

IL FORNO BAIOTTO DI MONTEREALE COMPIE CENTO ANNI E APRE IL "PANCAFFÈ" ALL'AQUILA

2 Settembre 2020



L'AQUILA - Compie cento anni e si amplia, lo storico Forno Baiotto di Monteriale, che domani, giovedì 3 settembre, apre all'Aquila il "Pancaffè": in via Salaria Antica Est 84, a Pile, una boulangerie ideale per una sosta gastronomica fin dal primo mattino e ad ogni ora del giorno, considerando che sarà possibile acquistare e consumare sul posto i prodotti appena sfornati, fare colazione, merenda o prendere un aperitivo.

Fondata nel 1920 da **Alberto Baiotto** e la moglie **Maria**, l'azienda è stata portata avanti dal figlio **Luigi** dal 1964 al 1993, quando ne hanno preso le redini **Mario** e **Americo**. È quest'ultimo, oggi, ad essere rimasto al timone del panificio, che negli anni si è espanso tanto da fornire quotidianamente le province di Teramo e Rieti, oltre a gran parte di quella dell'Aquila.

Così, Baiocco è passato da piccolo forno artigianale di paese a punto di riferimento per migliaia di consumatori che da oggi, oltre a negozi e supermercati in cui sono presenti i suoi prodotti, e al negozio in via Cardinale Mazzarino al quartiere Torrione dell'Aquila, avranno un nuovo punto di riferimento.

Un format innovativo importato dalle grandi città che insieme al punto vendita avrà anche un ampio laboratorio dal quale tutto il giorno, tutti i giorni usciranno prodotti dolci e salati.

Senza mai abbandonare la tradizione, pur affiancata a continue sperimentazioni, il Forno Baiocco produce pani e pizze, pasticceria secca, crostate, ciambelloni e altro ancora, privilegiando la filiera corta delle materie prime, a partire dalle farine come quelle di Solina o Senatore Cappelli. La sapienza e le mani esperte dei panificatori fanno il resto.

Al lievito madre, da sempre utilizzato nel forno di Montereale, al Pancaffè saranno affiancati pomodoro biologico, olio Evo italiano e particolari farine di provenienza certificata – sempre made in Italy – macinate a pietra da grani coltivati su terreni specifici, autentici cru, e quelle molite con pietra lavica dell'Etna di "Viva la Farina", progetto di filiera corta italiana che aggrega agricoltori in tutto lo Stivale, da quelli che in Piemonte coltivano grano tenero, segale, mais e monococco, a quelli che in Basilicata hanno intrapreso la sfida di coltivare il grano duro Saragolla.

LE FOTO

