

Pane di Prata non smette di crescere e apre un punto vendita a Scoppito

22 Maggio 2024

di **Giorgia Roca**



SCOPPITO – Da oggi si aggiunge un quarto punto vendita per lo **storico forno Pane di Prata**, che ha scelto la Galleria Pegaso di Scoppito come riferimento per la zona ovest della città dell'Aquila e continuare così ad offrire una gamma di prodotti lievitati e dolci.

Sono trascorsi ben 55 anni da quando nel 1969 l'intraprendente **Bruno Chelli**, terza generazione di fornai di Prata d'Ansidonia (L'Aquila), decide di apprendere i primi rudimenti della panificazione e di proseguire poi l'attività a conduzione familiare insieme a sua moglie

Adriana e al figlio Giacomo.

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.

Sono state così fatte salve le tradizioni contadine per garantire un pane realizzato con gli stessi grani, le stesse farine grezze integrali e, in particolar modo, seguendo gli stessi e indispensabili consigli delle donne massaie del borgo. Questo il segreto che ha reso quello di Prata uno dei pani più apprezzati della conca aquilana e dell'Abruzzo, sino ad ottenere i prestigiosi due pani della guida *Pane e Panettieri d'Italia* del Gambero Rosso per il suo "pane del contadino", ma anche un atteggiamento positivo e mai arrendevole "per poter lavorare bene e arrivare ad una lunga carriera non bisogna perdersi d'animo neanche davanti alle difficoltà, bisogna reagire e mai abbandonarsi".

"Siamo contenti di questa inaugurazione e di poter servire una fetta di clientela più vicina alla zona di Scoppito", dice Bruno Chelli a *Virtù Quotidiane*.

La particolarità del sapore che si ritrova nel pane, nella focaccia e nella pizza sta nell'utilizzo delle tre farine che costituiscono l'impasto, ovvero farro, Solina e farina integrale, con l'aggiunta del lievito rigorosamente madre. Chelli, infatti, 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.

Non solo pane ma anche prodotti per la prima colazione e merende dolci, farine di ogni tipo e specialità abruzzesi tipiche dei periodi di festa.

Tutte le specialità del Pane di Prata si possono trovare nei punti vendita in via Ulisse Nurzia, via Alcide De Gasperi e via degli Opifici, nella zona industriale di Bazzano, oltre che sulle Strada Statale 17 a Scoppito nei locali appena inaugurati della Galleria Pegaso.

LE FOTO





