

23 Dicembre 2020

LDA Luigi D'Amico

Il Parrozzo, una dolce poesia del gusto abruzzese

Morbido impasto, ricoperto di finissimo cioccolato fondente il suo nome nasce dall'ispirazione di Gabriele D'Annunzio. Ne parliamo con Pierluigi Francini della LDA Luigi D'Amico di Pescara



Abruzzo

Semisferico, decorato con una colata di cioccolato amaro sulla calotta. **Il Parrozzo** in Abruzzo non è semplicemente un dolce, ma un pezzo di storia. Il nome di questa specialità nata a Pescara evoca uno stile di vita perduto nel tempo, ma che persiste nelle tradizioni gastronomiche dei discendenti dei vecchi contadini abruzzesi. Un nome che riempie la bocca, e non può essere altrimenti. Le sue origini sono povere, ma negli anni Venti è sopravvenuto il sigillo di uno dei più grandi intellettuali italiani, a imprimergli una dignità araldica che lo ha reso unico. Ne parliamo con **Pierluigi Francini**, consulente di una delle più antiche aziende dolciarie d' Abruzzo, che affonda le sue radici nel 1850, la **LDA Luigi D'Amico [1]di Pescara**.

«Ora è mio figlio il continuatore e amministratore unico della società. Siamo sempre stati un'azienda familiare, nata nella metà dell'Ottocento» spiega Pierluigi. «La vocazione, allora, era unicamente commerciale, non produttiva». È a questo punto che il racconto di Pierluigi si carica di storia. Una storia vera, suggestiva come le pagine di un romanzo illustrato.

«Polvere da sparo, per via della vicina fortezza borbonica, vino per i soldati, reti e peci per calafatare le barche. Questo commerciava agli albori quella che divenne la LDA» spiega Pierluigi. «Poi un certo Biagio, erede del primo Luigi, diede inizio a un'attività produttiva dolciaria, *un-branding*. Fu allora che un nuovo erede decise di produrre un dolce tipico. Una pasta battuta, non lievitata, composta con farina di mandorle e coperta di cioccolato fondente». Erano i primi anni Venti, ci voleva un testimonial che gli desse un nome caratteristico. Forti di una parentela con **Gabriele D'Annunzio**, i primi D'Amico si fecero coraggio e mandarono al Vittoriale un esemplare del prodotto. Contro ogni previsione, D'Annunzio rispose con un bellissimo madrigale del 1926, che permise la registrazione del marchio di fabbrica il Parrozzo, blindato e tripartito, con disegni e colori sulla confezione. Vennero la Seconda guerra mondiale e gravissimi

bombardamenti, in seguito ai quali l'azienda fu distrutta. Tempi bui, difficilissimi, che però portarono alla costruzione della sede attuale dell'azienda, grazie ai genitori di Pierluigi: LDA e Parrozzo appartengono a Pescara. Dal 1943 la nostra vetrina è sempre su piazza Garibaldi, a otto metri da casa D'Annunzio?.

« Colui che ha abitazione
nel in cielo, è visitatore
e adiutore di quello
luoco » dice l'Antico.
« Colui che abitazione
ha nel ritrovo del Par
rozzo, è visitatore e
perduissimo goditore
di quello parrozzo » di
co io C. D'Annunzio
* 21. VII. 1927.

Il prodotto principe della casa ha radici povere. Da tempo immemorabile i contadini facevano il pane con il granturco, a semicerchio e cotto nel forno a legna, che chiamavano **pane rozzo**.

Luigi D'Amico, nonno materno di Pierluigi, ebbe l'idea di farne una **trasposizione dolciaria**, riproducendo il giallo del granturco con quello delle uova e adoperando una copertura di finissimo cioccolato per riprodurre lo scuro delle bruciacchiature e, su precisa indicazione di **D'Annunzio**, lo chiamò **Parrozzo**.

Di forma **simile alla pagnotta**, il Parrozzo ha un sapore delicato, dato dalla presenza di elementi contrastanti: morbido e dolce l'impasto e sottile ma dura e amara la copertura; di colore giallo solare internamente, con un 37 ? 39% di burro di cacao. In tutta Italia è un dolce natalizio, ma in Abruzzo la produzione è continua. L'idea delle monodosi singolarmente incartate, per il Parrozzino, è venuta negli anni Cinquanta e garantisce un'alta protezione igienico-sanitaria.

?Le materie prime qualificanti sono le uova intere, *free range*, provenienti da allevamenti di galline a terra, con 9 mq di spazio a disposizione ? descrive il titolare ? Un benessere dell'animale che si ripercuote nella qualità delle uova. Il nostro uovo è pesante, fa 'plop' ? sorride ? perché non è stressato?.

Infine, le serving-suggestions, come le chiama Pierluigi. Per deliziare il nostro palato con il dolce, levando un calice bene augurante.

?A tavola si porta il parrozzo pluridose, tagliato a fette. Accompagnatelo con un vino aromatizzato, un buon Ratafia, ma ancor di più con un bicchiere di Aurum, **liquore** a base di brandy e infuso di arance, specialità di Pescara. Perché l'arancio si lega bene con il fondente?. In Abruzzo, infatti, si usa cospargere una fetta di pane grezzo con qualche goccia di Aurum. Attenti a non esagerare, però: l'Aurum tocca i 39 gradi.

Links

[1] <https://www.luigidamicopescara.it/>