

'Gambero Rosso' sceglie il pane aquilano

Gennaio 10, 2024



L'AQUILA - "C'è fermento a L'Aquila e dintorni. Dalla bakery ispirata ai locali nordici, all'home restaurant che propone pure dell'ottimo pane, al progetto di Niko Romito che in Abruzzo vede la sua prima casa. Ma c'è spazio anche per forni più canonici".

Inizia così una mini classifica che Gambero Rosso, la casa editrice italiana specializzata in enogastronomia , dedica al pane di L'Aquila e provincia.

Sono sei, di cui 3 proprio in città. Vediamoli, seguendo la classifica.

Al primo posto, si piazza 'Alt- Stazione del Gusto' di Castel di Sangro, dello chef tristellato Niko Romito che conquista la clientela con pane bianco e scuro, focaccia Rivisondoli, bianca semplice, farcita o rossa ma anche pollo fritto intero e bombe fritte, dolci e salate, fatte con pasta madre, e maritozzi. Completano l'offerta pandolce, nettari di frutta, grandi lievitati, biscotti, crostate.

Al secondo posto, eccoci all'Aquila, da 'Førma Bakery', la 'gioia' di via Fortebraccio, dove Simone Ciuffetelli sforna pane e dolci fatti con farine della conca aquilana, pane condito con pomodori secchi, olive e origano siciliano, golose le focacce e pizze e golose proposte per la colazione.

Ancora all'Aquila per il terzo posto, col 'Pane di Collemaggio', in via Cencioni, con i suoi pani e focacce a lievitazione naturale creati farine rustiche secondo ricette tradizionali, le tante soluzioni per la pausa pranzo e le squisite pagnottelle di profumato farro di Montereale.

E il quarto posto? Siamo ancora in città, precisamente in Via Alcide de Gasperi, con 'Pane di Prata', di Bruno Chelli e i suoi pani casereccio, di farro in purezza, di solina, di orzo, al mais. E poi la focaccia, la pizzonta aquilana, biscotteria casereccia e dolci da forno.

Ci spostiamo a Pescasseroli per la quinta posizione, precisamente a 'Il Vecchio Forno Pinocchio', della famiglia Del Principe che accoglie i clienti col profumo di pane casereccio e trecce aromatizzate, ciabattine condite, grissini ai semi, panini morbidi (anche ai cereali) aromatizzati, freselle, torcinelli, ciambelline al vino e semi di anice, pizza in teglia e nel fine settimana pizza in pala sottile e croccante in più condimenti. Per non parlare dei dolci!



**Aggiungi Laquilablog.it
tra i tuoi preferiti su Google**

Torniamo a pochissimi chilometri dal capoluogo per chiudere questo breve viaggio nei forni di L'Aquila e provincia, nella vicina San Demetrio ne'Vestini, dove in via San Martino ci aspetta 'Rito', home bakery nel vecchio mulino di Stiffe, gestita dall'agosto 2020 dai cuochi panificatori Claire e Dan. I loro ingredienti sono farine integrali da coltivazione bio, acqua, sale e pasta acida e forno a legna. Oltre al pane, anche pane al cioccolato, focaccine e prodotti per la colazione.