

BUONO SANO ANTICO E SAPIENTE, GAMBERO ROSSO CELEBRA IL PANE CONTEMPORANEO E PREMIA ANCHE L'ABRUZZO

16 Giugno 2021

di Jolanda Ferrara



ROMA – Il progetto di distribuzione e produzione di pani agricoli a lievitazione naturale e pasticceria da forno “Trepì” delle famiglie **Morsella** e **De Felice**, imprenditori originari di Torre de’ Passeri (Pescara), tra le storie di artigiani virtuosi e prodotti di ultima generazione dell’arte bianca raccontate da Gambero Rosso in *Pane & Panettieri d’Italia 2022*, terza edizione di una guida unica nel suo genere e che forse più di altre coglie la rivoluzione profonda che attraversa il moderno ritorno alla terra e la centralità di un alimento essenziale qual è il pane.

Con il massimo punteggio dei Tre Pani a “Mercato del Pane” di Montesilvano – moderno store del laboratorio di produzione Trepì che ha sede a Turrivalignani (Pescara) – l’Abruzzo fa quest’anno il suo ingresso in guida e dialoga alla pari con la comunità dei maestri panificatori vanto dell’agroalimentare made in Italy.

Come racconta la guida, punto di forza delle produzioni TrePì sono gli speciali pani prodotti da questo forno con lievito madre seguendo le ricette tradizionali e lavorando i grani antichi. **Luigi Morsella**, 45 anni, pescarese, membro dei PAU-Panificatori agricoli urbani, è il mastro panificatore anima del laboratorio sorto ai piedi della Maiella, sette anni fa. “Mercato del Pane è un’esperienza giovane di tre anni, nata dall’esigenza di dare visibilità a un prodotto povero ed essenziale come il pane” ha raccontato ieri al Giardino mediterraneo del museo MAXXI di Roma durante la premiazione GR. “Credo molto nella fortuna, più lavoro duro più mi ritengo fortunato” ha aggiunto.

Con lui il cugino **Pierpaolo De Felice**, 31enne, originario di Torre de’ Passeri, referente commerciale di Mercato del Pane che dallo scorso ottobre conta la seconda apertura, a Pescara in zona San Silvestro. Tra le novità della stagione estiva il rilancio dell’Ineffabile, soffice brioche a lievitazione naturale farcita con gelato, itinerante su carretto stile vintage sul lungomare tra Pescara e Montesilvano.

Altra novità in linea con i fermentati lo yogurt prodotto in proprio con latte agricolo di Campotosto (L’Aquila). “Uno dei prossimi punti di arrivo del nostro laboratorio, annuncia Morsella, sarà eliminare la farina di tipo 0. Lavoreremo per integrare la filiera di produzione, grani tradizionali coltivati in Abruzzo tracciati in primis da noi, su tutti il Solina. Sul fronte dolce allo studio l’introduzione di un frollino adatto a chi segue un regime alimentare veg e per intolleranti”. Alla degustazione seguita alla presentazione della guida, Mercato del Pane ha offerto un assaggio dal gusto decisamente abruzzese, pallotte cacio e uovo al sugo con pane agricolo per la scarpetta di rito.

Dieci in tutto le insegne abruzzesi in guida *Pane & Panettieri d’Italia 2022*. Che confermano i punteggi della scorsa edizione: con 2 Pani Forno a legna Mancini a Campi (Teramo), Pane di Prata (L’Aquila), Panificio Cipollone e Panificio Di Carlo a Pescara, Il Vecchio Forno Pinocchio a Pescasseroli (L’Aquila).

Confermati con 1 Pane Forno Trifone a Francavilla al Mare (Chieti), Il Pane di Collemaggio (L’Aquila), L’Arte del Pane a San Vito Chietino (Chieti).

Situazione temporaneamente sospesa per Alt a Castel di Sangro (L’Aquila), stazione del gusto firmata dal tristellato **Niko Romito** e classificata con 2 Pani nella guida 2021. “La serranda rimane chiusa fino a luglio 2021” racconta in guida GR “eppure il laboratorio non ha mai smesso di funzionare, di rifornire clienti e gli ‘Spazi’ firmati da Romito, elaborare prodotti, raggiungere nuovi orizzonti”.

Da segnalare inoltre in area Tre Pani la conferma del massimo punteggio alla giovane

squadra del Forno Brisa, progetto etico e inclusivo che guarda all'uomo. Impresa dall'anima profondamente abruzzese dal momento che uno dei fondatori, **Pasquale Polito**, è originario di Nocciano (Pescara), territorio dal quale provengono gran parte dei grani tradizionali coltivati e trasformati da Brisa ("Il miscuglio di Nocciano"). Filiera tracciabile e virtuosa in cui si distingue ulteriormente quella con i vignaioli per la coltivazione del grano. In Abruzzo da De Fermo (Loreto Aprutino, Pescara) a Emidio Pepe (Torano Nuovo, Teramo).

Trecentottanta i panifici inseriti in Guida, cinquanta i premiati con il massimo punteggio dei Tre Pani. La Lombardia è al vertice con 8 panifici premiati seguono il Piemonte, il Veneto, l'Emilia-Romagna e il Lazio con 6; la Sicilia con 4; Puglia con 3; Toscana, e Campania con 2; Valle d'Aosta, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Marche, Abruzzo, Basilicata e Sardegna con 1.

Premi speciali: Panettiere Emergente Stefano Priolo-Panificio Casa Priolo, Bojano (Campobasso). Pane dell'Anno: Pane al Cioccolato Fondente-Pezz de Pane, Frosinone, Pane e Territorio-Tundu, Oliena (Nuoro).

La Guida (pagg. 287, 8,90 euro) è sostenuta da Petra-Molino Quaglia ed è disponibile in edicola e in libreria.

