

LA BRESCIANA, DA 70 ANNI I MARITTOZZI CON LA PANNA CHE PIACCIONO AI PESCARESI

9 Dicembre 2020



PESCARA - Ogni città ha i suoi punti di riferimento gastronomici. Quei luoghi in cui, almeno una volta nella vita di ogni residente, una tappa è doverosa. Così come è altrettanto necessario consigliarlo a chi è di passaggio anche solo per qualche ora. La Bresciana per Pescara è, senza timori di smentita, uno dei luoghi del cuore, anzi del palato, e i suoi maritozzi alla panna sono certezza di bontà ormai da 70 anni.

Varcare la soglia della cremeria di via Trento, nel pieno centro del capoluogo adriatico, porta improvvisamente indietro nel tempo, tra arredi e un'atmosfera del pieno degli anni '80. E così mentre fuori la vita scorre frenetica, alla Bresciana i minuti si fermano. Il salto nel tempo si fa ancora più ampio per ripercorrere gli inizi della storia di questa iconica pasticceria/caffetteria pescarese, oggi condotta con amore dal titolare **Pietro Bucciarelli**, alla produzione, e supportato nella vendita da **Alessandra Di Simone**, **Marcello Pezzuto** e **Giada Mancini**.

Tutto inizia con **Noemi Cornali**, signora originaria di Rovato, cittadina della provincia di Brescia. Siamo nel dopoguerra, e Noemi, arrivata per caso a Pescara se ne innamora e

sceglie di trasferirsi qui. Moglie di un commerciante di tessuti, caduto in guerra, la bresciana tra il '47 e il '48 decide di aprire una macelleria in via Firenze. “Era una donna con un grande fiuto per gli affari – racconta a *Virtù Quotidiane* Pietro Bucciarelli -. Nel dopoguerra, però, la carne non era certamente un alimento comprato da tutti e così Noemi decide di trasformare la sua attività in latteria, per commerciare, al contrario, un bene di prima necessità”.

I pescaresi, ormai abituati a chiamare Noemi, “La Bresciana”, inconsapevolmente scelgono il nome della sua latteria, iniziando così a scrivere una piccola storia gastronomica della città. “Nel suo locale, si vendevano latte, latticini, burro e qualche dolcetto – dice ancora Pietro – per questi ultimi si riforniva in un piccolo laboratorio del pasticcere **Di Silvestro** in via Umbria, a pochi passi da qui”.

Nel 1958 la bresciana si imbatte in **Puscev**, un bulgaro che produceva yogurt, e che dovendo dismettere la sua attività propone a Noemi di acquistare tutti i macchinari. “La bresciana, alla fine degli anni '50 – continua Bucciarelli – si mise a fare lo yogurt, prima in assoluto a Pescara, che ancora oggi è uno dei nostri cavalli di battaglia e che, ancora oggi, è per noi lo Yogurt bulgaro”.



Noemi Cornali, "la bresciana" insieme a Peppino

Nel 1963, per via di alcuni lavori di ristrutturazione nel negozio di via Firenze, la Bresciana si sposta in via Trento, in quella che doveva essere una soluzione provvisoria, ma che

diventerà, invece, la sede definitiva del tempio del maritozzo. L'anno seguente vende la sua latteria. Ad acquistarla **Vincenzo Bucciarelli**, papà di Pietro, attuale titolare. "Mio padre comprò La Bresciana, lasciando l'impostazione data da Noemi. Rimase con noi anche il signor **Peppino**, un aiutante della fondatrice, che ha curato il servizio al tavolo fino al 1972, quando morì".

Bucciarelli decide di lasciare i capisaldi della produzione della Bresciana, a cominciare dai maritozzi con la panna che insieme allo yogurt bulgaro sono senz'altro le specialità iconiche di questa cremeria. E come il papà Vincenzo anche Pietro, che fin dai tempi della scuola ha sempre aiutato i genitori nel locale, nel pomeriggio e poi durante le feste, fino a che dai 20 anni ha deciso di dedicarsi completamente, imparando tutti i segreti di produzione. Se per la pasticceria Bucciarelli si appoggia da 30 anni a **Mauro Marcheggiani**, dietro le farciture invece c'è proprio Pietro. "Le ricette non si cambiano - rivela - . Le creme che faccio, così come la panna, sono a base di ingredienti semplici, come una volta, secondo le procedure classiche. Nessun ingrediente segreto, ma solo materie prime di qualità. Credo sia il modo di lavorare a rendere le farciture speciali".

Una dote riconosciuta dai tanti pescaresi affezionati che da generazioni frequentano La Bresciana. "Qui da noi vengono clienti, da prima che nascessi - afferma - che frequentavano questo locale con le prime fidanzatine e che oggi sono le loro mogli. Vengono i figli, i nipoti. Pescaresi di ogni età. Queste mura trasudano ricordi".

LE FOTO

































