

PANE & PANETTIERI GAMBERO ROSSO: IN ABRUZZO PORTA IL TESTIMONE “MERCATO DEL PANE”, SETTE LE NEW ENTRY

24 Giugno 2022



ROMA – *Pane & Panettieri d'Italia 2023* di Gambero Rosso. Sono in tutto quindici le insegne abruzzesi rappresentate nel nuovo racconto del pane italiano e dei maestri artigiani della panificazione contemporanea.

Confermata la massima valutazione dei 3 Pani a Mercato del Pane con sedi a Montesilvano e San Silvestro (Pescara), progetto di produzione e distribuzione di pani agricoli e pasticceria da forno a marchio “Trepì” rappresentato dal maestro panificatore **Luigi Morsella**, anima del laboratorio di Turrivalignani (Pescara), in società con il cugino **Pierpaolo De Felice**, referente commerciale. Progetto in costante evoluzione che annuncia per la prossima estate il primo raccolto di grano coltivato nella propria azienda agricola situata ai piedi della Maiella.

Se, ancora per il momento, in Abruzzo è una sola l’insegna premiata con i Tre Pani GR, ben

sette risultano le new entry quest'anno.

Direttamente con 2 Pani entrano Farina del mio sacco Bakery di Atesa (Chieti), Føрма bakery (L'Aquila), Forno Ardito (Pescara). Confermano inoltre i 2 Pani Alt di Castel di Sangro (L'Aquila), Pane di Prata (L'Aquila), Forno a legna Mancini a Campli (Teramo).

Ed entrano con 1 Pane Panificio Picciano Giovanni & C. di Ortona (Chieti), Antica panetteria Alessandra (Pescara), Il vecchio mulino (Pescara), Rito a San Demetrio ne' Vestini (L'Aquila). Confermano 1 Pane Il Pane di Collemaggio (L'Aquila), L'arte del pane di San Vito Chietino (Chieti), Panificio Cipollone (Pescara), Il vecchio forno Pinocchio a Pescasseroli (L'Aquila).

Un piccolo mondo, quello abruzzese, a suo modo in fermento che tanto di più deve tesaurizzare dall'esperienza e dai racconti - di pane e di vita - riuniti da Gambero Rosso nella nuova edizione della Guida. La presentazione ieri allo Spazio Field di Palazzo Brancaccio in collaborazione con Petra-Molino Quaglia e altri partner in un tripudio di profumi, forme, sapori, entusiasmi che animano un mondo in piena rivoluzione culturale.

Un mondo che reclama piena autonomia gastronomica e anche imprenditoriale come già accaduto nel mondo della pizza, non hanno mancato di rilevare i curatori del progetto editoriale.

In Guida - disponibile in libreria e online - oltre 60 novità e 54 panifici premiati con il massimo punteggio dei Tre Pani con 3 nuovi ingressi. La Lombardia è al vertice con 8 panifici premiati seguono il Piemonte con 7, il Veneto, l'Emilia-Romagna e il Lazio con 6; la Sicilia e la Puglia con 4; la Campania con 3; la Toscana e le Marche con 2; Valle d'Aosta, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Abruzzo, Basilicata e Sardegna con 1.

Oltre quattrocento schede che geolocalizzano un nuovo sfaccettato affresco di visioni di pane da nord a sud dello Stivale isole comprese.

Sfide, vocazioni, nuova consapevolezza, una ritrovata relazione tra terra e uomo, la mediazione necessaria tra natura e scienza, nuove idee di sostenibilità, la speranza di un mondo migliore. E' la moderna rivoluzione del pane. Da supporto del companatico a protagonista della tavola, una nuova entusiasmante avventura gastronomica, imprenditoriale, umana.

Che parla sì di grani e di farine, filiera corta e certa, lievito madre vivo e lunghe lievitazioni. Ma per andare ben oltre: la vocazione al bene comune, come in alcuni casi che fanno scuola. Tra questi il progetto di sostenibilità ambientale Cerere-L'Atelier del Pane, in Brianza,

premiato Bakery dell'Anno; e la "social bakery" di Cuore di Pane Bio, sull'Appennino ligure, in Piemonte, che riporta il pane al centro di una comunità per riqualificare quel territorio, premio speciale Pane e Territorio.

Il pane vero, un racconto di grande qualità anche sociale, circuiti virtuosi che creano ripresa, nuova occupazione, rinascita. E giusto valore economico a tutta la filiera. Contadini, mugnai, biologi, chimici, agronomi e infine loro, i panettieri, "pirati del nuovo millennio" che lavorano senza paura di scontrarsi con i prezzi della grande distribuzione. "Perché il nostro prodotto è qualcosa di più importante e complesso" sostengono, con il "dovere morale di raccontare quello che facciamo" .

"Impossibile" perciò "pensare a un pane che sia buono, sano e giusto a meno di 7 euro al chilo". Un messaggio preciso - e una garanzia - per il consumatore disposto a spendere qualche euro in più per gusto e salute.

Per il lettore della Guida oltre ad alcune semplici ma indispensabili regole per riconoscere un buon pane, l'utile mini glossario dei lieviti e, a supporto delle valutazioni delle migliori panetterie d'Italia, l'indice regionale dei panifici del lievito madre vivo. Che risultano essere 8 in Abruzzo: Farina del mio sacco, Forno a legna Mancini, Il pane di Collemaggio, Pane di Prata , Mercato del Pane, Forno Ardito, Rito. Nell'indice regionale delle bakery troviamo per l'Abruzzo Alt, Forma bakery, Mercato del Pane, Antica panetteria Alessandra, Forno Ardito.