

## GAMBERO ROSSO, NELLA NUOVA GUIDA PANE&PANETTIERI PREMIATI ANCHE I FORNI ABRUZZESI

22 Luglio 2020



PESCARA – Una new entry e un avanzamento di punteggio tra le premiate fornerie abruzzesi passate in rassegna dal Gambero Rosso con la seconda edizione della guida *Pane&Panettieri d'Italia 2021*, innovativa guida 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.

Entra in guida con 2 Pani Mercato del Pane e guadagna 1 altro Pane il forno Pane di Prata dell'Aquila.

Si confermano con 2 Pani: Forno a legna Mancini a Campli (Teramo), Alt a Castel di Sangro (L'Aquila), Panificio Cipollone e Panificio Di Carlo a Pescara, Il Vecchio Forno Pinocchio a Pescasseroli (L'Aquila).

Confermati con 1 Pane Forno Trifone a Francavilla al Mare (Chieti), Il Pane di Collemaggio (L'Aquila), L'Arte del Pane a San Vito Chietino (Chieti).

Di Mercato del Pane – progetto-laboratorio in crescita nato da fornai di nuova generazione con base aziendale nell'hinterland pescarese ai piedi del parco della Maiella – si riferisce in guida del moderno punto vendita sul Corso Umberto di Montesilvano, negozio (completo di bar-caffetteria, cucina e spazio aperitivi) di pane e prodotti da forno direttamente collegato alla casa madre, ideale per una sosta gastronomica fin dal primo mattino e ad ogni ora del giorno.

Pari valutazione di 2 Pani al Forno Mancini di Campoli per anni laboratorio e negozio di **Enzo** ed **Esterina Mancini**, centro di aggregazione per la vita del paese dove acquistare pane appena sfornato e scambiare quattro chiacchiere tra paesani. Con la crescita dell'attività è arrivata la sede più grande (fuori paese) ma la produzione è rimasta fedele al suo stile come al sapore unico impresso dal forno a legna nella crosta croccante e profumata delle pagnotte.

E il Laboratorio Pane è cuore pulsante di Alt Stazione del Gusto, emanazione pop dell'Accademia Niko Romito sulla statale 17 in territorio di Castel di Sangro (L'Aquila) a due passi dal tempio della cucina stellare del suo "Reale" e di Casadonna. L'insegna nasce anche dall'idea di restituire un ruolo centrale al pane, qui fatto con farina di saragolla e solina e con l'aggiunta di patate per la variante bianca. Pane che, riferisce la guida, viene sfornato più volte al giorno ed esposto ancora caldo nei panieri dietro il grande bancone: "croccante e fragrante la crosta precede una mollica umida e lucida dal gusto irresistibile, capace di sprigionare profumi di ricordi lontani anche a giorni dall'acquisto.

E si arriva a Pescara, dove da oltre cinquant'anni poco o nulla è cambiato nel Panificio Cipollone, storico panificio della città che ogni mattina diffonde per le strade del centro un invitante odore di pane caldo. La signora Enia è sempre lì, coadiuvata da instancabili e gentilissime collaboratrici. Oltre trenta tipologie di pane frutto di lenta lievitazione e sapienza dei panificatori.

Sempre nel capoluogo adriatico, nel quartiere un tempo dei pescatori di Borgo Marino, il Panificio Di Carlo sulla breccia dal 1896 rappresenta una piccola grande istituzione. Piccolo l'ingresso, piccola la vetrina e piccolo anche il bancone interno ma ricca la scelta di biscotteria e di pani a lenta lievitazione realizzati solo con farine abruzzesi, lievito madre, poco sale e acqua, come racconta la guida.

Conferma i Due Pani il Vecchio Forno Pinocchio di Pescasseroli, dove dopo oltre mezzo secolo di attività si continua a lavorare notte e giorno. Tutto fatto con cura e tante tipologie di pane

disponibili, insieme alle focacce, pizze, panini e pasticceria. “Meravigliosi i biscotti alle mandorle, i dolci di Natale e le tipicità pasquali” conclude la scheda.

Del progetto Pane di Prata (L'Aquila) GR promuove con 2 Pani l'idea, di **Bruno Chelli**, di raccogliere la maestria delle donne di Prata, 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.

Da segnalare, non per ultimo, i Tre Pani confermati al Forno Del Mastro (Monza) dell'abruzzese **Adriano Del Mastro**, panettiere di talento originario di Campo Di Giove (L'Aquila) di cui *Virtù Quotidiane* **ha raccontato a suo tempo**.

E i Tre Pani al Forno Brisa di Bologna, giovane folgorante narrazione del progetto/movimento Pau (Panificatori agricoli urbani) con un'anima anche abruzzese: uno dei fondatori, Pasquale Polito, è abruzzese di Nocciano e i grani per la filiera arrivano anche dai campi in Abruzzo.

Pane e Territorio, in buona sostanza. Quello riconosciuto dal GR è un Abruzzo “terra di grandi tradizioni gastronomiche e anche di grano buono, grani di qualità alla base di grandi pani dai profumi e sapori unici”. Pane nobile da filiera virtuosa tra mugnai, contadini e panificatori. Quanto di più lontano da farine raffinate e semilavorati precotti e congelati della grande distribuzione.