

PANCAFFÈ BAIOCO RINNOVA E AMPLIA I LOCALI, IN VIA SALARIA ANTICA EST ARRIVANO ANCHE GELATERIA E GASTRONOMIA



21 Giugno 2022

L'AQUILA - A neppure due anni dall'apertura, il Pancaffè Baiocco di via Salaria Antica Est, all'Aquila, rinnova i locali e si amplia. In questi giorni sono in corso i lavori che porteranno al raddoppio dell'area vendita e dei laboratori: dalla riapertura, prevista per la prossima settimana, ci saranno 20 posti a sedere interni, una nuova offerta gastronomica e la gelateria.

Il negozio, una boulangerie ideale per una sosta gastronomica fin dal primo mattino e ad ogni ora del giorno, nasce dall'esperienza di **Americo Baiocco**, che nel 1993 ha preso le redini dello storico forno di Montereale aperto nel 1920 dal nonno **Alberto**.

Il Pancaffè ha da subito riscosso successo, grazie a un format innovativo importato dalle grandi città che al punto vendita affianca un ampio laboratorio dal quale tutto il giorno, tutti i giorni escono prodotti dolci e salati appena sfornati.

In collaborazione con la Gelateria Duomo del maestro **Francesco Dioletta**, Tre Coni Gambero Rosso, il Pancaffè offrirà ora anche un vasto assortimento di gelati artigianali. E a pranzo, tutti i giorni piatti pronti, primi e secondi, che potranno essere consumati sul posto o da asporto.

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 sono 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.