

La bread revolution dei fornai esploratori del Mercato del Pane

10 Maggio 2023



PESCARA – Sono trascorsi appena 5 mesi da quando il Mercato del Pane, progetto di produzione e distribuzione di pani agricoli e pasticceria da forno, si è ulteriormente ampliato con un nuovo locale nel cuore di Pescara, eppure l'insegna che ha già confermato il massimo riconoscimento dei Tre Pani nella guida *Pane & Panettieri d'Italia 2023*, conquista un altro ambito premio del Gambero Rosso.

Questa volta ad aver convinto gli esperti del Gambero sono state le pizze al taglio che sono valse ai fornai esploratori di Mercato del Pane, le due rotelle e cioè il simbolo assegnato alle migliori pizzerie al taglio.

La pizza è solo uno dei molteplici prodotti lavorati dal Mercato del Pane e distribuiti tra gli

ormai storici punti vendita di Montesilvano, San Silvestro e nel new entry aperto a dicembre in via Nicola Fabrizi a Pescara. Qui i Fornai Esploratori hanno scelto di portare il pane di campagna in città, un pane di filiera, selvaggio, autentico, genuino, di cui è possibile conoscere la provenienza, le modalità di coltivazione e le fasi di lavorazione del grano, una vera e propria “Bread Revolution”, come la chiamano loro. Anche nel nuovo store oltre a trovare ben 9 varietà di pagnotte diverse fra loro, ma accomunate dalla capacità di raccontare il territorio, si degustano dolci di stagione e prodotti tipici della tradizione abruzzese, realizzati con materie prime tracciabili e in gran parte coltivate sul territorio da agricoltori locali.

E poi le pizze, anch'esse lavorate seguendo la filosofia di una filiera corta, basata solo su ingredienti del territorio, a cominciare dall'impasto con lievito madre di segnale, la cui farina viene macinata dal Molino Lattanzio di Carpineto della Nora (Pescara) e la segale proviene da Castel di Ieri nell'aquilano.

“Tra le materie prime che utilizziamo – spiegano dal Mercato del Pane – anche la mozzarella fiordilatte del Caseificio di Raiano, la zucca dell'azienda agricola di Pianella, le patate di Tagliacozzo e la cicoria di Pescasseroli”, per un tripudio di sapori che parlano di Abruzzo a tutto tondo. Anche le birre disponibili con cui si può accompagnare la loro pizza, Almond, Opperbacco e Mezzopasso, sono tutti birrifici artigianali, che proseguono il racconto del territorio.

LE FOTO















pubbliredazionale