

L'Arte del Pane fa 40, la scommessa sulla Costa dei Trabocchi: pane serale e percorsi di degustazione

31 Agosto 2023



SAN VITO CHIETINO – “Per fare il pane buono ci vuole amore, e poi il tempo necessario”. Lo ripete con passione nel corso di questa intervista con *Virtù Quotidiane* **Vincenzo Ruccolo**, molisano di Bonefro (Campobasso) classe 1962, panettiere per vocazione, ambasciatore dell’arte bianca, appassionato sindacalista, una vita di battaglie a sostegno dei lavoratori artigiani e in difesa del pane italiano prodotto fresco e naturale ogni giorno.

Quarant’anni di mani in pasta e di lotte per la categoria non hanno intaccato di una briciola la sua passione, il rispetto profondo per il mestiere, “una missione” nel suo modo di vedere le cose che lo ha fatto apprezzare anche da Gambero Rosso con la guida *Pane e Panettieri*

d'Italia.

Alla nobile arte del pane Ruccolo ha intitolato la sua attività, L'Arte del Pane, società avviata con la moglie **Mariarosa Travaglini**, di Larino (Campobasso), il 30 ottobre dell'83 a San Vito Chietino, sulla Costa dei Trabocchi. Dove oggi come allora notte e giorno si lavora a pieno ritmo tra il laboratorio storico di panificazione (con vendita mattutina) nel paese alto, e il punto vendita giù alla Marina aperto sette giorni su sette con l'ingresso definitivo in attività delle figlie **Fabiana** e **Vanessa**, di 38 e 30 anni rispettivamente.

"Ogni giorno" racconta il maestro fornaio a Vq, "sforiamo diversi tipi di pane, che cambiano durante l'anno. D'estate in modo particolare proponiamo pani e panini speciali anche nelle forme, come la pizza frita studiata per contenere gli arrostiti, pani variamente aromatizzati, arricchiti con semi e con prodotti di territorio. Tante novità che arricchiscono anche le nostre sfilatelle, le focacce e i supplì artigianali. Fermo restando il nostro pezzo forte di sempre, la pizza scima, senza lievito. Assortita anche la biscotteria da forno con in pole position cellipieni e bocconotti farciti alla maniera locale, e i buoni intenditori favoleggiano della pastiera fatta da mia moglie Mariarosa".

"Tutto quello che sforiamo" sottolinea Ruccolo, "è realizzato con prodotti italiani al cento per cento combinati secondo il nostro estro e sempre più spesso, come accade regolarmente già da alcuni anni, assecondando le idee di molti degli chef che lavorano sulla nostra meravigliosa Costa nei lidi e trabocchi. Voglio nominarli tutti e ringraziarli con orgoglio: **Marco Scimia, Mirko Trivilino, Giacomo Ferruccio, Pina Paolucci, Rocco Natarelli, Gabriele Nardone, Giuliana Bucco, Gianluca Di Bucchianico**. Professionisti della ristorazione che si rivolgono a noi per avere uno o più pani personalizzati a seconda delle esigenze, così facendo abbracciano la nostra battaglia nel promuovere il pane fresco fatto come stabilito nel decreto interministeriale del 1-10-2018 n.13, piuttosto che ricorrere al pane precotto e congelato".

Pani per ogni occasione, si compiace Ruccolo: aperitivo, degustazione, buffet, pranzo/cena, panineria di pesce, ultima in ordine di arrivo anche arrostitineria, in stile balneare naturalmente. "Riceviamo richieste delle più diverse e mi piace assecondarle studiando ricette di pane, a volte anche in collaborazione. Mi diverto diversamente innovando nella tradizione", ammette il maestro panificatore.

All'Arte del Pane vanno forte come non mai bun e panini tondi alla curcuma, e ciabattine curcuma mais e pepe nero ideali da farcire con hamburger di pesce. Tante idee per una ristorazione moderna e sana che punta sulla qualità senza compromessi. "Così", continua Ruccolo, "abbiamo approntato una serie di soluzioni sfiziose. Tartarughine ai cereali, baciato

alla curcuma fatte con lo stesso impasto della pizza stirata da farcire con pesce, ottime anche riscaldate a casa, pane in cassetta bianco, integrale, ai cereali, con i flakes, tutto al naturale senza lattosio né alcol”.

“Con il Giro d’Italia c’è stato il boom della nostra Costa” racconta poi con orgoglio. “Dagli organizzatori mi è stato richiesto un menu tutto rosa così ho acquistato tutta la rapa rossa fresca che ho trovato, l’ho frantumata e messa nell’impasto di pani, panini e focacce poi offerti a clienti e turisti”.

“Inoltre” aggiunge, “andiamo orgogliosi del pane con farina tipo 2 di grano solina abruzzese, arricchito di ceci novelli e peperone dolce frantumato di Altino, con solo lievito fresco naturale. Ricetta che in pratica equivale a un piatto completo come usa da queste parti: sagne e ceci condite col nostro peperone dolce secco”.

“Questo 2023 è un anno importante per la nostra famiglia, i progetti sono tanti, le aspettative della clientela altrettanto, a fine stagione ci prepariamo a cambiamenti importanti. Nel nuovo locale di 300 metri quadrati nel paese alto, riuniremo produzione e vendita con anche la possibilità di organizzare percorsi didattici e di degustazione per far conoscere l’arte del pane”, annuncia Ruccolo.

E il maestro molisano non fa mistero delle sue convinzioni. “Non ritengo la panificazione un lavoro adatto alle donne” sostiene, “perché tradizionalmente si lavora di notte, un’esperienza che la più giovane delle mie figlie, Vanessa, ha voluto provare una volta per rendersi conto. Così si è deciso di adeguarci e cambiare come già fanno molti dei miei colleghi premiati anche dal Gambero Rosso. Sforneremo pane serale anziché al primo mattino. Sarà una rivoluzione anche per il nostro stile di vita, che diventerà più dignitoso, d’altronde non si trovano più collaboratori per lavorare di notte. Il consumo è cambiato con lo stile di vita, si preferisce la pagnotta calda al rientro a casa dal lavoro, e le vendite di pane crescerebbero”.

“Da fine estate” annuncia ancora, “farò il Pane di Mariarosa e **Marcella**, sorella di mia moglie. Lo chiameremo così, un pane a filiera cortissima con il nuovo raccolto del grano nei campi di famiglia in basso Molise, per noi un motivo in più di soddisfazione personale”.

LE FOTO























pubbliredazionale