



Il Bocconotto di Castel Frentano: piccola, dolce e friabile delizia

Che Italia straordinaria! Il nostro Paese conserva un patrimonio di tradizioni culinarie che ha dell'incredibile se pensiamo che ogni comunità, villaggio, famiglia, detiene la memoria di ricette uniche e, soprattutto, riproducibili tanto che sarebbe inutile codificarle perché ognuna meriterebbe un capitolo a sé nel grande libro della gastronomia italiana.

La storia che vi raccontiamo è quella di un piccolo dolce delizioso che nasce a **Castel Frentano, in provincia di Chieti**. Le sue origini pare che risalgano al 1700, quando il cioccolato si diffondeva in Europa ed era considerato un ingrediente pregiato e assai richiesto. La leggenda narra che fu una cuoca a inventare il **bocconotto**, dolcetto di frolla delicata ripieno di cioccolato e mandorle, destinato a ingolosire il suo padrone e a diventare quello che oggi chiameremmo un "must" nelle cucine delle case dell'epoca.

"A partire dall'800 – racconta **Claudia Bucci**, titolare della **Bottega del Bocconotto** e custode di questa tradizione unica – in tutte le famiglie del paese si cucinava il bocconotto per la colazione. Le domestiche per i loro padroni, le donne di casa per la famiglia. Poi si diffuse l'usanza di preparare il bocconotto in occasione di ricorrenze speciali, matrimoni, comunioni, Natale; da offrire agli ospiti, da regalare come strenna".



Un dolce per la festa, dunque, una golosità per ogni occasione

ma quasi un segreto perché l'usanza rimase relegata nei confini di Castel Frentano e immediati dintorni finché la famiglia Bucci non decise che meritasse di più.

Nel 2008 Claudia e Pierino Bucci aprono il loro laboratorio, la Bottega del Bocconotto, e forti della ricetta di famiglia tramandata da **nonna Sabbiuccia**, abile pasticciera e detentrica di una delle formule più antiche per la lavorazione del bocconotto, danno il via a una produzione artigianale che oggi ha varcato i confini dell'Abruzzo per conquistare tutta Italia e perfino Francia, Germania, Stati Uniti e Inghilterra.

“Ci chiedono spedizioni da molti luoghi – spiega Claudia con un certo orgoglio – perché i turisti di passaggio che provano il dolce poi ci scrivono una volta tornati a casa e noi volentieri organizziamo spedizioni ovunque. È un dolce delicato di per sé, perché la frolla è molto friabile, il ripieno fresco, ma ha comunque una conservabilità di 5/6 giorni a temperatura ambiente ”.



Claudia Bucci

Le versioni tradizionali del bocconotto prevedono cioccolato e cannella, crema pasticciera aromatizzata alla cannella, crema e cioccolato, crema al limone e mandorla bianca, cioccolato e mandorla bianca. Da poco Claudia, responsabile della produzione ed erede della maestria di nonna Sabbiuccia, ha creato un bocconotto con crema a base caffè, cocco e mandorla bianca, una novità destinata a essere la prima di una lunga serie. Perché il **bocconotto Bucci** sta ormai conquistando le tavole di tutta Italia, piano piano, con la modestia e genuinità tipiche dell'animo abruzzese. Claudia Bucci è convinta delle potenzialità del prodotto: “Vogliamo farlo conoscere e stiamo studiando diversi sbocchi d'investimento perché abbiamo fiducia nel valore del nostro bocconotto; intendiamo mantenere le caratteristiche di artigianalità e

semplicità, di versatilità di consumo, che sono il suo valore aggiunto. È un prodotto di nicchia, certamente, ma si presta molto bene a differenti occasioni di consumo dalla colazione al dopo cena. Potrebbe essere un valido dessert al piatto abbinato ai giusti componenti; sarebbe un'ottima alternativa a merende e snack. L'importante è far percepire al cliente l'unicità della lavorazione e la delicatezza e freschezza del prodotto".



Ogni giorno la **Bottega del Bocconotto** sforna le sue delizie e le propone per il consumo diretto o confezionate con cura – scatole in latta, cartoni colorati, involti che riproducono scorci di Castel Frentano, in tema con le diverse ricorrenze – perché il bocconotto è tradizione, è territorio, è leggenda e atmosfera. Sono valori che restano intatti nella lavorazione manuale, nella qualità delle materie prime: “Ci vuole il cioccolato giusto – spiega Claudia – per creare l’armonia ideale tra gli ingredienti. Ci vuole la manualità per ottenere la friabilità perfetta della pasta frolla, ci vuole l’equilibrio degli aromi. Il bocconotto è un dolcetto semplice all’apparenza, ma fragile e complesso nella sua composizione. Tramandarne la tradizione significa, secondo noi, preservarla, valorizzarla e offrirla come dono prezioso”.

Anche questo è il cuore dell’Italia e forse è proprio ciò che in tutto il mondo ci invidiano: saper creare con poco qualcosa di unico e straordinario, di geniale nella sua semplicità come il bocconotto di Castel Frentano: una bontà.

Marina Caccialanza

Bucci Bottega del Bocconotto

Via dei Peligni 6, 66032 Castel Frentano (CH)

www.bottegedelbocconotto.it

info@bottegedelbocconotto.it

