

Farina del mio sacco Bakery, il panificio di paese pluripremiato. Lisa e Mattia: “Dopo Solina e Saragolla chiudiamo la filiera del grano saraceno”

16 Luglio 2026



ATESSA – **Lisa Di Maulo, Mattia Tieri** e il loro forno delle meraviglie Farina del mio Sacco-Bakery, un faro acceso sull’Abruzzo del pane a fermentazione naturale fatto artigianalmente nel piccolo centro di Atesa (Chieti).

Eccoli in foto belli e sorridenti sul palco del Gambero Rosso a Napoli per i meritati Tre Pani, l’eccellenza assoluta.

Gloria e caldi applausi per aver creduto con ostinazione fin dal primo giorno – e sono trascorsi dieci anni da allora – nell’idea di un pane naturale vivo, il miglior pane possibile. Pani moderni fatti con grani antichi, grande rispetto per la materia prima e per chi la produce.



Un pane artigianale completamente abruzzese e completamente vegetale, certificato bio, impastato di farine contadine, identità e lievito madre vivo. Una ricetta semplice, essenziale, che ha segnato una vera svolta nel piccolo paese di Atessa, snodo produttivo in Val di Sangro ma lontano dal movimento della nuova panificazione contemporanea.

Un gap oggi abbondantemente colmato. “Essere annoverati tra i migliori panifici d’Italia selezionati dal Gambero Rosso premia il nostro lavoro quotidiano, la cura che mettiamo in ogni dettaglio, la ricerca continua e la volontà di metterci ogni volta in discussione per crescere e migliorare” dichiarano i due giovani panificatori atessani.

“Amiamo l’Abruzzo in maniera viscerale e lo ringraziamo per questa nuova conferma” dicono

www.virtuquotidiane.it Farina del mio sacco Bakery, il panificio di paese pluripremiato. Lisa e Mattia: “Dopo Solina e Saragolla chiudiamo la filiera del grano saraceno”

ancora emozionati per gli ambiti Tre Pani.

Un riconoscimento che premia anche il territorio, insistono. Fondamentale la materia prima, dunque farine agricole che profumano di collina e di montagna, e dei campi coltivati in bio dalla stessa coppia. Solina, Saragolla, Nazareno e anche grano saraceno “per ora in prova con l’idea di chiudere la filiera” dice subito Lisa, “vogliamo arricchire la nostra gamma di proposte con un pseudo cereale prodotto da noi, un motivo in più di vanto, vedremo come andrà la prima trebbiatura”.

“Di questa collaborazione” continua la giovane imprenditrice anima della Bakery atessana “siamo grati a **Edoardo Cappellozza**, un ragazzo del posto il quale si aggiunge alle rete di micro produttori agricoli del territorio che hanno sposato il nostro progetto”.



Le coltivazioni di Saraceno, Saragolla Nazareno e Solina

Una realtà in forte crescita quella di Farina del mio Sacco-Bakery, attrattore di una clientela assai variegata e consapevole, di nuove figure professionali e di nuove sinergie, dal campo al banco di vendita.

www.virtuquotidiane.it Farina del mio sacco Bakery, il panificio di paese pluripremiato. Lisa e Mattia: “Dopo Solina e Saragolla chiudiamo la filiera del grano saraceno”

Risultati importanti che consolidano quanto costruito in dieci intensi anni di attività scanditi dallo stile personale che Mattia, mente creativa del laboratorio, ha saputo dare ogni giorno di più ai suoi panificati. Lavorazioni lente e acidità marcate, un pane che evolve, matura e conserva il profumo e la fragranza per giorni.



Sapori agricoli che esplodono letteralmente sulla pizza al taglio della casa, disponibile ogni giorno al banco. Un gran lavoro di gusto e consistenze in sintonia con la stagione e con i vicini contadini: ingredienti freschi e abbinamenti audaci, topping vegetali “sempre ben pensati”. Gastronomici e territoriali. Uno che va forte al momento? Crema di peperone rosso, cipollotto al forno con olio sale e pepe bianco, e scamorza affumicata della Majelletta.

Questo il tenore del racconto della Bakery di Atesa nella Guida ai Migliori Panifici d'Italia 2027 del Gambero Rosso.

“In crescita su tutti i fronti, l'insegna è entrata nel decimo anno attirando nuove figure professionali e sviluppando nuove sinergie, dal proprio campo coltivato in bio alla vendita al banco. Tra filoni e bauletti (6-700gr) il calendario settimanale è fitto e comprende anche grandi formati (2 kg ca.) come il filone di profumata saragolla coltivata in proprio, un ‘pane da investimento’ secondo tradizione contadina, di grande gusto e durata. Farine poco setacciate, lavorazioni lente e rispettose e acidità spiccate raccontano lo stile di panificazione anche sul fronte dei teneri tradizionali, come la Solina di montagna (Gran Sasso) e Frassinese dal basso tenore di glutine. Spiccano il baulettone avena e solina, il mix segale e tenero tipo 1 con semi di lino, il baghettone di solina, la torta di saraceno, il bauletto di segale, il segale con miele e noci, il proteico da colazione, oltre ai pani conditi nel fine settimana. Completano l'offerta focaccia e pizza in teglia disponibili in 2 impasti, di solina tipo 2 o di tenero bio, farciti con ingredienti freschi e territoriali”.



Da sottolineare una volta di più come la certificazione bio (Icea) si applichi sull'intera produzione della Bakery, dunque anche sulla pasticceria sfornata quotidianamente, sempre più mirata a reinterpretare la tradizione.

www.virtuquotidiane.it Farina del mio sacco Bakery, il panificio di paese pluripremiato. Lisa e Mattia: "Dopo Solina e Saragolla chiudiamo la filiera del grano saraceno"

Protagonisti assoluti la cicerchiata con miele d'arancio di Tornareccio e i tarallucci di solina con marmellata d'uva, squisiti dolci agricoli che rappresentano il plus della Bakery di Atesa.



