



## GAMBERO ROSSO, AL PANE DI PRATA DELL'AQUILA CONFERMATI DUE PANI NELLA GUIDA ALLE PANETTERIE 2022

27 Gennaio 2022 

L'AQUILA – Due pani al famoso Pane di Prata nella nuova edizione della guida *Pane e Panettieri d'Italia 2022* firmata **Gambero Rosso**, già disponibile in edicola e in libreria.

Un ritratto dell'arte "bianca" che celebra la panificazione, dal sud al nord dell'Italia, raccontandone le tradizioni locali, i professionisti della lievitazione, artigiani di vecchia e nuova generazione, le loro storie familiari, la filiera di produzione. Una guida che vuole essere uno strumento utile per la scelta del pane buono e giusto, che fa bene, per restituire alla panificazione il corretto valore e riconoscere al procedimento tutto il valore e il lavoro che c'è dietro, dal campo al forno. Una scelta certosina e accurata tra i ventimila e più panifici della penisola, che ne inserisce in guida, con uno, due o tre pani, circa 350.

Il Gambero Rosso ha così riconfermato i due pani, già ottenuti nella guida dello scorso anno, al progetto Pane di Prata di **Bruno Chelli**, premiato per aver raccolto la maestria delle donne di Prata, esperte panificatrici, per non averne disperso la memoria. Pani antichi con farine macinate a pietra, lievito madre e acqua cristallina che scende dai monti. Pane bianco e scuro, il "magnete" per l'elevata quantità di magnesio presente nelle farine di farro e il pane contadino con farina di solina, farro, integrale e lievito madre.

Queste, in sintesi, le motivazioni del prestigioso riconoscimento "che corona il lavoro di oltre mezzo secolo. Correvano infatti gli anni Settanta quando decidevo di riprendere le abitudini antiche dei contadini per fare il pane con gli stessi grani che anticamente venivano considerati di seconda scelta e dunque scartati" dice soddisfatto a *Virtù Quotidiane* Bruno, 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 e che da poco tempo ha inaugurato, dopo i punti vendita cittadini di via Ulisse Nurzia e via Alcide De Gasperi, anche quello in via degli Opifici, nella zona industriale di Bazzano.

"Per il prossimo anno spero di riuscire ad ottenere il terzo pane" ironizza il panettiere che continua a sperimentare nuove forme di lievitazione per allargare l'offerta e puntare alla qualità dei grani antichi. Tra le altre cose, è in via di sperimentazione il pane allo zafferano.

Il pane torna sulle tavole in grande stile, si riscopre alimento rurale e tutta la filiera si ridefinisce in nome di questo valore. Un processo maturato dopo l'uso smodato di farine raffinate e lievitazioni veloci.



Oggi il panificatore scende di nuovo in campo, valorizza il lavoro dell'agricoltore, del mugnaio, in ragione di un prodotto naturale e di qualità, "come era appunto il pane di una volta, quello dei nostri contadini" aggiunge Chelli che ne fa una questione anche etica e sostenibile, animato da una passione che lo vede all'opera notte e giorno.

***pubbliredazionale***