



gli assaggi di

ZAC SETTE



La volpe e l'uva



Amaltea edizioni

Una ricetta fatta in casa

Da Scanno alla ribalta mondiale: quando il piccolo artigianato sfida e vince la scommessa del mercato.

Angelo Di Masso ha 38 anni, è di Scanno, e di professione fa il pasticciere. Lavora nell'azienda di famiglia, la "Pan dell'Orso", con sede in via del Lago, ma con clienti in tutto il mondo. Un anno fa, nel febbraio del 2007, Di Masso, insieme ad altri due colleghi, ha conseguito la medaglia di bronzo al Campionato Mondiale di pasticceria che si è svolto a Lione. In quella occasione ebbe il primo premio per aver realizzato il miglior dolce al cioccolato.

Nel suo curriculum tanta preparazione, teorica e pratica. Ha imparato da giovane nel laboratorio dell'azienda mettendo alla prova la sua creatività e la sua fantasia. A questo, ben presto, ha aggiunto anche una preparazione "teorica" frequentando la scuola di specializzazione "Arte Bianca" di Torino, della quale sta per concludere il quinquennio previsto. Nel mezzo ha inserito la Scuola Professionale di pasticceria, della durata biennale, frequentata a Castiglion delle Stiviere.

«Credo – esordisce Di Masso – che uscirò un po' dal proprio habitat tradizionale e



Angelo Di Masso, 38 anni, pasticciere. Ha ricevuto numerosi riconoscimenti internazionali per una professione che ha ereditato e coltivato con passione. Un impegno che oggi chiede anche a suoi coetanei e alle generazioni più giovani per evitare di disperdere un patrimonio economico di notevole potenzialità. «Il vero male sono le divisioni precostituite».