

# PRETORO. CON I BOCCONOTTI BUCCI SI PEDALA MEGLIO!

*Alla seconda edizione di Maiella in sella, sarà presente anche la Bottega del Bocconotto*

*di Castel Frentano. Un modo speciale per coniugare le tradizioni gastronomiche*



Bocconotti

*con la natura e la voglia di pedalare assieme.*

Pronti a pedalare tra tornanti, distese di vigneti e panorami mozzafiato alla scoperta delle bellezze abruzzesi? Tutto si può fare, basta segnarsi la data di **domenica 29 luglio** e iscriversi a **Maiella in Sella, il cicloraduno turistico che parte da Pretoro, in provincia di Chieti.**

Un appuntamento in cui non è indispensabile arrivare per primi al traguardo, ma godere della natura che accompagnerà tutti i partecipanti durante la scalata. **Due i percorsi indicati: uno più breve di 65 km** che costeggia la parte ovest della montagna, e **uno di 150 km** che percorre la Maiella, decisamente più impegnativo e adatto a chi ha un buon allenamento!

Fatica e tanta salita da “combattere” con la sola forza delle gambe... ecco allora venire in aiuto una **carica di energia tutta genuina e golosa: i Bocconotti.** Al mattino, per una colazione speciale, la **Bottega del Bocconotto della famiglia Bucci**, servirà i dolci tipici abruzzesi, così da garantire un supporto valido senza appesantire la lunga pedalata.

*“Partecipiamo con grande entusiasmo alle rassegne che si svolgono nel nostro territorio, soprattutto quelle di carattere sportivo. In questo caso il piacere di stare in compagnia e la possibilità di vedere i paesaggi abruzzesi, si legano alla soddisfazione di fare una colazione in comune mangiando il dolce simbolo della regione. - **Dichiara Pierino Bucci** - Per tutti coloro che lo vorranno, sarà possibile acquistare i nostri Bocconotti in uno spazio adibito appositamente a Pretoro in occasione del cicloraduno”.*

A Bucci fa eco **Claudio Coccia, ideatore e organizzatore del cicloraduno Maiella in sella:** *“è sempre bello vedere la collaborazione che si crea tra le attività e i paesi; noi dell’organizzazione usiamo la bicicletta come mezzo comunicativo per divulgare il nostro territorio e le sue specialità. Da tempo conosco la qualità della Bottega e dei loro prodotti, sono contento che abbiano accettato di dare un prezioso contributo, così da concretizzare un vero e proprio connubio tra sport, ambiente e*

*ricchezza gastronomica”.*

Per informazioni, per iscrizioni e per leggere il regolamento consultare il sito [www.maiellainsella.it](http://www.maiellainsella.it)

**La Storia dei Bocconotti** - La tradizione colloca l'origine del Bocconotto di Castel Frentano verso la fine del 1700, nel periodo di maggior diffusione del cioccolato in Europa, l'ingrediente principale della farcitura. Un dolce ideato, sempre in base a ciò che si tramanda, dalla creatività di una cuoca che inventò per il suo nobile padrone, famoso per essere assai goloso, un dolcetto da mangiare in “un sol boccone”. Oggi il Bocconotto è uno dei simboli della gastronomia abruzzese: uno scrigno di frolla delicata che racchiude un ripieno di cioccolata, mandorle tritate e un pizzico di cannella. La famiglia Bucci possiede e conserva le dosi corrette di una delle prime ricette tramandate. Al giusto equilibrio tra gli ingredienti, unisce passione per le tradizioni dell'Abruzzo e di Castel Frentano.

**La storia della famiglia Bucci** - Come tutte le storie di successo, anche quella della famiglia Bucci 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 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 tante 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 poco 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 pasticciera. 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 che hanno saputo riconoscere nella Bottega del Bocconotto una garanzia di qualità allacciata alla tradizione di Castel Frentano.

Oggi la Bottega del Bocconotto è un fiore all'occhiello di tutto l'Abruzzo, 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.