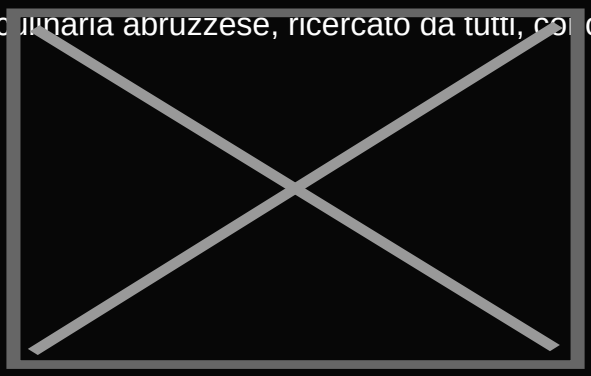
La Pasqua si festeggia con i Bocconotti Bucci

scatola-bocconotti-pasqua-4c8a2e98

Pasqua con chi vuoi? Meglio se in compagnia dei **Bocconotti Bucci**… sulla tavola, a colazione o nel cesto del pic-nic di pasquetta. Ogni occasione è buona per assaporare questa prelibatezza che la **Bottega del Bocconotto** di Castel Frentano sa preparare in modo eccezionale, senza rivali!

Delicato, fragrante e genuino, lo **scrigno di pasta frolla** porta con sé i segreti di farciture differenti, da quella classica al cioccolato e mandorle a quelle con le creme, tutte gustose, tutte da provare. Un dolcetto simbolo non solo della località in provincia di Chieti ma oramai simbolo della ricca tradizione culinaria abruzzese, ricercato da tutti, conosciuto e apprezzato da nord a sud dell'Italia.



Buono da tenere a portata di mano tutti i giorni, il

Bocconotto si presta alla perfezione per dare un tocco di piacere in più alle grandi tavolate pasquali. Certo, le colombe e le uova di cioccolato non mancheranno, ma quale stupore sulla faccia di amici e parenti quando, dopo un bel pranzo in famiglia, come dessert comparirà anche una meravigliosa scatola custode dei preziosi Bocconotti? Eh sì, perché la Bottega del Bocconotto, come già realizzato per le feste natalizie, per i matrimoni, per le cresime e le comunioni, mette a disposizione dei suoi clienti bellissime confezioni a tema, in questo caso, con decori pasquali.

Alla bontà e alla qualità della produzione dolciaria si aggiunge anche la cura e l'attenzione che la Bottega vuole dare al packaging. Si dice che "prima si mangia con gli occhi", ebbene, chi sceglie la professionalità a firma Bucci avrà la certezza di far godere gli occhi e il palato!

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 lo inventò per il suo nobile padrone, famoso per essere assai goloso: ecco allora 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 cioccolato, 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 (Ch).

La storia della famiglia Bucci - Come tutte le storie di successo, 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, **Claudia Bucci**, l'attuale proprietaria, era solita trascorrere del tempo nel punto vendita del nonno. Così, seduta sugli scalini d'ingresso del negozio, si rese conto che molte persone si fermavano per chiedere informazioni con un'unica domanda: "Dove possiamo comprare i 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 sua 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! Sicura della sua intuizione decise in pochissimo tempo di dare il via all'attività, forte anche di un altro elemento: era custode 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 paese vicini? Era il 2008... e da lì, dopo un periodo di assestamento, il successo arrivò, 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, un'attività a conduzione famigliare e supportata da validi dipendenti, operativi in tutte le fasi della lavorazione, dalla

preparazione dei singoli ingredienti sino al confezionamento e alla vendita.