Abruzzo. I BOCCONOTTI BUCCI SI SPOSANO CON I COCKTAIL!

La bontà del dolce simbolo d'Abruzzo, capace di trovare perfetta sintonia anche

Crema_cannella_Special_Rossini

con la mixology. Ecco come la Bottega del Bocconotto propone un'estate alternativa

ma sempre golosa, affiancando tradizione e nuove tendenze.

Con l'esplosione dell'estate, **esplode anche la voglia di avere sempre i Bocconotti Bucci sulla tavola!** Un dessert fatto con ingredienti sani e genuini, **adatto per tutta la famiglia e per ogni occasione della giornata,** dalla colazione al fine pasto, senza tralasciare la merenda o il piacere di concedersi un momento di dolcezza serale.

Crema_limone_analcolico_Fresh

La Bottega del Bocconotto non smette di **stupire e, assieme al barman Yosbel Portal, ha realizzato una serie di**

proposte di cocktail per la bella stagione, **in perfetto accostamento con i Bocconotti**. Un'idea per soddisfare tutti i gusti – visto che **ci sono anche due cocktail analcolici –** ottimi per fare compagnia agli amanti del dolce abruzzese di Castel Frentano (Ch) anche al mare, in montagna o tra gli aperitivi serali con gli amici.

- Si parte affiancando il **Bocconotto tradizionale** a uno **Spritz Selection Passion** (Aperol, vino Spumante Brut, frutto della passione, soda), impeccabile per dare supporto alla dolce farcitura a base di cioccolato fondente e mandorle.
- A seguire il **Bocconotto con crema e cannella** abbinato a uno **Special Rossini** (fragole frullate, lime, liquore alla fragola, vino Spumante Brut), l'ideale per dare freschezza e un sapore fruttato.
- Il **Bocconotto con crema di limone e copertura di mandorla bianca** si accompagna a un **cocktail analcolico Fresh** (spumante analcolico base di uve glera, lime, zucchero di canna, menta fresca), ottimo per un equilibrio tra i diversi sapori.
- Al **Bocconotto con crema di caffè e copertura al cocco** si unisce uno **Special Bellini** (pesca frullata, liquore alla pesca, vino Spumante Brut), per un'armonia di gusto e aromi.
- Si conclude con il **Bocconotto con cioccolato e mandorla bianca** appoggiato a un **analcolico Vitaminic Bomb** (lime, limone, arancia, zucchero di canna, lemon), delizioso per una pausa rigenerante.

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 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 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 famigliare 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.