

## **SUMMEAT 2018, I BOCCONOTTI BUCCI DI CASTEL FRENTANO PROTAGONISTI**

3 Aprile 2018



PESCARA - Voglia d'Abruzzo e voglia di provare le tante ricchezze enogastronomiche della regione, in primis quelle più golose. Per questo motivo, la Bottega del Bocconotto della famiglia Bucci di Castel Frentano (Chieti) parteciperà all'importante rassegna Summeat Abruzzo, il Festival del cibo e dei piaceri, in programma dal 21 al 24 aprile 2018 presso l'Aurum di Pescara.

Una kermesse dedicata all'artigianalità gastronomica abruzzese, elemento di ricchezza da presentare e veicolare al meglio per trasformarlo in un caposaldo del turismo. Si scende quindi in campo con banchi d'assaggio, spazi espositivi, appuntamenti, dimostrazioni, incontri didattici e cooking show, il meglio della "tavola d'Abruzzo".

La Bottega del Bocconotto della famiglia Bucci sarà nell'Area Food - Spazio n.42. Composto

da ingredienti semplici e senza l'aggiunta di burro, il Bocconotto si contraddistingue per la sua delicatezza, per la fragranza e per un sapore pieno che "non stanca mai", perfetto per essere mangiato in "un sol boccone" (da qui deriva il nome). Nato alla metà del 1800, la ricetta originale è custodita dalla Bottega del Bocconotto della famiglia Bucci, esempio assoluto di professionalità legata alle tradizioni pasticcere di Castel Frentano - si legge in una nota dell'azienda - pochi ingredienti ma dosati alla perfezione per rendere inimitabile il Bocconotto, presentato dalla Bottega non solo nella versione tradizionale (con il ripieno di cioccolato, mandorle e cannella) ma anche in altre golose varianti come crema pasticcera, crema al limone, crema al caffè e crema al cioccolato.

Si parla di una vera e propria prelibatezza ideata, secondo la storia e le leggende, da una fantasiosa cuoca che, per soddisfare la golosità del nobile padrone, realizzò questo dolce da divorare, per l'appunto, in un sol boccone! Nel ripieno non poteva che mettere il prodotto che a metà '800 era diffuso in tutta Europa: il cioccolato. Altri invece attribuiscono la nascita del Bocconotto al passaggio del Re Vittorio Emanuele III in Abruzzo, un'occasione degna di essere ricordata con una ricetta dalla fama imperitura.

Come tutte le storie di successo - si legge in una nota - anche quella della famiglia Bucci e della Bottega del Bocconotto inizia quasi per caso. Sin dagli anni '60 la famiglia Bucci era impegnata in un'attività artigianale florida e produttiva, con un vasto giro di clienti non solo nella provincia di Chieti e nella regione, ma in tutta Italia. La loro sede principale era proprio a Castel Frentano - dove oggi sorge la Bottega - e, appena iniziata l'estate **Pierino e Claudia Bucci**, gli attuali proprietari, erano soliti trascorrere del tempo nel punto vendita del nonno. Così, seduti sugli scalini d'ingresso del negozio, si resero conto che molte persone si fermavano per chiedere loro informazioni con un'unica domanda: "Dove possiamo comprare dei Bocconotti, i dolci tipici di Castel Frentano e dell'Abruzzo?".

Quella del Bocconotto è una lunga tradizione, legata sul territorio anche alle ricorrenze importanti come matrimoni, battesimi, cresime e comunioni... in pratica non si può parlare di festa senza avere sulle tavole il delizioso dolcetto dal cuore di cioccolato e mandorle. Così, dopo aver dato indicazioni su dove acquistare i Bocconotti a tantissime persone, nella mente scattò un'idea quanto mai felice: mettere al lavoro la stessa famiglia Bucci con l'apertura di un laboratorio e di un negozio per la vendita del dolce abruzzese.

Sicuri della loro intuizione decisero in pochissimo tempo di dare il via all'attività, forti anche di un altro elemento: erano custodi di una delle più antiche ricette mai tramandate del Bocconotto, merito della nonna Sabbiuccia, da tutti conosciuta per la sua fama di abile pasticcera. Era lei che preparava i Bocconotti per tutto Castel Frentano e per ogni festa: perché non fare assaggiare una tale delizia anche a chi arrivava dai paesi vicini? Era il

2008... e da lì, dopo un periodo di assestamento, il successo è arrivato, grazie a un pubblico sempre più folto di clienti e di consumatori che hanno saputo riconoscere nella Bottega del Bocconotto della famiglia Bucci una garanzia di qualità strettamente allacciata alla tradizione di Castel Frentano.

Oggi la Bottega del Bocconotto è un fiore all'occhiello di tutto l'Abruzzo - continua la nota dell'azienda - un'attività a conduzione familiare e supportata da validi dipendenti, operativi in tutte le fasi della lavorazione, dalla preparazione dei singoli ingredienti sino al confezionamento e alla vendita. Saldi nell'obiettivo di fare sempre prodotti di livello nel rispetto della storia abruzzese, la famiglia Bucci si impegna quotidianamente per esprimere il meglio attraverso il Bocconotto, il dolce più rappresentativo della regione.