

Una Chiara Dolcezza



Dal 1900 artigiani della tradizione fornaria zagarolese, Chiara, Massimo e Tiziana vi aspettano per farvi assaggiare pane d'eccellenza, ciambelle al vino e dolci tipici locali.

"Una Chiara Dolcezza" è l'antico forno della famiglia Quaranta. La **fragranza irresistibile** dei prodotti appena sfornati vi guiderà fino alla **Bottega sita in via Fabrini** a Zagarolo nel cuore del centro storico, a pochi metri da Piazza Indipendenza e Palazzo Rospigliosi. **Il raggiante sorriso di Chiara** vi accoglierà in quella che è una garanzia di **sapori autentici**. Nel forno è possibile trovare il **pane sempre fresco** ad orario continuato, *pizzette, ciambelloni* e soprattutto i **famosi dolci tipici zagarolesi: ciambelle al vino e dolci secchi** preparati utilizzando *"antichissime ricette zagarolesi"*. **Il Forno antico sito a pochi passi, in corso Vittorio Emanuele**, consiste tutt'oggi in un **antico forno** che dà il nome all'omonimo *Vicolo del Forno* immediatamente riconoscibile per le **caratteristiche fascine di castagno**, legna come da tradizione ancora oggi utilizzata dagli antichi forni zagarolesi per alimentare fuochi capaci di cuocere al giusto calore e inebriando pane e dolci di una **inconfondibile fragranza**. Il forno negli anni ha ricevuto **tanti premi e riconoscimenti** soprattutto dalla **Camera di Commercio di Roma** nel concorso per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali **"Premio Roma"** con un pane particolare come *il nodo cotto a legna, Filone casereccio di Zagarolo*.

"La storia è lunga ed è breve. Parla di un forno che è a Zagarolo, in via del forno, dalla fine del Cinquecento, che è stato restaurato ma giusto quel poco, che brucia ancora legna di

castagno perché fa buon calore e poca brace, che è passato di padre in figlio nella famiglia Quaranta dal 1900 e che sforna un pane che è "una chiara dolcezza". **La nascita del forno della famiglia Quaranta risale al 1900** ad opera di una zia del nonno, *Peppina* divenendo sin dall'inizio il forno più rinomato e frequentato del paese grazie alla **bontà del pane e dei dolci tipici** del luogo, dolci secchi come le **ciambelle al vino, alle mandorle, alle nocciole, al limone, al cioccolato**. Il forno passò a nonno *Trento e Maria*, il panificio proseguì accompagnando la vita del paese in tutto il 20 secolo. L'attività a partire dal 1990 è stata sviluppata ed estesa con idee intuitive e grande imprenditorialità da *Claudio (Lello) Quaranta*, appassionato fornaio e scrittore, grande custode della tradizione di famiglia e protagonista nella vita della comunità locale. Dal 2005 è passato il testimone è passato alla nuova generazione, *Chiara* e al marito *Massimo Pepe* che con grande passione proseguono a sfornare Pane e Pizza degni della migliore tradizione di famiglia.

Da non perdere, il pane casareccio e le ciambelle al vino (e non solo) appena sfornate... passate intorno alle 11 in bottega! Se amate la notte non perdetevi l'occasione di passare al forno per un saluto ai fornai all'opera!



...daje Zagarolo!

□

tel

06 5987 1353
333 317 7199



Premio Roma

“The bakery was established in 1900 when the grandfather’s aunt, Peppina, decided to begin this activity, which shortly became popular. It was the most renowned bakery in town due to the goodness of its bread and traditional sweets. When aunt Peppina died, the bakery was handed down to grandfather Trento and grandmother Maria who carried on the activity, developing and expanding it, until 1990 when they passed it on to the present owner’s parents, who made the bakery famous even outside town. From 2005, the bakery is managed by Chiara Quaranta and Massimo, who is responsible for baking bread and pizza in a wood-burning stone oven. It is possible to find fresh bread every day, except on Sundays, as well as traditional Zagarolo sweets and cakes, prepared according to ancient local recipes” | [Premio Roma](#)

□

dove siamo

BOTTEGA:
via Antonio Fabrini 60

Antico Forno: via Vicolo del Forno
ZAGAROLO - ROMA































[back to IMPRESE](#)