

Dolci di Natale nella provincia di Foggia: a tutto panettone e Pan Drion

scritto da Manuela Mancino | 24/12/2018



Un viaggio tra i sapori del Natale della provincia pugliese forse meno celebrata ma ricca di talenti, sia in cucina che in pasticceria. Ne conosciamo due, giovani attenti, capaci e “dolcemente” sfrontati.

“Sorpresa!” verrebbe da esclamare in questo periodo dell’anno tra regali, pacchi e pacchetti. Ma se è tutto un incartare e uno scartare alla scoperta del “pensiero” nascosto, quando si entra nella **Pasticceria Millevoglie** di San Severo (Fg), invece, si resta colpiti da un’inattesa trasparenza che non è tanto (o solo) quella delle vetrine in cui fanno capolino monoporzioni dall’invitante aspetto curato, ma anche (e soprattutto) quella del patron **Ennio Facciolla**.

Si rimane ancor più stupiti dai 32 anni di un giovane della Capitanata, legato da un rapporto viscerale al [mondo di lieviti](#), zuccheri, glasse e molto altro.

Ennio Facciolla, la sua storia e la sua pasticceria

Quella di **Ennio Facciolla** è una storia di passione e destino, una storia che narra la determinazione

di un'allora venticinquenne nell'iniziare la sua formazione professionale presso importanti scuole del settore; è una storia che parla di tenacia e costanza di interminabili esperimenti. Parla infine di coraggio, quello necessario per ritornare nel paese natale con l'obiettivo di svecchiare l'immaginario di "abbondanza" e "veracità" cui i locals relegano il momento finale del pasto.

Ma Ennio, con il suo *savoir-faire* e con la sua professionalità, è riuscito a raggiungere il meritato successo e a trasformare una mentalità del territorio ancorata a vetuste consuetudini. Banditi sovraccarichi di zucchero e creme, decorazioni rococò e chimica, la sua pasticceria si esprime con un'eleganza che strizza l'occhio agli stili dei suoi maestri (tra gli altri, [Biasetto](#) e [Morandin](#)), dalle linee volutamente sobrie; una pasticceria che non scende a compromessi: lievito madre (donato da Morandin), burro francese e indiscussa **qualità delle materie prime**.

Pan Drion, il dolce foggiano nella versione di "casa Facciolla"

Il suo piccolo laboratorio è un continuo scoprire: dal fare appassionato con cui Ennio racconta il lavoro quotidiano, emerge la sua indole di inguaribile ricercatore e di "innamorato" delle proprie radici; le stesse che, nel periodo di Natale, celebra con il **Pan Drion**, quasi sconosciuto all'infuori di San Severo e borghi limitrofi.

Se per i pugliesi che leggeranno l'articolo, questo nome ben si presta all'abusata similitudine proustiana, per gli altri rappresenta un'imperdibile delizia delle prossime festività. Non c'è goloso, curioso o gourmand attento allo studio delle tipicità italiane, che possa resistere a quell'impasto soffice a base di mandorle (per Ennio rigorosamente locali), uova, zucchero, essenza di arancia, gocce di amaretto e fine copertura al cioccolato.

Simile per forma al più noto Parrozzo abruzzese, il Pan Drion prende il nome dall'antica città di San Severo (Castel Drione; letteralmente, suolo ricco di querce) ed è quintessenza della terra di origine per materie prime inconfondibilmente della provincia foggiana, tra cui mandorle e le arance del vicino Gargano.

La versione di Ennio emoziona per capacità suggestiva e per gusto, con il suo saper evocare la nettezza degli ingredienti che, pur rimanendo singolarmente riconoscibili, si uniscono armonicamente in un impasto di buona fattura, morbido e mai stucchevole.

Un morso, quello del suo dolce, gustoso ma leggero, nel quale si legge la capacità del giovane pasticcere nel **dosare alla perfezione le gocce di amaretto e le mandorle**, evitando bocconi secchi o lievemente astringenti a causa della frutta secca.

Una ricetta semplice negli ingredienti, complessa nell'esecuzione, ben riuscita nella versione di "**casa Facciolla**", capace di trasmettere al degustatore senso di radicamento al territorio, desiderio di crescita e piena consapevolezza della materia.

Foggia, terra di giovani e talentuosi esploratori del gusto

La Capitanata è terra ricca di giovani intraprendenti e, per rimanere in tema, di sorprese; sorprese che hanno un fascino addirittura maggiore quando giungono piacevolmente inattese.

È vero, vi abbiamo già raccontato il suo percorso e la sua vocazione all'arte dolciaria in altri articoli (si veda la [Kucina](#) e [Il terzo Millennio](#) di Foggia), ma eravamo comunque desiderosi di assaggiare ciò che, per molti, è la prova del nove.

Il panettone di Andrea Barile

Così, con l'avvicinarsi del Natale e alla ricerca di meno blasonate "mani", abbiamo morso prima del giorno canonico il **panettone di Andrea Barile**.

Scelta ardua la selezione del gusto, tra quelli più stravaganti (grano arso e olive candite), e quelli più golosi (setteveli oppure il neonato "double" con gianduia e pistacchio), abbiamo optato per un abbinamento che sembrava unire ingredienti del territorio ad altri "venuti da lontano": amarene dei suoi alberi canditi manualmente e cioccolato.

Il profumo conquista il naso con una verve rara, regalando un pot-pourri di sensazioni olfattive complesso ed armonico, nel quale la nota del candito (inaspettatamente "croccante") si fonde con quella fragrante del lievito e speziata del cioccolato.

Al morso, conferma gli indizi iniziali: il lievito madre, dalla gestione ineccepibile e rinfrescato ogni giorno con l'accortezza di bilanciare acido lattico e acetico, segna l'impianto gustativo del dolce, percorso com'è da un'aromaticità inconfondibile e ben coesa con un'alveolatura quasi impalpabile.

Il palato resta "pulito" dopo ogni boccone che quasi scompare, pur lasciando una lunga persistenza nella quale si rincorrono la dolcezza speziata del cioccolato e la fresca canditura delle amarene. Ragguardevole la cifra stilistica nella gestione della doppia lievitazione che, infatti, conferisce al panettone di Andrea una rara trama gusto-olfattiva capace di indurre quella sana salivazione finale cui non può non seguire il boccone successivo. O meglio, la fetta successiva.