

## PRIMO CICLORADUNO DEL BOCCONOTTO TRA CASTEL FRENTANO E DINTORNI

2 Maggio 2018



CASTEL FRENTANO - La Bottega del Bocconotto della famiglia Bucci continua la sua corsa. È proprio il caso di dirlo poiché il 13 maggio ci sarà il primo Cicloraduno del Bocconotto, una giornata tutta dedicata alle due ruote a pedali per famiglie, bambini, adulti e per tutti coloro che vorranno trascorre ore piacevoli in allegria alla scoperta di Castel Frentano (Chieti) e delle zone limitrofe.

Il cicloraduno inizierà dal mattino per poi terminare nel pomeriggio con una tavolata d'eccezione, siglata dalla bontà dei Bocconotti Bucci e da tante altre specialità del territorio. Alla bella giornata parteciperanno anche altre attività commerciali e produttori locali che metteranno a disposizione le loro specialità per i partecipanti.

“La bellezza e la soddisfazione di raccogliere tante persone per passare ore in compagnia e spensieratezza, tra i Bocconotti, dolci tipici di Castel Frentano, e la natura che ci offre il nostro territorio! Questo è il nostro obiettivo”, dice in una nota **Piero Bucci** che assieme alla sorella **Claudia** e a uno staff di qualità gestisce la Bottega.

“Ho trovato grande appoggio anche dagli altri negozi e dagli altri commercianti; tutto ciò ci aiuta a tenere vivo e attivo Castel Frentano e a renderlo sempre più accogliente”.

Oltre alla famiglia Bucci hanno dato adesione al primo Cicloraduno del Bocconotto la macelleria Campitelli, la gelateria Florideo e G., Pastalove specializzata in pasta all'uovo e il forno Opera Prima.

Il ritrovo è alle 9,30 presso la Bottega del Bocconotto in via dei Peligni 6. Il percorso prevede Sant'Eusanio del Sangro, Selva Piana, Piano La Roma (Casoli), C.da Melone (Guardiagrele) e il ritorno a Castel Frentano. La quota di iscrizione è di 5 euro comprensiva di colazione alla partenza, un ristoro lungo il percorso, una ricca tavolata all'arrivo e il numero di pettorale.

La Bottega del Bocconotto e la famiglia Bucci, intanto, hanno da poco ricevuto un prestigioso riconoscimento da parte della rinomata Accademia Italiana della Cucina: tra i tanti prodotti presentati, il Bocconotto Tradizionale è salito sul podio aggiudicandosi il Premio Dino Villani 2018, un importante risultato che celebra e riconosce la bravura e la professionalità della famiglia Bucci.