NASCE IL “PANE DEL PARCO”: DALLA MAIELLA UN SIMBOLO AUTENTICO DI TERRITORIO E DIVERSITA’

21 Maggio 2026

PESCARA – Presentato, al Museo delle Genti d’Abruzzo a Pescara, il progetto “Pane del Parco”, iniziativa nata dalla collaborazione tra il Parco Nazionale della Maiella e Mercato del Pane, tra i fondatori del Gruppo Breaders, società benefit certificata B Corp®, con l’obiettivo di valorizzare il territorio della Maiella attraverso una nuova filiera agricola e produttiva legata al pane, simbolo identitario della cultura italiana e delle aree interne.

Alla conferenza stampa hanno preso parte: Luciano Di Martino – Direttore del Parco Nazionale della Maiella (Geoparco UNESCO) e Responsabile del Centro di Conservazione della biodiversità vegetale dell’Abruzzo, Lucio Zazzara – Commissario Straordinario del Parco Nazionale della Maiella (Geoparco UNESCO) Luigi Morsella – Co-Founder Mercato del Pane, Aurelio Manzi – Etnobotanico e storico dell’agricoltura, Davide Longoni – Presidente del Gruppo Breaders, maestro panificatore e titolare di Davide Longoni Pane.

“Il cibo è una delle massime espressioni della cultura italiana e il pane rappresenta un elemento identitario fortissimo,” ha dichiarato Luciano Di Martino. “Attraverso questa iniziativa vogliamo rinnovare il nostro impegno nel sostenere le aree montane interne come luoghi di agricoltura attiva, tutela ambientale e valorizzazione della biodiversità.” Il Pane del Parco nasce dai cereali coltivati nei campi di Abbateggio, nel cuore della Maiella. Segale e farro sono oggi le varietà protagoniste di una produzione che Mercato del Pane segue interamente: dalla coltivazione alla molitura, fino alla realizzazione del lievito madre e della panificazione.

“Il Pane del Parco si avvicina al concetto di terroir, tipico del mondo del vino,” ha spiegato Luigi Morsella. “Racconta il luogo da cui proviene e le sue trasformazioni nel tempo, rendendo percepibili le specificità ambientali e culturali che lo generano.”

Le pratiche agricole adottate seguono un approccio biologico non convenzionale, privo di aratura, diserbo e sostanze chimiche, favorendo l’equilibrio naturale del suolo e contribuendo al recupero di varietà agronomiche locali e alla valorizzazione dei paesaggi agricoli storici. Elemento distintivo del prodotto sarà anche il segno impresso sulla crosta del pane: un simbolo che richiama il lupo, figura emblematica del Parco, a sottolineare il legame diretto tra alimento e ambiente naturale.

Durante l’incontro è stato inoltre approfondito il più ampio progetto di agricoltura attiva promosso dal Parco Nazionale della Maiella, che negli anni ha sostenuto filiere locali legate a legumi tradizionali, miele da apicoltura sostenibile, olio extravergine d’oliva da cultivar autoctone, vino, formaggi, frutta antica e ortaggi tipici, con l’obiettivo di preservare biodiversità agricola e saperi contadini.

“Desideriamo sviluppare una linea di prodotti che nasca nel Parco e continui a mantenere un forte legame con il territorio e le sue pratiche,” ha concluso Luciano Di Martino. “Il Pane del Parco rappresenta l’inizio di un percorso più ampio, capace di raccontare attraverso il cibo l’identità autentica della Maiella.”

Il Pane del Parco sarà progressivamente disponibile, a partire dal 21 maggio, nei punti vendita Mercato del Pane di Chieti, Pescara, Montesilvano, San Silvestro e Francavilla al Mare.

© 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