

- PRIMA EDIZIONE -

GUIDA AI PASTICCIERI E AGLI CHEF PASTICCIERI D'ITALIA



2008



Reed Business Information



Angelo Di Masso

Profilo personale

Ad Angelo Di Masso la passione per i dolci viene trasmessa dal padre pasticciere, quando è ancora bambino. Quel che più lo affascina, da sempre, è l'alchimia di assistere alla trasformazione di uova, zucchero, farina in un dessert diverso di volta in volta. Dopo le scuole medie e la prima stagione come assistente nel locale di famiglia, decide d'intraprendere la professione di pasticciere: si trasferisce a Torino, all'Arte bianca (istituto Beccari), dove conosce il maestro Giampiero Gertosio e si diploma come tecnico industriale per arti dolciarie; quindi frequenta la scuola di Castiglione delle Stiviere con un altro maestro, Alberto Ceresa. L'amore per questo mondo aumenta, come afferma egli stesso: "la pasticceria, per me, non è solo creare dolci ma, cosa principale, conoscere i nobili ingredienti e la loro successiva trasformazione".

Attività

Le origini del Pan dell'Orso sono remote. L'attuale proprietario, Gino Di Masso eredita l'attività dalla madre, che a sua volta ha proseguito nella strada intrapresa dalla nonna, chiamata in paese 'la Caffettera', appellativo che deriva da un dolce particolare di Scanno. Il riferimento all'orso, nel nome del locale, è legato alla presenza di tali animali nella zona, una caratteristica tuttora attuale. La fama della pasticceria è legata alla rivisitazione di un'antica ricetta da parte dei Di Masso, a base di uova, mandorle, armelline (il seme all'interno del nocciolo dell'albicocca), farina, fecola di patate, burro e miele; a questi ingredienti è stato aggiunto un tocco di raffinatezza ricoprendo il composto con uno strato fine di cioccolato fondente. Nasce così il dolce Pan dell'Orso.

SPECIFICITÀ - AZIENDA STORICA DI FAMIGLIA

SPECIALITÀ - ANTICHE RICETTE DELLA ZONA

PARTICOLARITÀ DEL LOCALE - POSSIBILITÀ DI ORDINARE I PRODOTTI ONLINE

TARGET - PER FAMIGLIE

⇒ Pan dell'Orso

viale del Lago, 20 - Scanno (L'Aquila) - tel. 0864.74475

fax 0864.747532 - e-mail: info@deliziepanellorso.com - www.deliziepanellorso.com

Mostaccioli al mosto cotto

Ingredienti

5000 g di farina

3500 g di mandorle tostate

3000 g di zucchero

3,5 l di mosto cotto

250 g di bicarbonato d'ammonio

Per la glassa di zucchero

3000 g di zucchero

1 l di acqua

150 g di cacao

40 g di cioccolato

Per preparare la glassa, cuocere acqua e zucchero a 133°C, quindi aggiungere cacao e cioccolato. Impastare farina, bicarbonato d'ammonio, zucchero e mosto cotto e per ultimo aggiungere le mandorle; realizzare dei filoni, schiacciarli, tagliarli in piccoli quadrati e disporli sulla teglia; spennellarli di glassa con un pennello sulla parte inferiore e passare in forno per qualche secondo ad asciugare; infine rivestire di glassa la parte superiore e far cuocere a 215°C per circa 15 minuti.

I Mostaccioli di Scanno sono un dolce molto antico, che risale alla fine del 700, la cui ricetta è stata tramandata di generazione in generazione dalla famiglia Di Manno.

