PANE E PANETTIERI: DUE ABRUZZESI TRA ECCELLENZE ITALIANE, TUTTI I FORNI NELLA GUIDA GAMBERO ROSSO

15 Giugno 2023



L'AQUILA – Ben due forni abruzzesi si sono aggiudicati i "Tre Pani", prestigioso riconoscimento del Gambero Rosso che li colloca alle vette più alte della guida "Pane e panettieri d'Italia 2024". Insieme a loro sono stati insigniti del titolo altri 59 panetterie sparse in tutta la penisola. Il catalogo, giunto alla sua quinta edizione, è sostenuto dalla partnership con Petra Molino Quaglia, produttore di farina macinata a pietra.

A rappresentare l'eccellenza della panificazione made in Abruzzo sono Førma, del giovane chef Simone Ciuffetelli, nel cuore dell'Aquila, a due passi dalla basilica di San Bernardino; e Mercato del pane, dei cugini Luigi Morsella e Pierpaolo De Felice, a Montesilvano (Pescara).

Per la sezione Abruzzo, sono ben 14 i forni degni di assaggio, a cominciare da Farina del mio sacco ad Atessa; Forno a legna Mancini di Campli; Alt – Stazione del gusto a Castel di Sangro; Il Pane di Collemaggio e Pane di Prata a L'Aquila; Panificio Picciano Giovanni & C. di Ortona; Il Vecchio Mulino a Penne; Antica Panetteria Alessandra, Forno Ardito, Il Panettiere e La Massaia, Panificio Cipollone per Pescara; Il Vecchio Forno Pinocchio a Pescasseroli; Rito a San Demetrio né Vestini; infine L'Arte del Pane a San Vito Chietino.

Il catalogo redatto dal Gambero Rosso parla chiaro: il pane continua ad essere non solo alimento base dell'alimentazione in

tutta la penisola italiana, ma anche si riconferma come veicolo di valori storici, culturali e culinari che da sempre sostengono la vita dell'essere umano.

Il direttore della "Guida Pane e Panettieri d'Italia 2024", Laura Mantovano, spiega così la centralità del pane sulle nostre tavole: "Massimo Bottura dice tutto con il dessert che chiude il menu degustazione 2023 della sua Francescana, che si chiama appunto 'Il Pane è oro': un invito a non sprecare e ad utilizzare la propria creatività, dando forma a un futuro migliore in cui etica ed estetica siano una cosa sola. Mettendo quindi al centro sostenibilità ambientale, economica e benessere di chi opera, con passione, cultura e profondo rispetto in questo mondo sacro".

Parlare di pane oggi significa in primis allargare il raggio: panifici che radicano in aziende agricole, bakery moderne che vedono il pane protagonista di infinite sperimentazioni e trasformazioni in piatti capaci di fare felici da mattina a sera, micropanifici laboratorio in cui le mani all'impasto sono di veri talenti, e luoghi ancora saldamente ancorati alla tradizione. Con una circolarità che vede le donne tornare protagoniste di un lavoro che avevano "abbandonato" un compito così sacro e tradizionalmente loro nell'industrializzazione del settore.

"La trasformazione culturale deve passare dalla sostituzione del 'prezzo del pane' con il 'valore del pane'. Il primo pesa sulle tasche dei consumatori, il secondo li fa sentire parte attiva di una filiera sostenibile economicamente per tutti i suoi attori e rispettosa della salute dell'ambiente e dell'uomo. Come gli eccellenti esempi che animano questa Guida dimostrano", commenta Piero Gabrieli, il direttore marketing di Petra.

QUI LA SEZIONE ABRUZZO DELLA GUIDA

© 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