

Il ritrovo

di Valentina Pagliarulo

Mia nonna era solita portarmi a messa ogni domenica nella chiesa di San Cetto, detta anche del Santissimo Sacramento. La cosa non mi dispiaceva se non per il fatto di dover essere lì mezz'ora prima dell'inizio della funzione.

“È una questione di rispetto”.

Così senza far storie saltavo giù dal letto e mi apprestavo al bagno nella tinozza in cui la mamma versava l'acqua fatta intiepidire sul fuoco. Una volta immerso venivo strigliato a dovere con quella massa informe ottenuta dai rimasugli di vecchie saponette. Dopo il bagno, la mamma mi avvolgeva in un telo di lino e mi faceva uscire fuori per farmi asciugare i capelli. Mi sedevo su una sediolina di paglia. Il venticello trasportava l'odore del pane appena sfornato.

La nonna vestita a lutto, con un fazzoletto a coprirle la testa anche con quel sole, aspettava mi allacciassi le scarpe: finalmente potevamo uscire.

Quella domenica la ricordo bene, era maggio e c'era un bel sole a picchiare sulle teste coperte dei passanti, presagio di una caldissima estate alle porte.

Arrivammo come di rito con la nostra mezz'ora di anticipo. Di solito a quell'ora non c'era anima viva, persino don Gennaro Tierno, probabilmente era ancora a letto. In genere lo si vedeva fare il suo ingresso due minuti prima della funzione, con la sua tunica che scambiavo per una camicia da notte. Entrava dalla porta di sinistra per scomparire in quella di destra e per poi ricomparire con la sola testa da quella di sinistra a spiare i fedeli. Quella volta non eravamo i soli ad assistere a quello spettacolo di magia: qualcuno ci aveva addirittura anticipato.

Gabriele, un fanciullo dalla chioma folta e dorata, gracile e silenzioso se ne stava mano nella mano con una signora elegante. Le due bambine di fianco a lui dal vestito uguale dovevano essere certamente le sorelle, perché stavano facendo a gara per stringere la mano libera di quella signora che sentii chiamare “mamma”. Fu allora che vidi Gabriele staccarsi dalla mano della madre e fare posto alla sorella. Trascinai la nonna in quel banco per sedermi vicino a lui, che avrei voluto come compagno di giochi. Mia nonna non ne fu molto contenta ma non fece storie, mi raccomandò soltanto di fare “lu bbone cìtele”

Don Gennaro Tierno predicava la sua omelia nella Pentecoste ...

al popolo ascoltante. Sopra di lui, in alto, la terza persona della SS. Trinità apriva l'arco radioso delle ali d'oro, e nella chiesa l'illuminazione dei ceri spandeva un rossore simile a un riflesso di incendio. Gli enormi pilastri di pietra sostenenti le due navate, coperti di barbare sculture cristiane, calcavano verso l'altare pesantemente; su le pareti gli avanzi di mosaici rilucevano: qualche testa di Apostolo, qualche braccio rigido di santa, qualche ala d'angelo emergeva ancora nell'offuscamento e nello scrostamento operato dai secoli. Tra i mosaici pendevano piccole navi ex-voto dedicate al tempio dai naufraghi superstiti. E in mezzo alle pietre rudi e alle croste fosche si elevava agile un gruppo di colonne rosee a spira sorreggenti il pergamo anche marmoreo fiorito di acanti e animato di bassi rilievi...

Gabriele accostò la sua bocca al mio orecchio e mi chiese di vederci il giorno dopo in corso Manthonè, dove c'era il negozio della mia famiglia.

Da allora tutti i giorni io e Gabriele ci vedevamo per giocare in Piazza Garibaldi. Scoprii che abitavamo entrambi nella stessa zona ed eravamo coetanei. I suoi modi e il suo parlare erano diversi da quelli dei bambini che conoscevo, ogni volta rimanevo imbambolato dalle sue storie e giocare con lui era sempre molto piacevole.

L'anno dopo però Gabriele, all'età di undici anni, partì per andare a studiare. Il padre lo aveva iscritto presso il Reale Collegio Cicognini di Prato, un costoso convitto toscano. Terminavano così i nostri pomeriggi passati insieme ma non quell'amicizia

che con il tempo prese nuove sfumature, di affetto e profonda stima. Mentre Gabriele dava prova del suo talento nello studio prima e in politica poi, io avevo dedicato la mia giovinezza alla pasticceria, l'unica cosa che mi interessasse davvero e che mi faceva stare bene.

La mia famiglia possedeva la ditta Luigi D'Amico - non io bensì mio nonno! - . La ditta sorse alla metà del 1900 nel palazzo che sta all'angolo tra l'attuale c.so Manthonè e piazza Garibaldi. Nonno Luigi commerciava sia in prodotti alimentari, come vino, granaglie e pesce salato, che in forniture per la vita marinaresca, quali pece per calafatare le barche, reti da pesca e polvere da sparo. Insomma, tutte le merci necessarie a quelle che erano allora le uniche due attività di rilievo di Pescara: la pesca e la fortezza borbonica con i relativi reparti militari.

Biagio, mio padre, proseguì l'attività avviata dal nonno Luigi, ma si concentrò interamente sulla vendita di prodotti alimentari, con particolare attenzione a quelli più richiesti. Inoltre, avviò un'operazione di importazione per ampliare la gamma di prodotti disponibili presso l'azienda. Successivamente scoppiò la Prima Guerra Mondiale e, sebbene fossi preoccupato di non poter proseguire l'attività di famiglia, decisi di non arrendermi. Dopo la conclusione del conflitto, mi rimisi al lavoro con determinazione per continuare il sogno della mia famiglia e dar vita al mio progetto.

Nell'estate del 1919, infatti, iniziai a lavorare alla creazione di un nuovo dolce. Qualcosa di tutto mio che avrebbe rappresentato me, la mia passione, il mio lavoro e le mie origini. Se per essere universali bisogna parlare del proprio villaggio, io volevo parlare del mio villaggio attraverso la mia creazione.

La tradizione panaria abruzzese mi ha sempre affascinato e sin da bambino il solo odore del pane appena sfornato generava in me un senso di benessere mai provato. Il pane ha sempre rappresentato un elemento essenziale per il sostentamento quotidiano delle famiglie. Tuttavia la farina di grano era fuori dalla portata dei contadini, i quali dovevano accontentarsi di pagnotte semisferiche, cotte in forno a legna, preparate con farina di mais e chiamate "pane rozzo". Da lì ebbi l'idea di creare la versione dolce del "pane rozzo".

Non poche furono le prove che portarono alla versione finale. Dovetti riaggiustare più volte le dosi degli ingredienti per dare la giusta intensità di sapore e colore. Il giallo della pagnotta doveva venir fuori come quello del pane contadino, così come decisi di riprodurre il colore bruno della crosta con una colata di cioccolato di alta qualità. Scelsi di utilizzare prodotti tipici della mia terra, come le arance e le mandorle di cui mi rifornivo in zona. Volevo rendere grazie a quel pane rozzo che era stato fonte di sostentamento per le famiglie contadine d'Abruzzo e celebrarlo con il mio dolce.

Gabriele avevo continuato a vederlo durante le sue visite alla famiglia e mi aveva dato anche il suo indirizzo per andare a trovarlo. Decisi allora di fargli una sorpresa e inviargli il mio "pane rozzo d'Abruzzo".

Era il 27 settembre 1926 quando lo ricevetti nella sua residenza a Gardone, accompagnato da una lettera in cui scrivevo:

"Illustre Maestro questo Parrozzo - il Pane Rozzo d'Abruzzo - vi viene da me offerto con un piccolo nome legato alla vostra e mia giovinezza... ho voluto unire queste due offerte - il ricordo e... il dolce - perché conosco il valore di certi ricordi per l'anima vostra".

Gabriele non tardò a inviarmi risposta. Non una semplice lettera di ringraziamento, bensì un vero e proprio sonetto in cui mi faceva arrivare tutto il suo affetto e la sua stima per la mia persona e il suo gradimento verso la mia creazione:

*E' tante bbone 'stu parrozze nóve
Che pare na pazzie de San Ciatté
Chiavesse messe a 'su gran forne tè
La terre lòavurate da lu bbove,
la terra grasse e luistre che se cóce,
chiù tonne de 'na provole, a 'su foche
gientile, e che duvente a poche a poche*

chiù doce de qualunquea cosa ddóce.

Benedette D'Amiche e San Ciutté!...

Mentirei se vi dicessi che lacrime di commozione non solcarono il mio viso. Fu proprio Gabriele a spronarmi nella mia opera con quei suoi versi e il 24 luglio 1927 coronavo il mio sogno con l'apertura de "Il ritrovo del Parrozzo", poco distante dalla casa Natale del mio caro amico. Per il taglio del nastro avevo preparato due album destinati a ospitare le firme degli ospiti illustri del locale, lo chiamai Albo d'Oro, Visitor's Book in inglese. Quattro giorni prima dell'inaugurazione feci portare l'Albo D'oro a Gabriele perché vi lasciasse per primo la sua testimonianza, avrei voluto farlo personalmente, ma i preparativi mi tenevano impegnato a Pescara. In accompagnamento inviai una lettera in cui scrissi:

<<Spero non mi troverete troppo pretenzioso se amassi aver Voi Comandante ne la prima pagina. Dopo di Voi ho già da tempo una lusinghiera fotografia di S.E. Mussolini con dedica; appresso verranno tutte le prime personalità d'Italia>>.

Così il 21 luglio 1927 il mio caro amico scrisse su la prima pagina dell'Albo d'Oro:

«“Colui che ha abitazione nel Ritrovo del Parrozzo, è visitatore e perdutissimo goditore di quello parrozzo” dico io Gabriele D'Annunzio». E ancora: «Dice Dante che là da Tagliacozzo, ove senz arme vinse il vecchio Alardo, Curradino avrè vinto quel leccardo se abbutto avessi usbergo di parrozzo». Firmato Gabriele D'Annunzio parrozzano.

Veniva così scritta la prima pagina di un libro che avrebbe portato le dediche di artisti che mi sostenettero in questo nuovo progetto: il carissimo Luigi Antonelli, commediografo e critico d'arte che scrisse *La storia del Parrozzo*; Armando Cermignani, ceramista insigne che realizzò i disegni ed i colori della scatola; il Maestro Di Iorio che musicò e l'umanista Cesare de Titta che scrisse la "Canzone del Parrozzo"; Tommaso Cascella che dipinse i quadri che adornano le sale del "Ritrovo del Parrozzo".

L'azienda del Parrozzo stava prosperando e il dolce cominciava a essere apprezzato in tutta Italia, quando la Seconda Guerra Mondiale si abbatté come un'ombra oscura sulla mia attività. La distruzione della sede aziendale e il conseguente blocco delle attività furono un duro colpo. Nonostante le difficoltà, lottai per far ripartire l'azienda.

Nel 1954, con il cuore pieno di soddisfazione per tutto ciò che avevo realizzato, decisi di lasciare l'attività nelle amorevoli mani di mia figlia Teresa. Con il supporto del fedele Cavaliere Gennaro di Matteo e successivamente di mio genero, il professor Giuseppe Francini, eredità del Parrozzo sarebbe stata preservata e portata avanti con cura e dedizione.

Mentre mi avviavo alla fine dei miei giorni, trovai conforto nella consapevolezza che il mio lavoro sarebbe continuato nelle mani della mia famiglia. E quando finalmente giunsi al termine del mio viaggio terreno, sapevo che avrei ritrovato i miei cari e il mio caro Gabriele, pronto ad accogliermi a un tavolino del Ritrovo. Insieme, avremmo condiviso ancora una volta storie e dolci ricordi, mentre il profumo del parrozzo avrebbe riempito l'aria intorno a noi.

Verso la fine degli anni Settanta, con l'ingresso in azienda del Dott. Pierluigi Francini, figlio di Teresa D'Amico e del Prof. Giuseppe Francini, si è realizzata una linea di confezionamento all'avanguardia, adottando un sistema di atmosfera controllata. Grazie a questa innovazione, la conservazione del Parrozzo è stata estesa da un mese a sette mesi, consentendo così di ampliare la distribuzione in molte zone dell'Italia centrale e settentrionale, e di conquistare mercati internazionali come gli Stati Uniti, il Canada e l'Australia.