



In alto, il team del Forno Trepì

Luigi Morsella

**SPECIALE
NOVITÀ 2021**

— A cura di Spazio Genio

Forno Trepì: cuore d'Abruzzo e filosofia di vita

IL LORO MARCHIO IDENTIFICATIVO È “MERCATO DEL PANE”, LA LORO OFFERTA HA SPOSATO IL PROGETTO PAU (PANIFICATORI AGRICOLI URBANI). ECCO DALLE LORO STESSE PAROLE CHI SONO I TITOLARI DEL FORNO TREPÌ, CHE PER I LORO PUNTI VENDITA HANNO SCELTO SPAZIO GENIO

Trepì srl è un'azienda giovane, nata nel 2014 ai piedi del parco della Maiella.

Dopo un avvio fatto in sordina tra mille prove di impasti e tanti errori, il team ha trovato il suo stile che ha consentito una buona e sana crescita, assieme al mantenimento di una qualità di prodotto e una artigianalità sempre ai massimi livelli. «Abbiamo iniziato questa attività da zero» spiegano Luigi Morsella, Francesco e Pierpaolo «con la sola certezza che se si fanno le cose fatte bene i risultati arriveranno. L'impasto è una cosa viva, fatta di amore e conoscenza, e la passione si accende ogni notte davanti ad

un forno caldo, tra nuvole di aromi, crateri di farine e lievito, acqua: il nostro paesaggio preferito. Dall'energia delle mani all'attesa degli occhi, assistiamo, come sentinelle pazienti, al prodigio della lievitazione, che cresce, morbida e naturale, per poi ricevere piena consistenza dalla forza buona della fiamma, ed una cottura attenta. Ogni Pane ha la propria farina, l'ingrediente buono, che armonizza tutto il resto». Tutti i prodotti del Forno Trepì nascono da una lunga fermentazione al fine di conferire un carattere aromatico migliore, una migliore digeribilità e conservazione.

Natura & Semplicità: Pasta Madre secondo le regole antiche della lievitazione naturale

La filosofia aziendale di Trepì ha una base solida: 4 elementi, 4 ingredienti, il pane è espressione della Natura, infatti nel pane ritroviamo tutti i suoi elementi: Terra – Acqua – Aria – Fuoco.

«Ci consideriamo Esploratori» continuano «curiosi di sapere perché il pane diventa pane, perché con 4 ingredienti si riesce a ottenere una varietà quasi infinita di prodotti tutti diversi. Siamo innovatori, sperimentatori di tecniche nuove, ci serviamo della tecnolo-

“Mercato del Pane” è il marchio identificativo del Forno Trepì



A sinistra, illuminazione e qualità dei materiali sono il tratto distintivo di Spazio Genio

Sotto, «Condividiamo in modo attivo il progetto PAU (Panificatori Agricoli Urbani), un progetto per il pane del futuro, alla cui base c'è la divulgazione della cultura del pane agricolo e della sua filiera» spiega Luigi Morsella

gia per migliorare il nostro ambiente di lavoro e la nostra vita lavorativa, senza mai tralasciare l'artigianalità indispensabile per ottenere un prodotto unico. Siamo sempre pronti ad accogliere esperienze e pensieri diversi per fonderli, farli nostri al fine di crescere come persone e come professionisti.

Fornai, dunque, ma anche Ricercatori. Continuamente in cerca dei sapori di una volta, delle farine locali, con la loro storia e la loro tradizione. Le farine sono tutte ottenute da grani coltivati in Abruzzo. Quella Integrale, quella di Solina (coltivata tra i 600 e i 1400 mt.) e quella di Senatore Cappelli sono macinate a pietra. La farina tipo "0" con la quale realizziamo il Peligno è frutto di una lunga e severa collaborazione di Coldiretti, Università di Teramo e Consorzio Agrario Centro Italia.

«Ecco alcuni di alcuni nostri prodotti... l'Integrale: è 100% farina integrale, macinata a pietra da grani abruzzesi, la lievitazione è naturale; Vestino è al 100% a base di farina integrale di grano di Solina delle montagne abruzzesi, sempre a lievitazione naturale; Marrucino segue la ricetta tradizionale abruzzese realizzata con farina di Senatore Cappelli, anche questo a lievitazione naturale; infine Peligno, realizzato con una ricetta tradizionale e cotto nel forno a legna, ovviamente sempre a lievitazione naturale, ma con l'aggiunta di patate intere».

Il progetto PAU

«Condividiamo in modo attivo il progetto PAU (Panificatori Agricoli Urbani), un progetto per il pane del futuro, alla cui base c'è la divulgazione della cultura del pane agricolo e della sua filiera. Anche il salato, la pizza e le focacce

“SPAZIO GENIO SA ASCOLTARE E CONSIGLIARE LA SOLUZIONE MIGLIORE PER IL MIGLIOR PROFITTO; ILLUMINAZIONE E QUALITÀ DI PRODUZIONE SONO PUNTI TANGIBILI DEL LORO LAVORO”



seguono le regole della lievitazione naturale, e utilizziamo farciture di prima qualità, naturali e stagionali. La pasticceria è invece il luogo dove riusciamo a creare sorrisi. È un elemento non indispensabile a nutrire il nostro corpo, ma che dà benessere spirituale, appaga, coccola e rende felici.

Il mondo dei lievitati, e dei grandi lievitati, è il completamento della nostra produzione di Alta Qualità, anche in questo caso per offrire al nostro cliente un'esperienza unica e coinvolgente.

I punti vendita

«I nostri punti vendita sono stati realizzati da Spazio Genio e sono il nostro fiore all'occhiello. L'azienda di San Giuliano Milanese sa ascoltare e consigliare la soluzione migliore per il miglior profitto; illuminazione e la qualità di produzione sono punti tangibili del loro lavoro. La prima realizzazione è stata quella Montesilvano cui è seguita la più recente a Pescara San Silvestro.

L'esperienza con Spazio Genio è stata emotivamente coinvolgente, abbiamo trovato dei professionisti, delle persone, che hanno saputo dare identità ai nostri punti vendita. Persone sempre disponibili e presenti, sia prima, che dopo le nostre realizzazioni. •



SPAZIOGENIO
ARREDAMENTO E DESIGN FOR FOOD

Spazio Genio Srl

Via Segrino, 9, 20098 Area Industriale MI
Tel. 02 48920021

info@spaziogenio.it
www.spaziogenio.it