

TRONCHETTO, MARITOLLO O CREMONESE, LE ALTERNATIVE AL PANETTONE DELLO STORICO FORNO BAIOTTO

16 Dicembre 2020



L'AQUILA - Il panettone è un dolce tipico di origine milanese divenuto negli anni il simbolo gastronomico del Natale, insieme al pandoro, di origine veronese, e al torrone, che annovera in tutto il territorio nazionale la ricetta aquilana del tenero al cioccolato. Ma per i palati più esigenti e meno conformisti della conca aquilana, esiste la possibilità di gustare un'alternativa dolce al classico panettone?

Esiste eccome, a partire dal tronchetto di Montereale, una tradizione antica per il comune dell'Alto Aterno, soprattutto nel periodo delle festività natalizie. Ne parla a *Virtù Quotidiane* **Americo Baiotto**, titolare dello storico Forno Baiotto di Montereale e di **Pancaffè**, in via

Salaria Antica Est 84, a Pile, una boulangerie inaugurata a settembre dove è possibile acquistare non solo i prodotti da forno, ma anche consumarli appena sfornati a ogni ora del giorno (al netto delle restrizioni Covid che vanno e vengono, naturalmente).

L'impasto del tronchetto, che non è lievitato ma secco, è fatto da zucchero, uova e farina con l'aggiunta di nocciole, o frutta secca in genere, gocce di cioccolato, uvetta e ciliegie candite. Si racconta che la ricetta giunse a Montereale dalla Liguria per via di una signora ritornata in paese.

Un altro dolce importato, in questo caso dal basso Lazio, in Abruzzo nell'immediato dopoguerra è il maritozzo. "Era un pane addolcito con un po' di zucchero per i bambini delle famiglie meno abbienti", racconta **Tiziano Calvitti**, fornaio di lunga data, oggi nella squadra dei Baiocco.

All'epoca erano tanti i fornai aquilani che per lavorare si trasferivano altrove. Il fornaio racconta che i maritozzi venivano ritirati con la tessera annonaria, la cosiddetta "tessera della fame" del periodo fascista, in vigore per controllare il razionamento dei beni alimentari dal 1940 fino al 1949.

Con il passare del tempo, in ogni zona è maturata una variante del maritozzo: "Quello che faccio io per Baiocco - spiega Tiziano - è aromatizzato con cannella e vanillina, con l'aggiunta di liquore Alchermes e panna per la farcitura".

Un'altra golosa alternativa al solito panettone è il Cremonese, un pane dolce di circa 400 grammi, che può essere abbinato anche ai salumi, come la tradizionale pizza pasquale. Sull'origine del nome esistono due scuole di pensiero, "la prima riguarda la città di origine, che potrebbe essere Cremona dove pasticceri locali pensarono per primi la ricetta originale - racconta il fornaio - . La seconda leggenda riguarda invece l'ideatore della ricetta che di cognome faceva proprio Cremonese". Anche questo dolce è arrivato a L'Aquila grazie al peregrinare di fornai aquilani che hanno importato le ricette apprese fuori città.

Di panettoni, intanto, Baiocco oltre al classico, realizza il mandorlato, il pere e cioccolato, il cereali e frutti di bosco e quello al Montepulciano d'Abruzzo. Lo storico forno di Montereale, che proprio quest'anno compie un secolo di attività, realizza anche il pandoro.

LE FOTO













pubbliredazionale