AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

MONTESILVANO: GAMBERO ROSSO PREMIA “MERCATO DEL PANE” CONFERMATO TRA LE ECCELLENZE ITALIANE

19 Giugno 2023



MONTESILVANO – 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.

monSono 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.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli