

FORNO DI CASTEL DEL MONTE, AL PANE SI SOSTITUISCONO I DOLCI PER COMBATTERE LA CRISI ENERGETICA

23 Febbraio 2023



L'AQUILA – Un'attività più remunerativa, meno faticosa e che necessita di minor personale. È la produzione di dolci e biscotti alla quale il Forno di Castel del Monte, comune montano in provincia dell'Aquila, capitale della transumanza per aver rappresentato per secoli il crocevia delle greggi che dalle alture venivano portati in Puglia a trascorrere l'inverno, ha deciso di dedicarsi interamente abbandonando la panificazione.

La scelta, maturata negli ultimi due anni anche in virtù dei mutamenti nelle abitudini, con consumi di pane sempre minori e intolleranze alimentari sempre più diffuse, è arrivata subito dopo Natale anche grazie al crescente successo dei prodotti dolciari che l'insegna di **Mauro Petronio**, 37 anni del posto, sta riscuotendo, a partire dal panettone che – anche grazie all'ottimo rapporto qualità-prezzo – è sempre più apprezzato.

“La produzione del pane richiede molto tempo e passaggi imprescindibili, siano dieci o cento i chili che sforni”, rileva il giovane imprenditore che dal 2006 porta avanti l'attività avviata nel 1983 dai genitori **Giovanni e Maria Rita Villa**. “I tempi di lievitazione degli impasti e i tempi

di cottura sono invariati a prescindere dalle quantità, quindi si rischia di finire per rimetterci. Siamo abituati ai cali di vendite in bassa stagione, ma quest'anno con il costo delle bollette triplicato non riusciamo più a sostenere i costi".

"Sono già due primavere che lavoriamo a giorni alterni, i clienti si stanno abituando ad una diminuzione di disponibilità di pane", racconta a *Virtù Quotidiane*, spiegando che già da un anno avevano l'idea di occuparsi soltanto della parte dolciaria.

Spopolamento, carenza di servizi e turismo concentrato in brevi periodi dell'anno non aiutano: "A Castel del Monte resistiamo grazie ad alcuni servizi essenziali sempre disponibili, come il bancomat e la farmacia, e abbiamo un po' di residenti in più rispetto ad altri paesi", spiega, ammettendo come "anche il comportamento delle attività commerciali, spesso chiuse nello stesso momento, non aiuta ad attrarre presenze".

Così negli anni, mese dopo mese, la produzione è diminuita sempre di più e nonostante venivano riforniti anche gli esercizi dei limitrofi comuni di Calascio, Santo Stefano di Sessanio, Barisciano e San Pio delle Camere, si toccavano anche minimi storici di un chilo di pane al giorno consegnato per un intero paese.

Il Forno di Castel del Monte oggi produce sedici tipologie di biscotti secchi, varietà di ciambelline, tra cui quelle al vino trebbiano d'Abruzzo di Cataldi Madonna, classici abruzzesi e di Castel del Monte, e tipicità italiane come il cantuccino e l'amaretto. Specialità castellane sono i mostaccioli a forma di rombo con mandorle tritate, offerti da sempre in occasione di cerimonie e matrimoni, i biscotti Gran sasso a base di pasta di mandorla amara, quelli Del fondista, creati venti anni fa per una competizione sciistica a Campo Imperatore, con i tre apporti energetici del fondista di allora - uvetta, gocce di cioccolato e pezzetti di mandorle - i tozzetti alle mandorle e le immancabili ferratelle abruzzesi.

Noto ai più golosi è proprio il panettone artigianale, che il forno ha iniziato a produrre circa dieci anni fa e di cui se ne realizzano circa mille pezzi in quattro varietà: il tradizionale con uvetta e cubetti di arancia fresca candita, al cioccolato, alle fragoline di bosco e cioccolato bianco e la novità alla mela e cioccolato con sentore di cannella.

Già a lavoro per la Pasqua, il Forno di Castel del Monte proporrà le colombe artigianali secondo la ricetta classica con l'aggiunta di fragoline di bosco, cioccolato bianco e una parte di farina di solina, glassata al cioccolato bianco; oppure con cubetti di arancia fresca candita, glassata di mandorle e granella di zucchero; e con gocce di cioccolato fondente glassata al cioccolato. Tipici dello stesso periodo sono, poi, i pupi e cavallucci abruzzesi, la pizza di Pasqua e i cosiddetti calcioni, un rustico che a Castel del Monte è richiesto tutto l'anno.

I prodotti si possono acquistare anche in diversi bar e negozi dell'Aquila e dintorni, come l'Art Cafè, la Boutique del caffè, Il Pizzicagnolo della Villa, da Nonno Alberico, San Pio Carni, Pisellino e Mama Rita.

Marco è anche una guida cicloturistica della cooperativa Il Bosso per il distaccamento di montagna di Castel del Monte e, dal luglio scorso, insieme alla moglie **Simonetta Mucciante** ha intrapreso un'altra attività nell'ambito dell'accoglienza di lusso: "Destasù Bed & Wellness", sei luxury room con spa e area wellness, dedicate alle coppie e ricavate in una struttura acquistata nel 2007 in un punto molto panoramico del paese.