



Le farine di Molino Lattanzio usate dai premiati di Pani e Panettieri d'Italia

21 Giugno 2024 

CARPINETO DELLA NORA – Arrivano da Molino Lattanzio le farine utilizzate da due forni premiati dalla guida *Pane e Panettieri d'Italia*. Mercato del Pane di Pescara che dal Gambero Rosso, per la sesta edizione della guida, ha ottenuto tre pani e Farina del Mio Sacco ad Atesa (Chieti) che ha ricevuto la menzione speciale Pane e Territorio si riforniscono nell'azienda fondata da **Alberto Lattanzio**, nel 2017 a Carpineto della Nora (Pescara).

Con l'idea di recuperare un antico mestiere, Alberto ha acquistato un molino a pietra, risalente negli anni '50, che si trovava a Prata d'Ansidonia (L'Aquila), lo ha impiantato nel suo paese e ha iniziato una nuova avventura nella lavorazione della farina, privilegiando i grani antichi.

“Da circa 5 anni tra i miei clienti ci sono sia Il Mercato del Pane che Farina del mio sacco”, commenta Lattanzio, “e quindi sapere che hanno ricevuto riconoscimenti così importanti è un orgoglio anche per noi, perché sicuramente anche la farina ha fatto la sua parte. Per entrambi ci occupiamo della molitura dei loro grani, e in più riforniamo di farina, segale e integrale per il Mercato del Pane e anche solina per Farina del mio Sacco”.

