



AWARD del PASTICCIERE

Brescia, 7 luglio 2008

**Campionato italiano
a squadre regionali**

Primo Premio
innovazione nella tecnica

Abruzzo

Fabrizio **Camplone**
Angelo **Di Masso**
Valerio **Centofanti**
Emmanuele **Forcone**
Mattia **Spadone**

in collaborazione con

**Molino Alimenti**
2004

Angelo Di Masso

La sua passione per la pasticceria inizia da bambino, affascinato dal papà pasticcere e dall'alchimia della trasformazione di uova, zucchero, farina ogni volta in un dolce diverso. A 18 anni il Diploma in Tecnico Industriale per Arti Dolciarie all'Arte Bianca (all'Istituto Beccari) di Torino con il maestro Giampiero Certosio; poi il Diploma alla scuola di Castiglione delle Stiviere con il maestro Alberto Ceresa. Sono molti i corsi di specializzazione e i concorsi svolti, tra i quali: 1989, corso sullo zucchero artistico con Luigi Biasetto; nel 1990, Torte Moderne con Charles Cevà; nel 1994, lavora con Iginio Massari e apprende la lavorazione del lievito "Naturale Madre"; 1999, corso di "Sculture su Ghiaccio" con Amelio Mazzella; 2001, finalista al Gran Prix di Malta; 2002 - 2003 gare sul ghiaccio scolpito di NIORTE e di MACON; 2004 - 2005 corso di aggiornamento sulla Lavorazione del Cioccolato di Fabilo; 2006 Primo Classificato nella categoria Ghiaccio Scolpito nei Campionati del Mondo di Pasticceria; 2007, Capitano della squadra italiana ai Campionati Mondiali di Pasticceria a Lione con medaglia di bronzo e Premio della Stampa per il migliore dolce al cioccolato.



Pan dell'orso

Nel 1970 Gino Di Masso ha fondato l'azienda che negli anni è andata sempre più crescendo, passando da condizioni di lavoro completamente artigianali a livelli semindustriali. Nel 1994, con il trasferimento nella nuova sede, sempre nella caratteristica città di Scanno, l'azienda ha raggiunto livelli di produzione molto alti e di assoluta qualità, grazie al nuovissimo e attrezzatissimo laboratorio di pasticceria, ma soprattutto grazie alle materie prime selezionate. La genuinità e la fragranza dei prodotti Pan dell'Orso hanno via via riscontrato un forte gradimento da parte dei consumatori, tanto che il mercato dell'azienda, da un ambito prettamente locale, si è molto ampliato. Oggi i prodotti sono distribuiti su diversi canali (pasticcerie, enoteche, negozi specializzati, bar alimentari fino alla grande distribuzione organizzata) e apprezzati in tutta Italia, ma anche fuori confine.



Mostaccioli al mosto cotto

Un dolce che per gli abruzzesi ha il sapore delle feste importanti, il matrimonio in modo particolare. Le mandorle, il mosto cotto sono ingredienti del territorio, il cioccolato poteva essere utilizzato nelle occasioni importanti.



Ingredienti

5 Kg farina Alimonti ideale per bigné e crema pasticcera
3,5 Kg mandorle tostate
3 Kg zucchero
3,5 litri (circa) mosto cotto
250 gr ammonio bicarbonato
GLASSA DI ZUCCHERO
3 Kg zucchero
1 litro d'acqua
150 gr q.b. cacao
40 gr q.b. cioccolato

Procedimento

Impastare, farina, ammonio bicarbonato, zucchero e mosto cotto. Fare un impasto abbastanza malleabile e per ultimo aggiungere le mandorle. Poi fare dei filoni, schiacciarli e tagliarli in piccoli quadrati da disporre sulla teglia. Cottura 215°C per 15 minuti circa.

N.B.

La glassa di zucchero deve essere usata con un pennello. Passare in forno ad asciugare per qualche secondo, prima la parte di sotto dopo la parte di sopra, forno dolce. Asciugare a 133°C.