

La Bottega del Bocconotto di Castel Frentano alla conquista di Venezia

Piero e Claudia Bucci, proprietari della Bottega del Bocconotto, presenteranno la loro specialità, simbolo di eccellenza di tutto l'Abruzzo, durante l'inaugurazione della mostra di Arte Contemporanea Art Walk a Palazzo Zenobio di Venezia.



Durante l'inaugurazione della mostra di **Arte Contemporanea Art Walk**, in programma il **18 febbraio prossimo, alle ore 11.00, nella splendida cornice di Palazzo Zenobio**, ci sarà l'opportunità di gustare una prelibatezza unica e inimitabile: il **Bocconotto di Castel Frentano**. La meravigliosa laguna veneziana, addobbata per il carnevale, darà voce a una specialità tutta abruzzese, **un dolce goloso è invitante, firmato da Piero e Claudia Bucci, i proprietari della Bottega del Bocconotto di Castel Frentano, un centro in provincia di Chieti.**



"Questa è una bellissima chance: far conoscere il nostro prodotto in una città come Venezia e poterlo offrire agli ospiti importanti che intervengono all'inaugurazione di Art Walk ci riempie di gioia". Dichiarò Piero Bucci. *"Il Bocconotto è un dolce a base di cioccolato, mandorle e uova, una delizia dalla ricetta antica e in parte sconosciuta. È una forma d'arte del nostro*

paese e dell’Abruzzo intero e, inserirlo in un contesto del genere, in un palazzo storico, tra le bellezze di Venezia e tra le opere di molti artisti, penso possa essere un legame perfetto”.



Protagonista delle tavole e dei momenti conviviali, il Bocconotto porta con sé la tradizione di tutta la regione. Nato per la prima volta più di due secoli fa con la diffusione del cacao in Europa e in Italia, la leggenda lo vede legato a una cuoca che, per accontentare il nobile padrone della casa in cui prestava servizio, inventò un dolce che si potesse mangiare in un “sol boccone”, dettaglio dal quale è derivato anche il nome. Per altri, invece, il successo di questo dolce, spetterebbe alle donne del piccolo paese chietino che presentarono il Bocconotto nel settembre del 1926 per celebrare il passaggio del Re Umberto II tra le vie di Castel Frentano.



Oggi il Bocconotto è una vera e propria prelibatezza, preparato con materie prime di alta qualità e secondo il metodo artigianale. **Un'altra dimostrazione concreta di come l’Abruzzo, nonostante i difficili momenti, sia in grado di portare eccellenza culinarie fuori dai confini regionali.**