

## ROCCASCALEGNA: IL PANE PORCHETTATO DELLA SIGNORA MARIA, GUSTO, FRAGRANZA E MERAVIGLIA

19 Maggio 2021



ROCCASCALEGNA - All'ombra del castello medievale di Roccascalegna (Chieti) c'è un prodotto che da quindici anni prende per la gola turisti e gente del posto. È il pane porchettato di **Anna Maria Olivieri**, fornaia e titolare del panificio Il Barone. L'impasto è quello di un classico e gustoso pane fatto in casa, morbido dentro e croccante fuori. Arricchito, ed è questa la particolarità, da succulenti tocchetti di porchetta che ne fanno una vera delizia. Impossibile resistergli.

Il brevetto nacque nel 2006 quando la signora Maria - così la chiamano tutti in paese - decise di preparare per l'undicesima edizione della Sagra della pizza scima, che all'epoca

organizzava ogni anno, qualcosa di diverso che attirasse i visitatori. D'altra parte chi la conosce sa che la creatività è sempre stata il suo forte.

“Quell'anno volevo realizzare qualcosa di speciale che affascinasse i miei clienti – racconta a *Virtù Quotidiane* – . E così, in una nottata, impastai farina, acqua e lievito, aggiungendo la porchetta. Un paio d'ore di lievitazione, qualche altro segreto che non posso svelare, un'attenta cottura e il pane fu pronto”.

Da allora l'invenzione, tra un assaggio e un passaparola, ha fatto il giro di tutta l'Italia. Tant'è che molti turisti raggiungono il paese esclusivamente per assaggiarlo. “Un giorno – ricorda Anna Maria – venne un signore da Bologna. Entrò nel mio locale e chiese il pane porchettato poiché ne aveva sentito parlare. Ero incredula, adesso episodi simili sono all'ordine del giorno”. Gli assaggiatori, difatti, riempiono il web con foto e selfie con l'esclusivo prodotto, rendendolo sempre più “social”.

Il pane è realizzato con una delle migliori porchette del comprensorio e non è una scelta casuale. In quanto, a detta dell'ideatrice, è l'unica in grado di mantenere la cottura, rimanendo soffice e gustosa e concedendo all'impasto quel tocco di sapore che lo rende così particolare.

La pagnotta va degustata preferibilmente calda, appena sfornata. Meglio se fuori dal forno di Anna Maria, di fronte alla vista mozzafiato del castello di Roccascalegna. Se invece si decide di mangiarla a casa, in un ambiente più intimo, un passaggio nel microonde non guasta. Magari arricchendo l'assaggio con un bel vino rosso, di quelli abruzzesi Doc.

La produzione avviene ogni giorno, da ben quindici anni, cosicché chi vuole farsi sorprendere dalla squisitezza del prodotto può farlo sempre, recandosi nel famoso panificio Il Barone, nel cuore del borgo. “Per un assaggio ce n'è per tutti – sottolinea la titolare – per quantità più consistenti, meglio prenotare”.

Il pane porchettato è un marchio registrato perché la fornaia più creativa d'Abruzzo ha voluto tutelare la sua invenzione da subito. E, assistendo ai continui ingressi nella sua attività in soli dieci minuti, non ha tutti i torti. Perlopiù turisti, entrano e ne prenotano un assaggio che ritirano al ripasso, dopo la visita al castello. Una consuetudine che si ripete soprattutto nei giorni di festa quando il borgo è più affollato e nessuno rinuncia ad una tappa gastronomica al forno di Anna Maria.

Per lei non c'è giorno di riposo che tenga. Ogni notte si alza e prepara amorevolmente i suoi impasti. Un esempio di dedizione e amore per il suo lavoro che va oltre ogni fatica fisica. Così

tra pagnotte di tutti i gusti, pizze farcite e maritozzi, ogni giorno si rinnova una tradizione che nacque nel 1970 quando il panificio aprì i battenti. All'epoca c'erano la mamma e il papà di Anna Maria, lei subentrò qualche anno dopo.

“In tutti questi anni - confida - ho sempre cercato di offrire qualcosa di nuovo che attirasse l'attenzione dei clienti”. Di sicuro il picco creativo la signora Maria l'ha raggiunto con il pane porchettato. E così le chiediamo cos'ha di così speciale il suo pane. Lei risponde senza esitazione: “Il mio pane ha tutto: gusto, fragranza e in chi lo assaggia crea meraviglia”.

## **LE FOTO**











