

Castel Frentano. I BOCCONOTTI PER OGNI GIORNO DELLA SETTIMANA.



Bocconotti

Godere di una farcitura diversa ogni giorno della settimana? Solo la famiglia Bucci di Castel Frentano offre questa varietà, basta scegliere il gusto preferito dei Bocconotti.

Arriva l'autunno, tra colori e nuovi sapori sulla tavola, sempre pronti a stupire... **magari con un gusto diverso al dì?** Nella **Bottega del Bocconotto di Castel Frentano (Ch) della famiglia Bucci** si può fare, dal momento che il bancone offre tante creme e farciture, perfette per soddisfare ogni palato e accompagnare con dolcezza l'intera settimana.

Il **lunedì** è sempre difficile? Bene, sarà sufficiente fare una bella colazione accompagnata dalla bontà del **Bocconotto tradizionale**, quello con la farcitura di **cioccolato fondente e mandorle**. Energia e carica per affrontare il lavoro e la scuola.

Arriva il **martedì**... e la voglia di un'avvolgente **crema al caffè** non potrà lasciare indifferenti. Intensa e vellutata, la farcia è racchiusa da un morbido **cappello al cocco**. L'ideale per un momento di pausa, per un fine pasto o per spezzare la giornata.

Ecco il **mercoledì**, metà della settimana. Il giro di boa in attesa del week-end deve essere accompagnato da **crema pasticceria e cannella**, il tutto custodito in una **frolla tenera e senza burro**. La dolcezza accenderà definitivamente il sorriso.

Ultimi sforzi per affrontare il **giovedì**, meglio se con una farcitura di **cioccolato sigillata dall'unicità della mandorla bianca**. Offrirlo ai colleghi per una pausa caffè o proporlo per la merenda dei bambini sarà una mossa vincente.

Finalmente **venerdì!** Si organizza il fine settimana tra gite fuori porta, scampagnate se il tempo ancora lo permette o sane

ore di riposo. Via libera a un goloso Bocconotto con un **doppio cuore: crema pasticcera e crema al cioccolato...** irresistibile.

Il risveglio del **sabato** mattina è sempre meraviglioso. Il piacere di fare una colazione con gli amici o in famiglia senza fretta sarà siglato dalla deliziosa **crema al limone abbracciata dalla mandorla bianca**. Cappuccino, caffè, latte o succhi di frutta? Ottimo con ogni abbinamento.

E la **domenica**? Da godere in piena tranquillità, seduti tutti attorno a un tavolo, tra chiacchiere e allegria tagliando una delle **Torte Bocconotto. Basta scegliere il gusto preferito e la famiglia Bucci la preparerà.**

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.

Per informazioni: 329/6637857 - www.bottegadelboconotto.it -