

VENTO FRANCESE A PESCARA: APRE BONJOUR BOULANGERIE, UN TRADIZIONALE PANIFICIO PARIGINO

10 Febbraio 2023



PESCARA – Il profumo dei croissant al burro, la fragranza delle baguette, la cui forma a filoncino si riprende pure nei tradizionali éclair (i pasticcini allungati ripieni di crema), le boiserie così tipicamente francesi sulle pareti, e il tripudio dei colori dei macarons.

Arriva vento francese a Pescara. Domani, sabato 11 febbraio in via Nicola Fabrizi, a due passi da piazza Salotto, aprirà Bonjour Boulangerie. A creare questo panificio tradizionale francese è **Daniele Balestriere**, 30enne originario di Ischia, approdato a Pescara per amore.

Con il nonno panettiere, Daniele inizia a lavorare all'età di 13 anni. A 19 si trasferisce a Milano, dove ha una prima esperienza in un panificio senza glutine. "Volevo crescere nel mondo della panificazione e così sono andato per un periodo in America, dove ho iniziato un'esperienza in una boulangerie francese – racconta a Virtù Quotidiane -. Lì mi sono appassionato alla panificazione francese". È sempre lì che Daniele conosce Laura, pescarese trentenne e così quattro anni fa decide di trasferirsi nel capoluogo adriatico per stare con lei.

“Appena sono arrivato qui ho cominciato a cercare il luogo giusto per realizzare il mio progetto. Sono fissato con via Nicola Fabrizi (via centralissima di Pescara, ndr) perché la trovo una strada molto commerciale”.

L'occasione arriva qualche tempo fa, quando esce fuori il locale a pochi passi da piazza Salotto e l'idea di Daniele comincia a prendere forma. Con il laboratorio nel retro, Bonjour Boulangerie sfornierà pane caldo la mattina, ma anche la sera alle 18. I prodotti saranno per lo più francesi, tra baguette, éclair, macarons, croissant e “tanta rosticceria francese e italiana. Anche le farine che useremo, in molti casi, saranno francesi. Il pane sarà anche di tipo italiano, con il casereccio di campagna secondo la ricetta di mio nonno **Paolo**”, anticipa.

Come nella tradizione francese, nel locale, che presenta diversi elementi parigini, dai cesti di vimini alla boiserie sulle pareti, non ci saranno tavoli e servizio di caffetteria, “perché i prodotti saranno da acquistare per goderne a spasso – dice Daniele -. È incredibile vedere quanta aspettativa c'è attorno al locale. Ogni giorno c'è qualcuno che ci viene a chiedere quando apriremo e questo mi sta gasando tantissimo”.

