



I nostri pani di Grani Antichi

Il pane realizzato con queste varietà di cereali (Solina, Cappelli, Risciola e Saragolla) è un prodotto pregevole a filiera cortissima in quanto questi grani sono coltivati nel circondario aquilano, in luoghi privi di qualsiasi fattore inquinante, con metodi di coltivazione più sostenibili e meno impattanti sull'ambiente rispetto ai grani più commerciali (non si utilizzano pesticidi né altri prodotti chimici).

Sosteniamo il territorio

La preziosa collaborazione tra agricoltori, mugnai e il nostro forno ha creato una micro-filiera locale che ha incentivato la coltivazione di terreni prima abbandonati, permettendo la sopravvivenza di piccoli mulini e consentendo agli abitanti di questi luoghi di aumentare il proprio reddito.

Il consumatore finale acquistando questi prodotti sostiene un sistema alimentare rispettoso dell'ambiente e, attraverso una scelta più consapevole degli alimenti, vira la rotta verso scelte più sostenibili.





La nostra storia

Nel 1907 Marinangeli Franco acquistò a Pettino, periferia di L'Aquila, lungo la strada statale 80 che collega L'Aquila a Teramo, l'osteria del Conte Cito, luogo dove ancora oggi si trova il nostro punto vendita.

All'inizio fu gestita dalla sorella Filomena che poi fu affiancata da Appollonia, figlia di Franco, da tutti chiamata *Peppinella*.

Successivamente Franco ampliò l'attività commerciale acquisendo una licenza per la vendita di generi alimentari e costruendo un forno a legna. Peppinella lavorò nell'attività ininterrottamente dal 1910 al 1982. Negli ultimi anni fu aiutata dal fratello Giulio, dalla cognata Elisa e dai nipoti Ferdinando Marcello e Lucio, odierni proprietari.

Fino al 1989 il nostro era anche un forno "di comunità". Le donne del circondario preparavano gli impasti nelle proprie abitazioni e venivano a cuocerlo da noi. Nel momento in cui venivano infornati, i filoni di pane venivano marchiati con segni distintivi per permetterne il riconoscimento.

Peppinella oggi:

la tradizione si rinnova nel segno della qualità

Il pane, nel secolo scorso, era l'elemento base dell'alimentazione, indispensabile per il sostentamento della popolazione soprattutto per le comunità agropastorali. Il nostro pane è legato proprio alla tradizione contadina locale e utilizza la stessa modalità millenaria di lavorazione.

Ci distinguiamo per l'utilizzo esclusivo del lievito madre (parte dell'impasto precedente utilizzato per far lievitare quello successivo) che garantisce un'alta digeribilità, una lunga conservazione e sapori quasi dimenticati. I pochissimi ingredienti che utilizziamo, farine di alta qualità, acqua e sale marino aggiunti al lievito madre, rendono i nostri prodotti unici, difficili da trovare sia in ambito locale che nazionale.

Il nostro forno, da più di 100 anni, si impegna a portare sulle tavole dei suoi clienti prodotti di assoluta eccellenza grazie anche alla maestria di Marcello e Lucio che vantano un'esperienza ultra cinquantennale.