

PANE DI PRATA APRE NUOVO PUNTO VENDITA, DALLA LIBIA AL PANE ALLO ZAFFERANO DI PROSSIMA USCITA

23 Novembre 2021



L'AQUILA - È passato più di mezzo secolo da quando, nel lontano 1969, il colpo di stato militare, guidato dal rivoluzionario Gheddafi, costrinse **Bruno Chelli** e la sua famiglia a lasciare la Libia per ritornare in Italia.

Parliamo del 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, 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.

Dai campi di petrolio in Libia, dove Bruno lavorava - dicevamo - ai campi di grano di Prata d'Ansidonia, il borgo in provincia dell'Aquila dove ha inizio la storia del pane tra i più apprezzati della conca aquilana. È qui che l'infaticabile Bruno, uomo di tempra forte e dall'età

indefinita, apprende i primi rudimenti della panificazione. Un'arte tramandata dal suo 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.

A sancire l'inizio della nuova avventura è stata proprio la figura del bisnonno panettiere che, di fatto, ha comportato il ritorno in paese di Bruno il quale, dopo la Libia, era già in viaggio verso l'Australia, in cerca di fortuna. Un pezzo di storia nella storia, insomma, che vedrà l'intraprendente padre di quattro figli, tutti nati in giro per il mondo, avvalersi dei preziosi consigli delle anziane massaie del paese che, anche a suon di critiche esasperanti, iniziano il giovane verso l'arte antica e complessa della panificazione.

“Correvano 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”, racconta Chelli a *Virtù Quotidiane*.

“All'epoca le famiglie benestanti consumavano solo pane bianco, ritenuto di qualità superiore e più raffinata. Si è capito poi con il tempo – racconta il panettiere – quanto fossero preziose le farine grezze. La scelta dei contadini, successivamente divenuta anche la mia, si è rivelata vincente e ha consentito al Pane di Prata di avere un larghissimo riscontro di acquirenti e di riconoscimenti”.

Il nuovo punto vendita di Bazzano è stato allestito negli ampi locali del laboratorio di produzione del pane e dei numerosi prodotti da forno in vendita presso i negozi del Pane di Prata.

Un laboratorio di oltre mille metri quadri che nasce, all'inizio degli anni Novanta, grazie ad una cooperativa costituita da ben 45 fornai della provincia dell'Aquila che decisero di mettersi insieme per lanciare una produzione che potesse soddisfare le grandi forniture. L'idea tuttavia non prese mai piede e, dopo il sisma del 2009, la famiglia Chelli rilevò il nuovo laboratorio perché, spiega Bruno, “nel punto vendita al Torrione non riuscivamo più a soddisfare tutte le richieste dell'utenza”.

Tra i più apprezzati, senza ombra di dubbio, il pane del contadino, impastato con tre farine, farro, Solina e integrale macinata a pietra, ma la possibilità di scelta spazia dall'integrale al bianco, ai pani di farro, soia, orzo, Kamut, casereccio, con le patate, fino ai biscottoni caserecci, le ferratelle, pizze e pizzette. Tra le novità in uscita, annuncia Bruno, un pane speciale allo zafferano.

Una curiosità, sembrerebbero girare in commercio anche dei falsi pani di Prata, “da una parte

dispiace – confessa il fornaio – dall'altra significa che vale la pena imitarci”.

LE FOTO







pubbliredazionale