

LA STORIA DELLA PANETTERIA CELSO CIONI, DAL 1926 ALL'ATTUALE GESTIONE DI MICHELA PACIONE

6 Marzo 2019

di Daniela Braccani



L'AQUILA - La pasticceria-panetteria Celso Cioni stava per chiudere definitivamente i battenti dopo quasi un secolo di attività. Sono state l'intraprendenza, la passione e soprattutto la voglia di mettersi in gioco dell'aquilana **Michela Pacione** a dare nuovo slancio e continuità alla storica impresa fondata a inizio secolo dal capostipite della famiglia Cioni, una vera e propria istituzione nel panorama gastronomico dell'Aquila che oggi si trova nei locali di via Aldo Moro.

Imprenditrice nel settore dell'edilizia e del restauro, 43 anni e due figli, Michela ha deciso di prendere le redini del locale per affetto e senso di appartenenza, sviluppato in vent'anni di

colazioni consumate al bancone della caffetteria Cioni, lo stesso bancone in stile elegantemente retrò con ampie e arrotondate vetrate, che la nuova titolare ha voluto preservare al suo ingresso da responsabile.

La gestione in realtà, nel 1999, era passata dalla famiglia Cioni alle sorelle **Alessandra e Francesca Ianni**, che attualmente sono ancora in servizio grazie alla preziosa intesa e sinergia che si è subito venuta a creare tra la “vecchia” e la “nuova” gestione.

La storia dell’azienda però ha inizio in centro storico, in via Sant’Antonio Pinto, zona Fontesecco, dove, nel lontano 1926, **Celso Cioni** avvia l’attività di panificazione, insieme a sua moglie **Amelia Fedelini** che da subito assiste il marito nella gestione della vendita annessa al panificio, prima nella succursale dell’Annunziata vicino alla sede storica dell’Università e poi nel negozio sul Corso, nei pressi dei Quattro Cantoni, rimasto in attività per oltre sessant’anni.

Durante la seconda guerra mondiale il laboratorio viene trasferito in Piazza Duomo e nel corso dell’occupazione nazista viene requisito come magazzino viveri delle truppe italiane e tedesche. Da allora e per oltre cinquant’anni l’azienda è stata fornitrice delle Forze Armate che contavano solo a L’Aquila oltre ottomila soldati di leva ospitati nelle due caserme cittadine. Dopo il conflitto, l’attività produttiva viene trasferita in via Zara dove, grazie all’aiuto dei nove figli di Celso e Amelia, a cominciare dal primogenito conosciuto da tutti come “Pierino” e ai numerosi dipendenti, oltre quaranta, il panificio raggiunge una produzione considerevole che supera i trenta quintali di farina quotidiani.

Una storia affascinante che varca i confini nazionali per culminare con le forniture ad aziende di prestigio come l’Hotel Cipriani di Venezia, Fini di Modena, le famose gastronomie Castroni, Volpetti, il Caffè Teichner di Roma, la storica panetteria Marinoni di Milano, la Tressoldi di Bergamo, fino ai grandi magazzini Harrod’s di Londra e Bloomingdale d’America.

“Capita ogni giorno di ascoltare storie e aneddoti legati a vario titolo alla famiglia Cioni che nel corso degli anni ha dato lavoro a tantissime persone. Uno dei motivi per i quali ho deciso di lanciarmi in questa nuova grande avventura – racconta a *Virtù Quotidiane* Michela, subentrata esattamente a febbraio dello scorso anno – . Ho voluto mantenere tutto quello che c’era prima, dal bancone alle attrezzature, l’idea del vintage mi piace e poi è tutto così elegante che non potrei assolutamente stravolgere nulla. Così come la squadra di lavoro in continuità con la passata gestione, siamo diventati una famiglia”.

“Mi piace l’idea di mantenere in vita un’attività storica, da cliente affezionata a imprenditrice – spiega Michela che, pur continuando a lavorare nell’impresa edile, si dedica attivamente

alla caffetteria – adoro il contatto con la gente, ho imparato a fare il caffè, provvedo personalmente agli ordini, continuo a servirmi dello storico laboratorio. Il direttore della Confcommercio, nipote omonimo del fondatore, **Celso Cioni**, passa sempre a trovarmi per il caffè”.

Entrando nell’ampio e luminoso caffè, con tavoli a sedere e una stanza dei giochi interamente dedicata ai bambini, lo sguardo si dilata verso il lungo bancone costellato di vassoi con paste fresche, biscotti, pasticcini, cioccolatini e meringhe, prodotti da forno, pizzette e marmellate, oltre a dolci e goloserie firmate dalle più prestigiose case dolciarie del mondo.

Una curiosità “sono le pizzette rosse di sfoglia e pomodoro – confessa Michela – il cavallo di battaglia intramontabile, un prodotto irrinunciabile per tanti clienti che vengono anche da lontano per acquistarle. Anche le pizze di Pasqua vanno tantissimo, molti clienti le spediscono anche all’estero”.

“Sono fiduciosa e vorrei tornare agli antichi splendori quando la fila arrivava in strada, come raccontano tanti clienti di lunga data. La posizione è periferica e di pasticcerie ce ne sono molte di più che una volta – rileva Michela – ma la nostra pasticceria rimane e rimarrà sempre un’istituzione, un pezzo di storia della città dell’Aquila”.

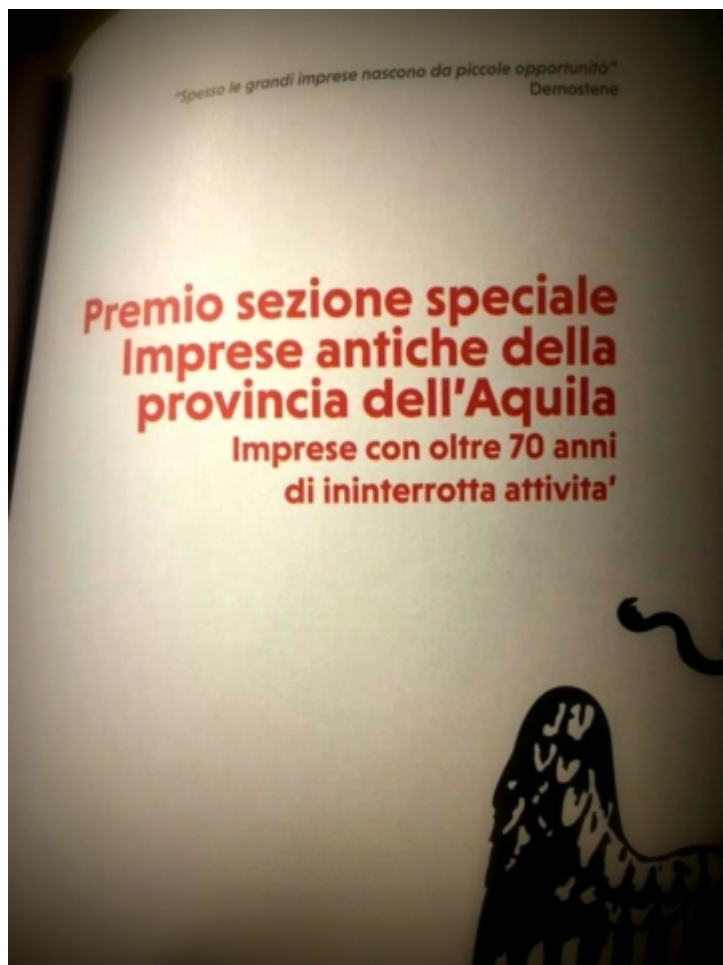
LE FOTO

































"Spesso le grandi imprese nascono da piccole opportunità"
Demostene

**Premio sezione speciale
Imprese antiche della
provincia dell'Aquila**
**Imprese con oltre 70 anni
di ininterrotta attività'**













