

GAMBERO ROSSO, IL PANE DI PRATA DELL'AQUILA GUADAGNA PUNTI NELLA GUIDA ALLE PANETTERIE

22 Luglio 2020



L'AQUILA - Il forno Pane di Prata dell'Aquila guadagna un punto, passando da 1 a 2 Pani, nella guida **Gambero Rosso** *Pane&Panettieri d'Italia 2021*, dedicata all'arte dei panificatori italiani presentata in anteprima nei giorni scorsi a Roma.

Dieci in tutto le schede riservate all'Abruzzo, che seppure non conquista i 3 Pani di eccellenza pure consolida posizioni mostrando una certa dinamicità.

Del progetto Pane di Prata il Gambero promuove l'idea, di **Bruno Chelli**, di raccogliere la maestria delle donne di Prata d'Ansidonia, esperte panificatrici, per non disperderne la memoria. Pani antichi con farine macinate a pietra, lievito madre e acqua cristallina che scende dai monti. Pane bianco e scuro, il "magnete" per l'elevata quantità di magnesio presente nelle farine di farro e il pane contadino con farina di solina, farro, integrale e lievito

madre.