

DOPO MONTESILVANO IL MERCATO DEL PANE SBARCA ANCHE A PESCARA

di Marcella Pace



PESCARA - Il Mercato del Pane sbarca a Pescara. A oltre tre anni dall'apertura a Montesilvano, lo store della produzione dei lievitati del forno TrePì di Turrivalignani raddoppia e apre un secondo punto vendita in zona San Silvestro nel capoluogo adriatico. Le porte del panificio, caffetteria, ma anche luogo per pranzi e aperitivi si apriranno ufficialmente sabato 24 ottobre, completando un altro tassello nel progetto della grande famiglia dei Morsella e

dei De Felice.

Dietro il nuovo store c'è un vero impero della distribuzione e produzione del pane fresco e della pasticceria.

La storia TrePì, come pane, pasticceria e passione, comincia con l'apertura diversi anni fa voluta dai due cognati, **Nicola Morsella** e **Giuseppe De Felice** di sei punti vendita Carrefour tra Sulmona, Pratola Peligna, Turrivalignani, Chieti, Pescara e Torre dei Passeri, quest'ultimo paese di origine dei due imprenditori. Con il supporto dei loro figli **Francesco** e **Luigi Morsella** e **Domenico, Giammaria e Pierpaolo De Felice**, l'attività si è rapidamente ampliata, portando all'apertura nel 2014 di uno stabilimento di produzione di pane e pasticceria a Turrivalignani.

L'instancabile famiglia ha scelto nel marzo 2017 di creare un'ampia vetrina dei loro prodotti a Montesilvano che ora si replica, portando anche a Pescara i sapori e gli aromi fragranti dei lievitati freschi a marchio TrePì. Nel Mercato del Pane trovano spazio, infatti, i prodotti genuini e artigianali lavorati da Luigi Morsella, secondo quel principio di vicinanza tipica di un mercato, ma nello sfondo di un locale dal design moderno.

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. Fiore all'occhiello, inoltre, l'ineffabile, una brioche con pasta madre, soffice da guarnire al momento.



