

A Mammaròssa di Avezzano il “Miglior pane al ristorante” d’Italia secondo la guida dell’Espresso

23 Novembre 2023



AVEZZANO – Il ristorante Mammaròssa di Avezzano (L’Aquila) è stato premiato dalla guida dell’Espresso per il “Miglior pane al ristorante”.

“Nei ristoranti di tutta Italia non potreste trovare un pane migliore”, ha sancito la guida / *1000 ristoranti d’Italia* del L’Espresso, che l’altroieri in un gremitissimo Teatro Nazionale a Milano ha festeggiato il nuovo corso editoriale in occasione della presentazione dell’edizione 2024.

A condividere il palco con lo chef **Franco Franciosi**, alcune delle figure più rappresentative della cucina italiana nel mondo, come **Massimo Bottura**, **Niko Romito**, **Antonino Cannavacciuolo** e tanti altri.

Il ristorante Mammaròssa – aperto ad Avezzano oltre dieci anni fa – è gestito dallo chef Franco Franciosi, titolare del locale insieme alla sorella **Daniela**.

“Si tratta di un premio prestigioso – ha commentato Franciosi – che è anche un riconoscimento importante per Avezzano e per tutto l’Appennino abruzzese: sono questi i territori da cui traggio ispirazioni e materie prime. Come i grani, prodotti da contadini del luogo o direttamente da mia sorella Daniela”.

“Quest’anno ho iniziato la coltivazione sperimentale seminando il grano evolutivo Ceccarelli – aggiunge Daniela Franciosi – . Grani che abbiamo poi macinato nel mulino a pietra e ancora azionato ad acqua di Tempera”.

“Il pane non è solo farina, lievitazione o cottura – conclude lo chef Franciosi – è una filiera che parte da cosa seminare. Ad essere premiato è un modello che punta a valorizzare anche i territori di produzione e le persone che in essi vivono e lavorano”.