

I PANETTONI ARTIGIANALI DEL FORNO BAIOCOCCO, CALEIDOSCOPIO DI SAPORI

11 Dicembre 2021

di Redazione



L'AQUILA - Con la degustazione offerta oggi e domani al Pancaffè di via Salaria Antica Est all'Aquila, lo storico forno Baiocco di Montereale ha dato ufficialmente il via alla vendita dei panettoni artigianali, che oltre nei propri negozi si possono trovare nella capillare rete di distribuzione, nei supermercati e alla Bottega da Marcello in Piazza Duomo.

Quest'anno l'assortimento è ricco e goloso: oltre al classico, ci sono i panettoni solo uvetta, mandorlato, al Montepulciano, cereali e frutti di bosco, mela e cannella, limoncello, cioccolato, pistacchio, cioccolato e pera, marron glace e cioccolato e uvetta cilena al rum. Tutti in eleganti confezioni di cartone.

L'antico forno, che lo scorso anno ha compiuto un secolo e ha aperto la boulangerie nel quartiere Pile, vicino alla sede del Tar, realizza i panettoni in modo artigianale, con lievito madre e a lunga lievitazione.

Accanto al tipico dolce del Natale, Baiocco propone anche quest'anno il tradizionale tronchetto di Montereale. L'impasto, che non è lievitato ma secco, è fatto da zucchero, uova e farina con l'aggiunta di nocciole, o frutta secca in genere, gocce di cioccolato, uvetta e ciliegie candite. Si racconta che la ricetta giunse a Montereale dalla Liguria per via di una signora ritornata in paese.

Un'altra golosa alternativa al solito panettone è il cremonese, un pane dolce di circa 400 grammi, che può essere abbinato anche ai salumi, come la tradizionale pizza pasquale. Un dolce arrivato a L'Aquila grazie al peregrinare di fornai aquilani che hanno importato le ricette apprese fuori città.

LE FOTO

