

DA SLOW FOOD ALLA RISCOPERTA DELLA SOLINA, CHELLI RACCONTA LA STORIA DEL PANE DI PRATA

28 Luglio 2017



L'AQUILA – “Quando Slow Food mi chiese cosa si potesse salvare dall'estinzione risposi il grano Solina”. Comincia così l'avvincente racconto sulla riscoperta di questa antica varietà di grano dall'appeal contemporaneo, tipica delle zone marginali del Gran Sasso.

A parlare sono l'esperienza, la saggezza e la sostanza di un decano della panificazione tradizionale, **Bruno Chelli**, fondatore di terza generazione dello storico panificio che impasta, sforna e distribuisce il pane di Prata, fiore all'occhiello dell'Aquila e di tutto il suo comprensorio.

“Un chicco di grano piccolo, rachitico, raggrinzito ma di un gusto unico quando lo si macina per fare il pane. Tutto sapore. Proprio per queste qualità bisognerebbe rivalutarlo”, racconta Chelli a *Virtù Quotidiane* in riferimento al dialogo avuto all'epoca con l'associazione

internazionale a tutela della qualità del cibo e delle tradizioni agricole. Un incontro, quello con Slow Food, che segnò la rivalutazione del grano Solina, qualità tipica dell'Appennino aquilano.

Il pane di Prata ha rifornito in diverse occasioni i presidi Slow Food, le pagnotte sfornate dalla famiglia Chelli di Prata d'Ansidia sono finite anche al Salone del gusto di Torino. Bruno ci parla delle sue chiacchierate con il gastronomo **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food, e dell'amicizia con l'avvocato **Libero Masi**, appassionato di antiche cultivar ma misteriosamente assassinato nella sua villa di Nereto (Teramo) insieme alla moglie. Dialoghi che portarono all'idea di riscoprire l'antica varietà di frumento.

“Così è nata l'idea – continua il panettiere – dopo alcune ricerche, trovammo i semi a Castelvecchio Subequo. Il pane di solina che preparai finì sulle tavole di tantissimi ristoranti italiani grazie al sostegno di Slow Food. Nel frattempo cominciava di nuovo a prendere piede l'antica semina, tanto che qualche produttore vendeva addirittura farina miscelata spacciandola per Solina”.

Molto rustica e resistente al freddo, la Solina si adatta bene ai terreni poveri e aridi, proprio per questa caratteristica produttiva anticamente “sfamava” intere famiglie contadine. Fonti storiche e atti notarili testimoniano la sua coltivazione in Abruzzo all'inizio del XVI secolo.

Ma perché la Solina non si è più coltivata negli anni? “È un grano che per la sua natura ha una bassa produzione per coppa, circa 40 chilogrammi (il grano ‘normale’ invece di circa due quintali) – spiega Chelli – non si può inoltre lavorare con i mezzi. Anticamente infatti si raccoglieva come si fa con i ceci, con il cardo, lo si mieteva a mano e quindi, per l'agricoltura moderna, non conveniente”.

L'esperienza di Bruno nella panificazione ha quasi mezzo secolo anche se la sua età anagrafica è un mistero che non intende rivelare. “Il mio bisnonno **Sabatino** gestiva, a Prata, il primo forno del paese dove, per usanza, anche i paesani avevano la possibilità di cuocere ognuno il suo pane. Io per vocazione naturale, forse una questione di geni – ironizza – ho ripreso la tradizione di famiglia e non mi sono più fermato”.

“Negli anni molto è cambiato nella produzione del pane. La lavorazione artigianale richiede una procedura lenta e per questo più costosa. Oltre ai lieviti chimici, che accelerano la lievitazione, sono cambiate anche le farine e le modalità di macinazione. Prima il mulino era a pietra – dice – oggi a cilindro. Con la macina il chicco di grano veniva sfogliato, oggi viene tritato e bagnato”.

L'ultimo nato in casa Chelli è il pane “contadino” fatto con Solina, farro, farina integrale e

lievito madre, macinato a pietra. Un prodotto che si ispira all'alimentazione dei contadini di una volta che "coltivavano su terreni difficili le proprie sementi, anche perché i terreni migliori erano di proprietà dei baroni - ricorda il panificatore - ma alla fine erano proprio i contadini ad ottenere un prodotto più genuino e ricco".

Una curiosità, sembrerebbero girare in commercio anche dei falsi pani di Prata, "da una parte dispiace - rileva il fornaio - dall'altra significa che vale la pena imitarci".