

## IL BOCCONOTTO, IL DOLCE DI FROLLA RIPIENO AL CIOCCOLATO NATO A CASTEL FRENTANO

8 Marzo 2023



LANCIANO - Tradizione, artigianalità e gusto. Sono questi i binari su cui viaggia la produzione autentica del bocconotto, dolce tipico di Castel Frentano (Chieti) e della zona frentana. *Virtù Quotidiane* è andato alla scoperta della storia e delle curiosità legate a questa vera delizia abruzzese.

Ben poco si conosce delle origini del prodotto che, come ben si sa, quando si ha a che fare con le ricette tradizionali, molto spesso esse vengono tramandate oralmente e poco rimane della tradizione scritta. Del bocconotto abbiamo appreso che nel Dizionario abruzzese del 1930, curato da **Domenico Bielli**, compare sotto la voce di "buccunotte". Sarebbe quindi che le origini siano da collocare nei primi anni del Novecento. Tuttavia la tradizione popolare anticipa la sua nascita al 1800, con l'avvento del cacao in Europa.

La famiglia di **Angela Bomba**, titolare de La Casa del bocconotto a Lanciano (Chieti) realizzava il dolce in casa già nel 1800. "La mia famiglia è originaria di Castel Frentano, paese che ha dato i natali al dolce - spiega Angela - e dai racconti dei nostri avi possiamo

dire che il bocconotto era un dessert per famiglie abbienti, tant'è che si pensa che sia stato creato proprio da una ricca famiglia castellina e che la ricetta sia rimasta segreta per tanti anni. Fino a quando qualcuno l'ha diffusa tra le massaie del paese. Da quel momento in poi la produzione non si è mai fermata”.

“Io ho imparato da nonna Maria - aggiunge - che li faceva in casa e li vendeva, anche durante la guerra”.

Da nonna Maria ha imparato anche **Giulia Biondi**, mamma di Angela, che insieme al papà **Guido Bomba**, ha creato nel 1967 La casa del bocconotto, Dove ogni giorno la preparazione di centinaia di bocconotti si ripete secondo il metodo tradizionale. E sotto l'occhio attento della signora Giulia che, oggi ottantaseienne, non abbandona l'amore per quel prodotto che ha caratterizzato tutta la sua vita.

“Mio marito era appassionato del suo lavoro e di questo dolce che ha fatto conoscere anche fuori dall'Abruzzo - racconta Giulia a *Virtù Quotidiane* -. Ho ricordi bellissimi con lui. Abbiamo partecipato ad eventi ed iniziative in tutta Italia. E ovunque abbiamo portato i nostri bocconotti. È così che sono stati conosciuti”.

La ricetta, quella originale di Castel Frentano, prevede la realizzazione dell'impasto esterno con farina, olio, uova, zucchero e scorza di limone. Con la pasta frolla si coprono gli stampini di alluminio, precedentemente imburattati.

Nel frattempo si prepara la farcitura, che come sottolinea Angela Bomba “è la parte più importante”, e viene fatta con cioccolato fondente, acqua, zucchero, mandorle tostate e macinate finemente, tuorli d'uovo e cannella. In ogni stampino va versato un cucchiaino di farcitura, poi ricoperto con un disco di pasta frolla. I dessert a questo punto sono pronti per la cottura che avviene in forno a 180 gradi. Dopo la cottura, i bocconotti vanno ricoperti con una spolverata di zucchero a velo e serviti. Il segreto è bilanciare perfettamente la delicatezza della pasta frolla e il gusto della farcitura interna che deve mantenere la sua cremosità.

La casa del Bocconotto, oltre alla versione classica con ripieno al cioccolato, propone altre varianti: alla mandorla - che è il gusto più antico - , al tiramisù, al bacio, alla cannella, al cioccolato bianco, al rum, alla nocciola, al limone, al pistacchio, alla nutella e ai frutti di bosco.

“Il rispetto della tradizione e della tipicità per noi è molto importante - conclude Angela - tant'è che nella nostra pasticceria realizziamo solo dolci tipici abruzzesi. Il bocconotto è

sicuramente la nostra specialità, quella che più ci rappresenta. È un dolce dal sapore esclusivo che difficilmente si dimentica”.

## **LE FOTO**











