

IL PANE DI PRATA “EUROPEISTA” CON IL COZONAC, IL DOLCE TIPICO NATALIZIO DEI PAESI DELL’EST

11 Dicembre 2021



L'AQUILA - “Le buone tradizioni non hanno confini” dice **Bruno Chelli**, il fondatore del famoso Pane di Prata, con la sensibilità di chi ha girato il mondo e conosciuto altre culture. Uno dei motivi per i quali sul bancone dei tre punti vendita Pane di Prata si trova da quest’anno anche il Cozonac, il dolce tipico delle festività natalizie dei Paesi dell’Est Europa, in particolare la Romania.

Un invitante pasticcio lievitato a base di uova, latte e zucchero, con un ripieno di noci, uvetta, cacao e rum, dall’aspetto simile ad un grande plumcake, di forma rettangolare oppure rotonda, una sorta di pane dolce farcito che in Romania si tramanda di generazione in generazione. Non a caso il Cozonac è stato scelto, nel 2006, quale dolce per rappresentare la Romania alla Festa dell’Europa.

Una novità assoluta per la gastronomia locale in una città come L'Aquila che annovera tra i suoi cittadini una comunità rumena tra le più numerose d'Abruzzo con oltre ottomila persone residenti, secondo i dati Istat del 2020.

“Oltre ad essere un ottimo dolce – dice il patron di Prata a *Virtù Quotidiane* – per noi è importante considerare la grande comunità dei rumeni che vivono a L'Aquila, molti dei quali nostri clienti abituali. La tradizione del Natale è europea, è giusto quindi aprire anche le porte della gastronomia”, aggiunge Bruno (*nella foto sotto*) confidando l'intenzione di dedicare il dolce tipico alla ragazza di nazionalità rumena, di nome **Feride**, che ha assistito suo madre negli ultimi giorni di vita.

Oltre alla squisita novità natalizia, nei tre punti vendita del Pane di Prata, di via Ulisse Nurzia, via Alcide De Gasperi e quello aperto di recente in via degli Opifici a Bazzano, si trovano come di consueto i panettoni artigianali firmati Prata nelle varianti con mandorle e classico con uvetta.

“Un panettone impastato rigorosamente con lievito madre – precisa Bruno – , con una prima lievitazione di ventiquattro ore e una seconda di circa sei con l'aggiunta degli aromi. Una lavorazione molto complessa quella del panettone che tuttavia ci viene richiesta dai nostri clienti che siamo ben lieti di soddisfare”.

Immane poi il Parrozzo classico di Gabriele D'Annunzio, sia nel formato tradizionale grande che in quello di piccole dimensioni, “un prodotto che realizziamo secondo la ricetta tradizionale dell'epoca con semola di grano duro, uova, burro, zucchero, mandorle e una coperta di cioccolato fondente. Il dolce tra i più apprezzati dai nostri clienti”.

LE FOTO











pubbliredazionale