

## A Roma... il pane di Ruscio

domenica 20 maggio 2012

"Il Tempo" dedica una pagina alla storia dei Colapicchioni di Ruscio

Siamo lieti di proporvi un articolo, pubblicato oggi, 20 maggio 2012, su "Il Tempo". La storia, fatta di sacrifici, lavoro, ma anche meriti e successi, della premiata ditta Colapicchioni, fornai da generazioni a Ruscio e a Roma. Nella foto Claudio, Marco e Dario insieme al sig. Angelo Colapicchi oni. foto Fabrizio Lasorsa /GMT Ci piace incominciare la lettura dall'ultima frase: "Ma nei suoi occhi quando parla del suo lavoro brilla ancora la stessa luce. La stessa di quando, appena bambino, ammirava sua nonna fornaia lavorare il pane a Ruscio di Monteleone."

Nello storico Forno Colapicchioni di via Tacito

Il tipico «panino» del laboratorio in Prati conquista il podio La rosetta romana non scomparirà. Parola di Angelo Colapicchioni.

«Tempo fa girava la notizia che la rosetta fosse in pericolo a causa della chiusura di un noto Molino. Per questo ho deciso di partecipare a un concorso con la mia rosetta di grano tenero». Il 9 giugno prossimo, al Tempio di Adriano, il Forno Colapicchioni riceverà dalla Camera di Commercio (Azienda Romana Mercati) il Premio Roma. Un riconoscimento che lo ripaga di tutto l'amore verso la città in cui è nato e nella quale opera la sua Azienda, fondata nel 1934 e riconosciuta come Attività storica ed eccellenza. Da oltre settant'anni il laboratorio del signor Angelo, a pochi passi da Castel Sant'Angelo, delizia i palati con sapori d'altri tempi, anche grazie a un team di giovani fornai italiani, formati in azienda. «Sono stati tutti assunti da me giovanissimi come apprendisti e oggi sono qualificati professionisti. Nella foto il sig. Franco della reparto pasticceri a. foto Fabrizio Lasorsa /GMT È un lavoro duro - spiega Angelo - che richiede amore, passione, puntualità. La squadra si organizza in turni, dalle 2 di notte alle 9 del mattino». A "capo" c'è Marco, del '68. È entrato qui che aveva 17 anni, oggi ha moglie e figli. Poi c'è Dario del '75 e Claudio, l'ultimo arrivato, classe '89. Angelo ha dedicato la vita all'arte pasticceria, e racconta: «Avevo dieci, forse dodici anni. Andavo in vacanza a Ruscio di Monteleone e ricordo che rimanevo incantato a vedere mia nonna dare le comande alle massaie, mentre cuocevano il pane nel forno del paese. In viaggio di nozze passavo intere giornate a guardare i forni che incontravo. Forno Pasticceri a Angelo Colapicchi oni. foto Fabrizio Lasorsa /GMT Ho rilevato questo locale nel 1976: avevo realizzato un sogno. Non è mio, pago l'affitto. Ma ci ho investito tutti i miei soldi, invece di comprarmi una casa». Pizza, biscotti, torte, crostate: la lista di leccornie che il forno di via Tacito (e di via Properzio) prepara ogni giorno per i clienti sembra non avere fine. «Facciamo pane di tutti i tipi - dice Angelo - ma ospitiamo anche quello degli altri, come il pane di Genzano. Quello che fa mantenere e dà sapore al pane - spiega - è la pasta acida. Oggi, chi non ha tempo usa la biga pronta. Io invece uso quella fresca». Forno Pasticceri a Angelo Colapicchi oni. foto Fabrizio Lasorsa /GMT Nella Capitale ci sono pochi forni artigianali a fare ancora il pane. «Molti hanno deciso di sfornare solo pizze - dice Angelo - E pensare che vent'anni fa era vietato». Oltre a preparare rosette eccellenti, il Forno Colapicchioni ha un altro primato. Angelo tira fuori un documento e spiega: «Nel '90 feci causa al Comune per fare pizze rustiche e ho vinto, aprendo la strada a tanti altri laboratori». E non solo. Nel corso della sua quarantennale esperienza Colapicchioni ha creato e brevettato numerose ricette, come il Pandiata, un pane che non ingrassa perché ricco di proteine e povero di carboidrati, e il Pangiall'Oro, gioiello di famiglia e ultima evoluzione del classico Pangiallo romano. Deriva da una ricetta dell'antica Roma, descritta da Marco Gavio Apicio nel suo "De Re Coquinaria" (primo secolo d.C.). «È il dolce degli antichi romani, con tanta frutta secca e miele. Si mantiene buono per 8/10 mesi. L'oro del nome è dato dal colore». E ancora il Panpepato Imperiale, incontro tra due culture diverse perché realizzato con il pepe nero della Malesia. Ne è passato di tempo da quando Angelo Colapicchioni sognava di fare il fornaio. Ma nei suoi occhi quando parla del suo lavoro brilla ancora la stessa luce. La stessa di quando, appena bambino, ammirava sua nonna fornaia lavorare il pane a Ruscio di Monteleone.