



Mercato del pane guida in Abruzzo la rivoluzione del pane

Il pane di una volta, selvaggio, autentico e genuino, di cui si conosceva tutto o quasi, torna sulle tavole abruzzesi grazie a un progetto ambizioso e di recupero delle tradizioni della panificazione



Una pagnotta abruzzese, prodotta nell'ambito del Mercato del pane.

L'Abruzzo aggiunge al suo patrimonio enogastronomico un nuovo primato, quello del **pane di filiera**. Grazie al progetto "Mercato del Pane", quel prodotto antico, autentico e genuino torna sulle tavole abruzzesi grazie al recupero delle tradizioni della panificazione.

Il Mercato del Pane in Abruzzo e i "Fornai esploratori"

A guidare quella che è una vera e propria "Bread revolution", nella regione verde d'Europa, sono i **Fornai Esploratori di Mercato del Pane**, come amano definirsi, e che – tra il 2019 e il 2020 – hanno gettato le basi di un sogno diventato oggi realtà: **produrre pane di filiera**, ossia un pane di cui si conosca la provenienza nonché le modalità di coltivazione e lavorazione del grano.



Pierpaolo De Felice e Luigi Morsella, due artigiani del Mercato del Pane.

I grani coltivati in Abruzzo per il pane di filiera

A Forca di Penne, Passo Cordone, Turrivalignani, Capestrano e Colle Pietro si è instaurata una sinergia con gli agricoltori locali, nell'ambito del progetto "Mercato del Pane", da cui sono nati i primi campi di grano coltivati nel rispetto di alcune regole fondamentali. Si tratta, in particolare del divieto assoluto di utilizzare trattamenti chimici, compresi quelli consentiti, e altri aiuti per la crescita della materia prima, come l'irrigazione controllata.



Un campo abruzzese durante la mietitura.

Fondamentale per la nascita della filiera è stata la ricerca, a monte, di **agricoltori e mugnai virtuosi** che non utilizzassero pesticidi, diserbanti e concimi chimici nella coltivazione del grano e che si impegnassero nel migliorare la qualità e salubrità delle farine durante la macinatura.

I **Fornai Esploratori di Mercato del Pane**, infatti, impiegano materie prime tracciabili e in gran parte coltivate in Abruzzo e in Italia. Si avvalgono, inoltre, di un **processo di lavoro naturale** e ricorrono alla tecnologia solo quando quest'ultima favorisce la qualità del prodotto stesso e la vita del lavoratore.

Un impegno premiato dal Gambero Rosso con "I Tre Pani"

Impegno, dedizione e innovazione non sono di certo passati inosservati, al contrario sono stati premiati anche da Gambero Rosso che inserisce Mercato del Pane all'interno della [Guida Pane & Panettieri d'Italia 2023](#) assegnandogli il riconoscimento "I Tre Pani" per il secondo anno consecutivo.

Grazie al progetto di filiera, i **Fornai Esploratori di Mercato del Pane portano a tavola solo pagnotte 100% abruzzesi**, selvagge, autentiche e genuine, garantendo la tracciabilità del grano e del pane, dal campo alla tavola.

Un pane capace di raccontare il territorio che si presenta al pubblico con pagnotte dai nomi

evocativi, come il **Vestino**, il **Barbarossa**, il **Marrucino**, il **Peligno**, il Terrone, ecc. per un totale di oltre 9 varietà, tutte da assaggiare e disponibili presso i **punti di vendita di Montesilvano e San Silvestro**.



Una pagnotta di pane "Barbarossa".

E se il progetto di filiera è un traguardo raggiunto, con l'acquisto di un terreno di circa 7 ettari ad Abbateggio (PE) – avvenuto all'inizio del 2022 – i Fornai Esploratori stanno già lavorando per vincere un'ulteriore sfida: prendersi cura anche dei semi del grano per avere raccolti generosi e assicurare lunga vita al pane di filiera.

Per maggiori informazioni: www.mercatodelpane.com

Data di creazione

01/08/2022

Autore

redazione