

MERCATO DEL PANE, “PORTIAMO IN ABRUZZO LA RIVOLUZIONE DEL PANE, IL SOGNO DI UN PRODOTTO DI TERRITORIO”

8 Agosto 2022



MONTESIVANO – Vestino, Barbarossa, Marrucino, Peligno, Polentone, Terrone. Il gusto vero e inconfondibile dei grani d’Abruzzo in ogni fetta di pane a lievitazione naturale di Mercato del Pane, l’innovativo progetto – premiato da Gambero Rosso – di produzione e distribuzione di pane e pasticceria da forno nato negli ultimi anni grazie all’intuito di due famiglie, Morsella e De Felice, imprenditori originari di Torre de’ Passeri (Pescara).

Testa e cuore la squadra di “fornai esploratori” (è così che il team ama definirsi) di Mercato del Pane, sono l’anima del laboratorio di produzione che ha sede nel territorio di Turrivalignani (Pescara), e delle due moderne e accoglienti bakery, una a Montesilvano (Pescara) e l’altra in zona San Silvestro, a Pescara, dove le persone che amano i sapori genuini possono trovare ogni giorno il pane di una volta, quello che dalla campagna arriva in città.

Un vero e proprio lavoro di squadra quello dei fornai esploratori di Mercato del Pane, tra i protagonisti della new wave dell'arte bianca, il movimento dei moderni panificatori urbani "indipendenti e ribelli" riconosciuti eccellenza nella prima e a tutt'oggi unica nel suo genere guida ai Pani & Panettieri d'Italia.

L'originale vademecum di Gambero Rosso Editore, dallo scorso anno ha eletto con la valutazione massima i profumati rustici lieviti di Mercato del Pane, **unici in Abruzzo a vantare gli ambiti Tre Pani**.

Al centro del progetto di filiera sono i grani da agricoltura locale, pulita, sostenibile. Farine lavorate grezze – con tutto il germe di grano – panificate quotidianamente: grano solina dell'Aquilano per il gustoso Vestino dalla crosta croccante e brunita; semolato di grano duro Senatore Cappelli per il Marrucino; di grano tenero coltivato sotto i mille metri alle falde del Gran Sasso, e macinato da un piccolo molino artigianale della zona, è il tipo Integrale assoluto; da miscuglio evolutivo coltivato nella campagna vestina trae origine e grande sapore il Barbarossa, prodotto in formato agricolo da 3 kg di peso.

Un calendario settimanale scandisce l'arrivo in panetteria di questi autentici capolavori a lievitazione naturale.

"Molto più di un forno artigianale" racconta a Vq **Pierpaolo De Felice**, referente commerciale del brand, "Mercato del Pane è il posto in cui trovare il pane fatto come una volta, un pane selvaggio, autentico, genuino, che dal campo arriva in tavola".

"La nostra squadra di panettieri lavora ogni giorno con passione alla ricerca di agricoltori e mugnai virtuosi che non ricorrono a sostanze chimiche di sintesi nelle fasi di produzione del grano, stoccaggio e molitura delle farine" sottolinea il responsabile marketing.

"Le materie prime utilizzate sono tracciabili e in gran parte coltivate in Abruzzo grazie a contratti di filiera con agricoltori della fascia pedemontana compresa tra Aquilano e alta Val Pescara. Il processo di lavoro è naturale e si avvale della tecnologia solo quando quest'ultima rispetta la qualità del prodotto stesso e la vita del lavoratore".

Con la recente acquisizione di un terreno di circa sette ettari sui pendii collinari di Abbateggio (Pescara), ai piedi della Maiella, è partita la nuova sfida di Mercato del Pane: coltivare e trasformare il grano della propria azienda agricola in un pane che sia racconto, espressione peculiare dell'appennino abruzzese. Un sogno che oggi, alla vigilia della prima semina, finalmente diventa realtà.

LE FOTO



pubbliredazionale