

DOLCI E DESIGN: DA ATRI A LONDRA PANDUCALE D'AUTORE CON E PACKAGING HBF

14 Febbraio 2019



ATRI - L'azienda Pan Ducale nota per la produzione dell'omonimo dolce è pronta a presentare una versione "collectors" del suo panettone: un prodotto destinato a lasciare traccia nelle case di chi lo gusterà, grazie anche al packaging che l'azienda abruzzese ha deciso di abbinare dopo aver siglato una partnership con Hbf-Hoffman, Barney & Foscari, marchio multidivisionale londinese supporter mondiale di 'Meat Free Monday', la campagna etica lanciata dall'ex Beatles Paul McCartney con le figlie Mary e Stella.

Come riporta *l'Ansa*, il dolce ha alle spalle una storia più che secolare, ingredienti genuini riuniti in una ricetta che ha mantenuto la semplicità della tradizione domestica, ma non fa a meno dell'innovazione e adesso vuole coniugare gusto e bellezza: dalla medievale Atri (Teramo), cittadina a pochi minuti dai suggestivi 'Calanchi' da cui prende nome una riserva naturale,

Si tratta di un incontro non casuale, quello fra la compagnia dolciaria italiana e la società fondata da Glauco Della Sciucca - giornalista, autore e regista la cui famiglia è originaria di Atri e, tra gli altri, da Chicca Olivetti e Sir Michael Lindsay-Hogg, storico regista dei Beatles e dei Rolling Stones.

All'origine dell'accordo c'è "la necessità etica di essere semplici e completamente sostenibili il che non esclude la Bellezza, e quando il panettone fatalmente finirà, gustato dai palati di tutto il mondo - dice Della Sciucca - il suo contenitore rimarrà, pensato com'è per essere guardato, conservato, collezionato, un po' come accadeva negli anni Quaranta per le antiche scatole di dolci e biscotti".

Al momento vige rigoroso il segreto sulla foggia di questo lussuoso contenitore. Ma basta la storia della Pan Ducale e quella, pur nuova, di Hbf, a rendere interessante il prodotto.

L'azienda prende vita nel 1967 per iniziativa di Pasquale D'Amario che, nato nel 1938 ad Atri, nel 1966 rileva la gestione del caffè del teatro nella piazza principale del paese.

Qui sua madre Filomena prepara il Pan Ducale, un dolce, per la tradizione 'pizza di mandorle', a base di uova, farina, mandorle e cioccolato, tipico della città e la cui origine risale al 1352, quando ad Atri arrivarono i Duchi d'Acquaviva.

Con l'aiuto della madre e della moglie Maria Rosaria, Pasquale comincia a produrre il dolce: lo impasta nel retrobottega, lo porta a cuocere nel forno del paese e, incartato a mano, lo vende nel bar. Il successo dell'idea e la bontà del dolce lo spingono poi a vendere il bar per dedicarsi alla produzione del Pan Ducale.

Acquista un terreno, vi costruisce un piccolo laboratorio e comincia a vendere il dolce anche fuori Atri, fino a farlo diventare un simbolo d'Abruzzo, immancabile sulla tavola delle feste.

Viste le richieste sempre maggiori, D'Amario chiama a lavorare con sé alcune signore del posto, mani esperte, in grado di fare dolci come si fanno in casa. Forte della squadra creata e delle ricette lavorate in modo artigianale, Pasquale D'Amario si affaccia sul mercato internazionale. Nel corso degli anni il dolce è arrivato negli Stati Uniti, in Gran Bretagna e Russia.

“Il debutto nei prossimi mesi del panettone Pan Ducale by Hoffman, Barney & Foscari e l'aver unito gli sforzi tra Italia e Gran Bretagna per offrire al pubblico internazionale un prodotto raffinato ed elegante, trasparente e genuino nei suoi valori e ingredienti – spiega Paola D'Amario, titolare dell'azienda atriana insieme ai fratelli Danilo e Claudia – è una delle prove tangibili che lo stato di salute della capacità innovativa italiana all'estero in ogni comparto non è mai stata tanto brillante. Qualità, innovazione, ricerca dei valori autentici, non come moda, ma come stile di vita; amore per il nostro lavoro, rispetto per la terra e il territorio”.

“L'obiettivo alla base di ogni nostra scelta è realizzare prodotti di altissima qualità e tutelare il consumatore. La qualità viene ricercata e raggiunta con selezione e utilizzo delle migliori materie prime fresche e lavorazione artigianale del prodotto”, prosegue.

“Nei nostri biscotti non vengono utilizzati Ogm, additivi, conservanti e grassi idrogenati. Mai un solo grammo di olio di palma ha fatto ingresso nella nostra produzione, neanche quando questo ingrediente era commercialmente sconosciuto”, conclude.