

Gambero Rosso, in Abruzzo raddoppiano i “Tre Pani” nel nome del pane patrimonio dell’umanità

19 Giugno 2023



ROMA – Con i Tre Pani a **Fòrma Bakery** (L’Aquila) salgono a due in Abruzzo le panetterie premiate da Gambero Rosso con la massima valutazione (Eccellente) nella guida *Pane e Panettieri d’Italia 2024*.

L’insegna aquilana, piccolo laboratorio con punto vendita creato un anno fa da **Simone Ciuffetelli** chef panettiere con la compagna e socia **Roberta Milone** (insieme condividono anche il progetto di ristorazione Fòrma contemporary restaurant), svelta a pari merito con **Mercato del Pane**, squadra di fornai “esploratori” che condividono il progetto di impresa artigiana collettiva creato dai cugini **Luigi Morsella** e **Pierpaolo De Felice** con sedi a Montesilvano (Pescara), Pescara centro e San Silvestro.

Sedici in tutto le insegne abruzzesi selezionate dalla Guida, una in più dello scorso anno. Si confermano con 2 Pani (grado di eccellenza Ottimo) **Farina del mio sacco Bakery**, di Atessa (Chieti), Forno a legna Mancini, a Campli (Teramo), Alt a Castel di Sangro (L’Aquila), **Pane di Prata** (L’Aquila), Forno Ardito (Pescara).

Confermano 1 Pane (valutazione di Buono): Il Pane di Collemaggio (L'Aquila), Panificio Picciano Giovanni & C. , di Ortona (Chieti), Antica panetteria Alessandra (Pescara), Il vecchio mulino (Pescara), Panificio Cipollone (Pescara), Il vecchio forno Pinocchio, a Pescasseroli (L'Aquila), Rito, a San Demetrio ne' Vestini (L'Aquila), L'arte del Pane, a San Vito Chietino (Chieti).

E c'è un nuovo ingresso, con 1 Pane: Il Panettiere e la Massaia (Pescara).

Giunta alla quinta edizione e sostenuta dalla partnership con Petra, l'esclusiva Guida del GR celebra il pane bene agricolo e prezioso da valorizzare al giusto prezzo. E con il pane i migliori artigiani dell'arte bianca in Italia, un mondo multiforme e spesso sorprendente fatto di aziende agricole, bakery aperte tutto il giorno, chef che inaugurano corner con pochi pani, panifici canonici. Fra tradizioni e innovazioni un universo emozionante, ricco di energie , passioni, idee, bellezza, grandissimo talento, consapevolezza, sogni da inseguire, progetti in cui credere. Un mondo sempre più giovane e anche rosa - la pink wave dei forni contemporanei, tendenza che non sfugge alle antenne di GR - con il desiderio di mettere le mani in pasta, attenti più che mai alla sostenibilità e alla sensibilità nel sociale, la voglia di fare impresa e di condividere.

Per meglio orientare il consumatore nelle le schede, precedute da un utile mini glossario dei lieviti, la Guida fa ricorso a simboli, come quello che segnala l'utilizzo del lievito madre (ormai usato dal 80% degli esercizi selezionati) o il nuovo simbolo che indica i laboratori senza punto vendita. Tra questi in Abruzzo c'è **Rito**, a San Demetrio ne' Vestini (L'Aquila), home bakery radicatasi nel vecchio mulino di Stiffe per opera di due cuochi panificatori dall'anima green, **Claire e Dan**, che panificano una volta a settimana organizzando le ordinazioni tramite Whatsapp.

Alla festa del pane e dei panettieri GR mercoledì scorso a Palazzo delle Esposizioni, lo chef panettiere aquilano Ciuffetelli ha sottolineato l'importanza del pane sourdough con lievito madre: "Portiamo avanti una nuova idea di pane che si conserva buono per più giorni, costa un po' di più ma non va sprecato, è fatto con farine di grani tradizionali che procuriamo da piccoli artigiani e piccole aziende presenti sul territorio finora sconosciute. Il nostro pane e i nostri dolci sono fatti con ingredienti sani e tradizionali secondo tecnica e studio continuo, e i nostri clienti apprezzano preferendoli ai prodotti convenzionali, un segnale importante ad un anno dalla nostra apertura. Stiamo riscoprendo i grani della montagna aquilana come l'Alpinista, coltivato in quota, ci preoccupiamo di tracciarlo e di conoscere chi lo coltiva".

In rappresentanza di Mercato del Pane, **Michele e Omer** fornai 'esploratori' e fratelli di pane, hanno raccontato della crescita aziendale, ora anche azienda agricola e in attesa del primo

raccolto di grano coltivato ai piedi della Maiella non lontano dalla sede del laboratorio di panificazione e produzione della linea completa di proposte gastronomiche. “La nostra bread revolution è un cambio di mentalità che va conquistando gli abruzzesi un passo alla volta, a breve realizzeremo un mulino collettivo per chiudere la filiera, sarà un motivo di orgoglio in più da condividere con il nostro magnifico territorio” .

La Guida, di 336 pagine con tutti i Tre Pani 2024, panettiere emergente, bakery dell'anno e tutte le migliori panetterie d'Italia, è disponibile in libreria e on line.