

“MERCATO DEL PANE” OMAGGIA PESCARA E IL NATALE CON DUE PRODUZIONI ARTIGIANALI: PAN CETTEO E PANDORO

30 Novembre 2023



MONTESILVANO – Il Natale al Mercato del Pane è sinonimo di artigianalità, passione, sapori del territorio. Due i prodotti che celebrano la tradizione natalizia: il Pandoro e il Pan Cetto. Il Pandoro, un tributo al Natale, e il Pan Cetto, in onore del Santo Patrono di Pescara, accumulati da artigianalità e attenzione per il territorio, sono stati presentati ieri alla stampa gastronomica, nel punto vendita di Montesilvano (Pescara).

I più curiosi potranno degustare in anteprima e gratuitamente Il Pandoro e il Pan Cetto dei “Fornai esploratori” nelle due giornate di assaggio, che si svolgeranno il 2 e il 16 dicembre 2023 presso i punti vendita Mercato del Pane, nelle seguenti fasce orarie: dalle 9 alle 11, strada provinciale per Pescara San Silvestro, 17; dalle 12 alle 14, Pescara centro, in via Nicola Fabrizi 157; dalle 15 alle 17, Montesilvano, corso Umberto I, 395. Pandoro e Pan Cetto saranno, inoltre, disponibili per l’acquisto presso gli stessi punti vendita fino a esaurimento scorte, pronti a raggiungere le case di chi ama la buona cucina per regalare loro un momento di piacevole condivisione.

Il Pandoro, dolce di Natale per eccellenza, è realizzato dai “Fornai esploratori” attraverso un lungo processo di lavorazione che dura due giorni. Quattro gli impasti necessari per arrivare al prodotto finito, realizzato solo con ingredienti semplici e di qualità, come le uova a guscio dell’azienda avicola Bosi di Corfinio, la vaniglia naturale, il miele millefiori abruzzese, il burro belga, la farina, un goccio di rum per aromatizzare, un pizzico di sale e il burro di cacao. Anche lo zucchero a velo per guarnire è realizzato in modo artigianale dai “Fornai esploratori”, che preferiscono aromatizzare lo zucchero con la vaniglia naturale, evitando qualsiasi utilizzo di conservanti, additivi e aromi industriali.

Ad accompagnare il Pandoro, il cui peso si aggira sui 750 gr e per il quale i Fornai esploratori si preparano a sfornare un

numero limitato di pezzi, un dolce nato da una ricetta tradizionale abruzzese, il cui nome omaggia il Santo Patrono della città di Pescara, Cetto. Il Pan Cetto nasce così, dal forte connubio tra tradizione e innovazione ed è realizzato attraverso un procedimento classico che ricorda il fare i dolci di una volta. Gli ingredienti sono un vero e proprio tributo al territorio e all'eccellenza Made in Italy a tavola: farina di filiera di grano duro Senatore Cappelli, proveniente dai terreni che i Fornai esploratori coltivano a Turrivalignani, uova a guscio dell'azienda avicola Bosi di Corfinio, mandorle di Bari, bucce di arance e limoni della Costa dei Trabocchi, cioccolato fondente per guarnire. Anche per il Pan Cetto, il cui peso è di 600 gr, la produzione sarà limitata, nel rispetto dei tempi di lavorazione richiesti da un prodotto artigianale.

“Non ci sono segreti nei nostri prodotti, se non la volontà di rispettare i ritmi dettati dalla natura, tanto nei processi di produzione, quanto nella scelta degli ingredienti. Utilizziamo solo materie prime selezionate, con una forte attenzione a ciò che il nostro territorio può restituirci nei diversi periodi dell'anno. Sono questi gli ingredienti segreti della nostra tradizione natalizia e non solo” spiegano i Fornai Esploratori in occasione della presentazione dei prodotti alla stampa, che si svolta mercoledì 29 novembre 2023 all'interno della Bread Room presente nel punto di vendita di Montesilvano, e che ha visto la partecipazione di ben 15 giornalisti attivi nel mondo del Food Journalism.

Il forte legame con il territorio emerge anche dal packaging che, nel caso del dolce che celebra la città di D'Annunzio, raccoglie alcuni dei simboli e personaggi abruzzesi, come lo stesso poeta, il lago di Scanno, la Majella, il Lupo, personaggi del calibro di Marciano, Dean Martin, Galeone e non solo. Il concept, ideato da Francesco Picciani dell'agenzia AStudio di Pescara, richiama lo stile di disegno di Luigi Baldacci, pittore e scultore pescarese, attivo sulla scena artistica italiana ed internazionale a partire dai primi anni sessanta del XX secolo, anche lui presente sulla scatola con il suo profilo e alcune opere.

Il filone del collage ritorna anche nel Pandoro, racchiuso in una confezione che celebra il Natale per certi versi in modo ironico. Le figure che caratterizzano la festa più attesa dell'anno vogliono strappare un sorriso a chi li guarda, suscitando un ricordo felice.

“Tra i vari simboli, il più importante è quello della facciata del mercato del pane con sopra il pandoro protetto da due angeli. Una cartolina secondo me bella da regalare. Inoltre, ho volutamente dato una colorazione calda alla confezione, con l'idea di ricreare quell'atmosfera di protezione e calore tipico dei pranzi e cene del periodo” racconta Francesco Picciani.