sacchini di Pavia. Per la miglior ragazza è rimasta a tutto vicentino Gianna Tomasi di Vicenza.

L'Accademia italiana pasticcieri ha fatto il suo corso a Montecarlo dal '78 con l'obiettivo di promuovere nel mondo l'immagine della pasticceria nazionale, ricercando l'esperienza dei migliori cuochi del settore, studiare ed adottare i metodi più idonei e per perfezionare i procedimenti di lavorazione. L'istituto è un corso professionale per i giovani che intendono intraprendere questa attività. Conto i migliori pasticceri di 8 anni fa, il premio appartiene all'Accademia, è stato fissato a Pistoia per il 21/22 ottobre '80 e il tema sarà il tema.

made in
Italy

1977 / 78
MILANO, Corchia

Il Grand Prix della Pasticceria è un concorso internazionale che si svolge a Montecarlo dal 1978. Quest'anno ha partecipato un gran numero di pasticceri da tutta Italia. Il primo premio è stato vinto da Fabrizio Compagnone di Pescara, che ha ottenuto il suo solo punto di raffigurazione.

il Centro

QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO

Settimanale

EURO 100

NUMERO 111 - 1991
11 MARZO 1991

SEGNALI DI STAGIONE



Rosita, Vissani e i grandi E' la «Domenica in» pesa

Il primo di maggio, nel segno di un grande evento di Rosita (Teramo) e Vissani (Teramo) si celebra il «Domenica in» pesa. Un'occasione unica per i cittadini di Rosita e Vissani, ma anche per tutti gli abruzzesi. La manifestazione si svolge nella città di Rosita, in provincia di Teramo, e sarà una grande occasione per i cittadini di Rosita e Vissani, ma anche per tutti gli abruzzesi. La manifestazione si svolge nella città di Rosita, in provincia di Teramo, e sarà una grande occasione per i cittadini di Rosita e Vissani, ma anche per tutti gli abruzzesi.

Il primo di maggio, nel segno di un grande evento di Rosita (Teramo) e Vissani (Teramo) si celebra il «Domenica in» pesa. Un'occasione unica per i cittadini di Rosita e Vissani, ma anche per tutti gli abruzzesi. La manifestazione si svolge nella città di Rosita, in provincia di Teramo, e sarà una grande occasione per i cittadini di Rosita e Vissani, ma anche per tutti gli abruzzesi.

I gelati di Fabrizio Compagnone protagonisti dello speciale Tg1

PRIGIANI - Il noto gelataio e pasticcere abruzzese Fabrizio Compagnone, titolare della gelateria "Il Gelato" di Prigiani, è stato protagonista dello speciale Tg1 "Gelato" di sabato 10 marzo. L'occasione è stata una diretta televisiva che ha mostrato il gelataio mentre prepara i suoi gelati in un'atmosfera di grande tradizione.



Il gelataio pasticcere Fabrizio Compagnone

Compagnone, mago pasticciere

Successo per il pasticcere abruzzese alla Academia dei maestri

Il pasticcere abruzzese Fabrizio Compagnone ha ottenuto un grande successo alla Academia dei maestri pasticciere. Il suo gelato, preparato con ingredienti di alta qualità, ha conquistato il primo premio. Compagnone, che ha lavorato per anni in alcune delle migliori gelaterie del mondo, ha dimostrato di essere un vero mago pasticciere.



Una Torre di Pisa di ghiaccio

Una Torre di Pisa di ghiaccio. L'artista abruzzese ha creato una scultura in ghiaccio che riproduce la famosa Torre di Pisa. L'opera è stata esposta in una galleria d'arte e ha attirato l'attenzione di molti visitatori. L'artista ha utilizzato tecniche tradizionali per scolpire il ghiaccio, creando una riproduzione fedele della torre.

4 ORE IN CITTA'

Un nuovo gigante per i bombini

QUINDICI pompiere alle 17, nel sagrato della parrocchia di San Costantino, a Porta Nuova, si testa la "Pisa del ghiaccio". Per l'occasione sarà tutto un gelato, offerto dal mago pasticciere Compagnone Capone.



IL TEMPO

Conquista il massimo riconoscimento sulla guida del Gambero Rosso

Il caffè charme di Camplone

ED, ANCORA una volta il Caprino di Daniela Camplone lo scritto di origine far lo Albrico per la guida "Bar d'Italia de Gambero Rosso 2007" e soprattutto l'onore di essere列入 nella prestigiosa guida dei 10 bar top, accompagnata da oltre 1.500 locali segnalati, nel terzo posto.

Il ristorante locale di Pietro Gandolfi a Pennone, di 4 interi aggiunti "lo charme" (spesso che diventa il bar grande il "caffè", per caffè, servizio, ambiente e gusto) e "lo charme" che estende il servizio di un "caffè sociale", il più di ogni storia e con tanto di Strada 100 del Blvd de



dell'hotel Dorici di Venezia. In tutta del portogio più e sioluto sempre dalla parte della un momento economico.

colore, dalla ragazza di tutto tradizione il momento, ma anche del servizio imperatore e dell'ambiente. Oggi il momento è serio.

Un'importante esperienza per il "Mestre Polvere" Felice Carpinone, titolare dell'Accademia Italiana del Caffè, che ha messo a frutto la grande esperienza di famiglia (una tradizione avuta nel 1957 con il maestro laborante originario del padre Tullio) insieme alla voglia Averna, con grande professionalità e serietà.

Notizie dal Servizio Sviluppo - Data: 30 / 07 / 2003 del Turismo

Il Messaggero

GIUGNO 2007 NUMERO 2008

Il gelato al pecorino ultima suggestione della pasticceria abruzzese
Felice conubio tra creatività culinaria e prodotti del territorio

CRONACHE

I migliori

000

1. Capri (Napoli)	100
2. Capri (Napoli)	95
3. Capri (Napoli)	90
4. Capri (Napoli)	85
5. Capri (Napoli)	80
6. Capri (Napoli)	75
7. Capri (Napoli)	70
8. Capri (Napoli)	65
9. Capri (Napoli)	60
10. Capri (Napoli)	55

... e altri 1000...

LA CLASSE DEL GAMBRO ROSSO

... e altri 1000...

Cena una vita il vecchio bar, a Roma prezioso lo Stravinskij

... e altri 1000...

... e altri 1000...

... e altri 1000...

PRESENZE IN TV
Rai Uno, Rai Due, Canale 5
Gambero Rosso Channel-Rai Sat, Alice-SKY.

Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento va
a tutti coloro che
hanno contribuito
al successo di Caprice:
i maestri pasticceri per i loro
preziosi suggerimenti; a tutti
i collaboratori che negli anni
hanno messo a disposizione
la loro
professionalità e
continuano a farlo;
ai clienti che hanno
sempre dimostrato
la massima fiducia;
e, non ultimi,
i fornitori che sono
stati veri partner per
cinquant'anni di attività



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Puratos

Reliable partners in innovation



CARISPAQ

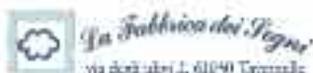
CASSA DI RISPARMIO DELLA PROVINCIA DELL'AGUILA SpA
Sede di Pescara - Tel. 0854512630 - 3346622418





GELOSERVICE
NASCE DAL FUSIONE DEI SERVIZI DEL GRUPPO M&T ITALIA & C. S.P.A.

fiadone
Il sughero che rispetta la tradizione



Progetto e impaginazione: Zip Adv - PE
Finito di stampare nel mese di ottobre 2007 presso Linea Blu - PE