

IL PANE DI PEPPINELLA TORNA A CASA, NEL LOCALE CHE NEL 1907 ERA UN'OSTERIA IN APERTA CAMPAGNA

25 Maggio 2018

di Daniela Braccani



L'AQUILA - C'era una volta **Apollonia Marinangeli**, per tutti Peppinella, una donna forte e di carattere, un "piglio" che si notava anche dietro al bancone dell'osteria, la locanda che anni dopo divenne forno, quando gestiva con decisione e "polso" la vivacità degli avventori che talvolta esageravano con il vino oppure quelli che corteggiavano spudoratamente la sua bellezza, la femminilità e la forza di colei che avrebbe dato il nome al pane più famoso e tra i più fragranti della città dell'Aquila.

La ricorda bene suo nipote **Lucio Marinangeli**, titolare insieme al fratello **Ferdinando**,

chiamato da tutti Marcello, del panificio Peppinella in procinto di ritornare, tra una trentina di giorni, nel locale storico sulla strada statale 80, in località Pettino, dove i lavori di ristrutturazione post-terremoto sono quasi ultimati.

Tutti conoscono il pane e la pizza di Peppinella ma in pochi sanno che la storia del forno ha inizio nei primi anni del Novecento, quando il quartiere “Pittinu”, in dialetto aquilano, era solo una landa verde ad uso agricolo e le abitazioni immerse nella campagna incontaminata e ancora lontana dall’espansione edilizia, si contavano sulle dita di una mano.

Nel 1907, sulla strada commerciale che in epoca romana era l’antica via Cecilia, il nonno di Lucio, **Franco Marinangeli**, decise di acquistare l’osteria messa in vendita dal conte Cito, un importante latifondista della zona cui probabilmente risale il nome della contrada Citò di Pettino.

Nel 1930 quell’osteria sarebbe diventata un forno, quello che ancora oggi sforna quotidianamente il pane di lievito naturale, lo stesso lievito madre che probabilmente utilizzava l’infaticabile Peppinella quando impastava la farina di grano Cappelli.

“Io e mio fratello siamo cresciuti nel forno a legna di famiglia. Da bambini il nostro compito era quello di consegnare il pane alle famiglie che lo chiedevano, nelle apposite ceste di vimini e anche a mano. A Pettino fino agli anni Settanta gli abitanti erano appena seicento, ci si conosceva tutti. Dal forno si vedeva la chiesa del paese e molti degli abitanti, come si usava una volta, venivano a cuocere il pane da noi”, racconta a *Virtù Quotidiane* Lucio Marinangeli, anche presidente di Assipan, l’associazione Italiana Panificatori di Confcommercio, che oggi conta quasi cinquant’anni di attività ufficiale nell’impresa di famiglia.

Peppinella era la sorella maggiore di nove figli, una donna “single” come si direbbe oggi. La sua è stata un’esistenza dedicata al pane, all’attività di famiglia che amava gestire da protagonista.

“Era una gran lavoratrice – ricorda il nipote – si svegliava alla quattro del mattino ma la sera la trovavi ancora dietro al banco a parlare con i clienti. Devo tutto ai miei genitori, **Elisa Bafile** e **Giulio Marinangeli**, il fratello più piccolo di Peppinella, che ci hanno tramandato l’amore e la passione nella gestione del forno, oggi anche bottega alimentare e tabacchi”.

“La peculiarità essenziale del nostro prodotto è la panificazione con lievito naturale, l’utilizzo di olio Evo è solo un contorno – spiega il panettiere durante l’andirivieni di clienti nella bottega alimentare che profuma di buono – . La differenza tra noi e la maggior parte dei panettieri moderni sta proprio nell’utilizzo di lievito naturale madre, integrato con la pasta del

pane che avanza di volta in volta. Non sappiamo infatti l'età del nostro lievito madre che probabilmente risale ad un secolo fa".

✖ Con il terremoto del 2009 tante cose sono cambiate a partire dai turisti, romani soprattutto, proprietari di seconde case che il fine settimana si fermavano a prendere il pane oppure pizza e mortadella e che ora non si vedono più.

"Grazie alla Confcommercio dell'Aquila - racconta Lucio - abbiamo potuto continuare a lavorare nel locale danneggiato dal sisma con il certificato di agibilità parziale fino all'inizio dei lavori di ristrutturazione. Abbiamo affrontato una spesa notevole per ricollocarci in una struttura provvisoria di fronte al forno ma ci riempie di gioia rientrare a casa, manca poco ormai".

Il panificio Peppinella, nonostante tutto, ha ancora alle sue dipendenze, con contratti a tempo indeterminato, dieci dipendenti, alcuni dei quali festeggiano ben venticinque anni di servizio, "una famiglia" dice Lucio ridendo mentre cerchiamo di farci largo tra i clienti per scattare l'immane foto di gruppo, evidentemente una squadra "buona come il pane".