

L'ABRUZZO ECCELLENZA NELLA PANIFICAZIONE: MERCATO DEL PANE TRA LE MIGLIORI PANETTERIE D'ITALIA



Per il terzo anno consecutivo Gambero Rosso premia Mercato Del Pane con il riconoscimento "I Tre Pani". Conquistato anche il Premio Roma Pane promosso dalla Camera di Commercio di Roma.

Montesilvano, 16 giugno 2023 - L'Abruzzo si conferma al primo posto tra le regioni in cui trovare un pane eccellente: Mercato del Pane è una delle migliori panetterie d'Italia. A dirlo è Gambero Rosso che la inserisce all'interno della Guida Pane & Panettieri d'Italia 2024 presentata a Roma lo scorso 14 giugno in occasione della premiazione ufficiale svoltasi a Palazzo delle Esposizioni.

Il riconoscimento, che arriva per il terzo anno consecutivo, rafforza il valore del pane di filiera, un pane selvaggio, autentico, genuino che dalla terra arriva in città.

Grazie al progetto di filiera i Fornai Esploratori non solo producono il pane, ma coltivano anche la materia prima, il grano. I terreni di proprietà, a Turrivalignani e Abbateggio, e le coltivazioni in sinergia con gli agricoltori virtuosi del territorio che non ricorrono all'uso di trattamenti chimici, permettono la produzione di ben 4 pagnotte pane, tutte 100% abruzzesi. Sono il Marrucino, proveniente dalle coltivazioni di

Turrivalignani e dal grano Senatore Cappelli, il Vestino, realizzato con Grano Solina coltivato a Forca di Penne, il Barbarossa, prodotto con Grano Miscuglio coltivato nei campi di Loreto Aprutino e l'Integrale 100%, proveniente da Palombaro e realizzato con farina di Grano Tenero di Bandera.

Nasce così un pane di cui si conosce la provenienza, le modalità di coltivazione e le fasi di lavorazione del grano. I campi, coltivati nel rispetto dei ritmi della natura permettono di ottenere un prodotto che è l'espressione del territorio, un pane soggetto ad evoluzione, il cui sapore è legato ai cicli di sviluppo del grano.

Un pane che ha conquistato anche la giuria del Premio Roma Pane, promosso dalla Camera di Commercio di Roma con l'obiettivo di valorizzazione il settore agroalimentare, la quale l'8 giugno scorso ha scelto di conferire un riconoscimento a due delle nove pagnotte disponibili nei tre punti vendita di Pescara, Montesilvano e San Silvestro: l'integrale 100% di filiera e il pane avena e noci.

Il segreto dei Fornai Esploratori si nasconde proprio qui, nell'attività di ricerca sul territorio portata avanti con costanza e determinazione, dalle quale nascono sinergie con contadini e mugnai virtuosi e prodotti realizzati con materie prime tracciabili e in gran parte coltivate in Abruzzo.

Maggiori informazioni sono disponibili su:

www.mercatodelpane.it

<https://www.facebook.com/mercatodelpanemontesilvano>

<https://www.instagram.com/mercatodelpane/>