

LA “CONTADINA” DI PRATA, PREMIERE DAME DELLA PIZZA CON GRANI ANTICHI E LIEVITO MADRE

10 Febbraio 2022

di Daniela Braccani



L'AQUILA – “Se c'è un contadino, allora deve esserci anche una contadina”. Quella che è stata la battuta più ricorrente tra i clienti del forno **Pane di Prata** dell'Aquila si è trasformata presto in realtà. Infatti, dopo il grandioso successo del pane del contadino, è appena nata, già richiestissima, anche la pizza contadina.

Esclusiva della famiglia Chelli, il segreto dei prodotti contadini, pane e pizza appunto, sta nelle tre farine che costituiscono l'impasto, farro, Solina e farina integrale, con lievito

rigorosamente madre. Così come il pane, anche la pizza del contadino conserva per giorni la fragranza della pasta madre e il profumo dei grani antichi. La crosta è consistente e croccante, mentre la mollica all'interno è morbida e ariosa.

“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 ho deciso di rivalutarlo nell'impasto di un pane che è davvero come quello in uso tra i contadini di un tempo, grezzo, meno raffinato, ma nutriente e altamente digeribile, più salutare”, racconta **Bruno Chelli** a *Virtù Quotidiane*.

Chelli è stato tra i primi a riscoprire il grano Solina con i semi trovati a Castelvecchio Subequo qualche anno fa, quando sull'Appennino aquilano, grazie alla promozione di Slow Food, cominciava a riprendere piede la semina dell'antica cultivar, “tanto che – rivela il panettiere – qualche produttore vendeva addirittura farina miscelata spacciandola per Solina”.

“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 triturato e bagnato”.

Il pane del contadino è quello più richiesto nei punti vendita del Pane di Prata di via Ulisse Nurzia, via Alcide De Gasperi e via degli Opifici, nella zona industriale di Bazzano. Da qui, l'idea di realizzare anche una pizza con le stesse caratteristiche e soprattutto le stesse farine, più genuine e ricche.