

IL PANCAFFÈ FORNO BAIOTTO COMPIE UN ANNO, DA UN SECOLO DI PANIFICAZIONE UNA BOULANGERIE MODERNA

3 Settembre 2021



L'AQUILA – Focaccine con le olive e pezzetti di crostata ai frutti di bosco in omaggio a tutti i clienti di oggi.

Il Pancaffè Baiocco (*nella foto parte dello staff*), che lo storico forno di Montereale ha aperto in via Salaria Antica Est 84, all'Aquila, festeggia così il primo anno di attività.

Nato come una scommessa di **Americo Baiocco**, che prosegue l'attività avviata dal nonno, che si chiamava come lui, nel lontano 1920, la boulangerie nel quartiere di Pile nel giro di pochi mesi è subito diventata frequentatissimo punto di riferimento. Un luogo ideale per una sosta gastronomica fin dal primo mattino e ad ogni ora del giorno, considerando che è possibile acquistare e consumare sul posto i prodotti appena sfornati, fare colazione, merenda o prendere un aperitivo.

Fondato nel 1920 da **Alberto Baiocco** e la moglie **Maria**, il Forno Baiocco è stato portato avanti dal figlio **Luigi** dal 1964 al 1993, quando ne hanno preso le redini **Mario** e **Americo**. È quest'ultimo, oggi, ad essere rimasto al timone del panificio, che negli anni si è espanso

tanto da fornire quotidianamente le province di Teramo e Rieti, oltre a gran parte di quella dell'Aquila.

Così, Baiocco è passato da piccolo forno artigianale di paese a punto di riferimento per migliaia di consumatori che da oggi, oltre a negozi e supermercati in cui sono presenti i suoi prodotti, e al negozio in via Cardinale Mazzarino al quartiere Torrione dell'Aquila, hanno un nuovo punto di riferimento.

Un format innovativo importato dalle grandi città che insieme al punto vendita ha anche un ampio laboratorio dal quale tutto il giorno, tutti i giorni escono prodotti dolci e salati.

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.