

## DAL FORNO BAIOTTO 50 PIZZE DI PASQUA ALL'OSPEDALE DELL'AQUILA



L'AQUILA - Cinquanta pizze di Pasqua sono state consegnate all'ospedale dell'Aquila dal Forno Baiocco di Montereale. Sono destinate al personale sanitario in prima linea nell'emergenza Coronavirus e finiranno una in ciascun reparto del nosocomio e anche in quelli dislocati alla residenza ex Onpi, grazie alla collaborazione del gruppo Innova, che gestisce il servizio mensa del San Salvatore e le distribuirà in piena sicurezza.

L'iniziativa rientra nella campagna nazionale della Federazione degli specialisti

dell'alimentazione (Fiesa) e Assopanificatori di Confesercenti, che in tutto il paese stanno consegnando prodotti da forno tipici della tradizione pasquale agli operatori ospedalieri.

I fornai sono tra coloro che non si sono fermati dopo la serrata imposta dall'emergenza Covid, continuando a garantire prodotti freschi sui banchi di negozi e supermercati.

“Ma le difficoltà non mancano”, ammette **Americo Baiocco**, “siamo al 50 per cento della produzione e metà personale in ferie, per noi è impossibile razionalizzare le consegne, dovendo servire tre aree in tre province, L'Aquila, Teramo e Rieti, quindi i furgoni escono con la metà del normale quantitativo ed è tutta una remissione”.

A questo, rivela Baiocco, “si aggiungono preoccupazioni e anche qualche tensione con le famiglie, dalle quali si torna dopo una giornata di lavoro in laboratorio o in giro per le consegne”.

I consumi di pane sono scesi drasticamente, conferma il panificatore, “anche nei supermercati – dice – perché la gente esce molto poco e anche perché ora in casa tutti ‘giocano’ con la farina, che peraltro è quasi introvabile ormai perché le aziende hanno finito la carta per confezionarla, le scorte di solito sufficienti per un paio di mesi sono finite in poche settimane”.

“I sacchettifici”, spiega ancora Baiocco, “non hanno la capacità di soddisfare un tale aumento della domanda”.

Invariata, tuttavia, la produzione pasquale del Forno: pizze tradizionali, colombe, pizze al formaggio, pizza monterealese con uvetta, semi di anice e canditi, e, oggi e domani, il pane di Pasqua, prodotto tipico della tradizione contadina locale fatto con uova e farina, senza acqua.

I prodotti di Baiocco, oltre che in numerosi supermercati, si trovano nel punto vendita del Forno in via Cardinale Mazzarino 6, al quartiere Torrione dell'Aquila. (red.)