

MARZO 2008 euro 3,50

MONDADORI  
ANNO XXXVI - N° 3 - Pagine 4 - 490 - LUK € 490 - E €  
5,20 - LUK € 4 - CH € 9,50 (E) - CH 9,00 - PPH 13,000  
POSTE ITALIANE SPA - SPED. IN A.P.  
D.L. 353/03 ART. 1, COMMA 1, DCB VERONA

# casaviva

IL MENSILE PER CHI AMA E VIVE LA CASA

**RISTRUTTURARE  
scale,  
montascale  
e piccoli  
ascensori**

*soluzioni*  
**tre stili  
per vivere  
la cucina**

**GUIDA ALLA SCELTA  
dieci lampade  
da tavolo  
provate per voi**

*Tema del mese:*  
**grandi o piccoli, tre open space  
ben divisi e organizzati**





Mandorle, olio di oliva, miele. Con ingredienti già tipici delle regioni del Sud, in Abruzzo si fanno dolci che proprio bisogna assaggiare. E magari anche imparare a cucinare.

La pasticceria dell'Abruzzo è golosa e rinomata, **ricca di dolci tipici**. In questa pagina ve ne proponiamo qualcuno, preparato da una pasticceria storica di Scanno: "Pan dell'Orso" (tel. 086474.475). È gestita dalla famiglia Di Masso, che l'ha fondata cent'anni fa e ampliata fino a farne un'azienda familiare. La foto in alto a sinistra mostra una fase della glassatura al cioccolato del "pan dell'orso", **dolce morbido a base di mandorle e miele** nato circa trent'anni fa dalla rielaborazione di un altro dolce tipico: l'inventore è stato Gino Di

Masso del vicino Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Al centro, baccelli di vaniglia: qui non usano la vanillina! A destra, la pellicola per imballare i dolci, esportati in tutta Italia (si possono fare **ordinazioni anche su Internet**: il sito è [www.dolcipesanell'orso.it](http://www.dolcipesanell'orso.it), che mostra anche le fasi di lavorazione dei dolci). In basso da sinistra: un mini pan dell'orso; il "parettono dell'orso", disponibile solo a Natale; e le "**terratelle di Scanno**", specialità abruzzese a base di farina, zucchero, uova e olio extra vergine di oliva. Se vi interessa avere una ricetta, potete scrivere alla pasticceria: ve la manderanno.