

## La “guerra del pane” nell’Aquilano. Il forno di Prata contro le imitazioni, Chelli: occhio a chi usa il nostro nome

1 Luglio 2025



L’AQUILA – Si trova al banco di numerosi supermercati dell’aquilano, riporta lo stesso nome del forno originale ma il prodotto è un altro e il fornitore pure. Così si è innescata una mezza guerra commerciale tra lo storico Pane di Prata, che **Bruno Chelli** ha fondato nel lontano 1969 e oggi porta avanti con il figlio **Giacomo**, e quello che è una specie di imitazione che giocando sull’equivoco – e approfittando della storicità di un marchio apprezzato e oramai affermato – innesca confusione nei consumatori.

“Ci siamo accorti di questa appropriazione del nome tramite alcuni clienti che ci hanno avvertito e, dunque, abbiamo interessato le autorità competenti ma dobbiamo constatare con grande amarezza che non è cambiato nulla”, denuncia Bruno Chelli. “È per noi un profondo dispiacere e, paradossalmente, anche una soddisfazione perché vuol dire che il nostro pane è molto amato, se viene imitato in questo modo”.

Del resto, è semplice per la famiglia Chelli tenere conto e traccia della propria produzione, considerando che la vendita avviene principalmente nei propri negozi in via Ulisse Nurzia, in via Alcide De Gasperi e in via degli Opifici, nella zona industriale di Bazzano, oltre che in quello sulla strada statale 17 a Scoppito nei locali della Galleria Pegaso, e in soli pochi supermercati, quelli del Gruppo Fioravanti.

Per tutelarsi l'azienda ha registrato il marchio, agevolando il cliente nella scelta del pane originale che riporta il logo sulla confezione.

“Abbiamo dovuto provvedere alla richiesta di registrazione proprio per evitare equivoci di questo tipo e ci è stata accolta ufficialmente di recente”, spiega l'imprenditore. “In poche parole, se non c'è quel marchio non siamo noi. Inoltre, vorremmo interessare anche l'Antitrust ma nel frattempo ci preme avvisare i clienti che non devono essere tratti in inganno, e che devono cercare il nostro marchio per essere sicuri della provenienza del prodotto”.

Le specialità lievitate dal forno Pane di Prata sono frutto di una instancabile ricerca intorno alle materie prime di qualità e ricette tradizionali antiche, portate avanti da oltre cinquant'anni da Bruno Chelli, terza generazione che col suo lavoro e sapere in tema di panificazione ha raggiunto riconoscimenti importanti, come i prestigiosi due pani della guida *Pane e Panettieri d'Italia* del Gambero Rosso per il suo “pane del contadino”.

L'arte della panificazione è stata tramandata a Bruno dal bisnonno **Sabatino**, titolare del primo e unico forno comunitario del paese, dove, per usanza, anche i compaesani avevano la possibilità di cuocere ognuno il suo pane.