



Pane di Prata, la lievitazione della pizza di Pasqua appresa e tramandata dalle donne di un tempo

10 Aprile 2025 

L'AQUILA – Bisogna andare a ritroso negli anni e, con un piccolo sforzo di immaginazione, calarsi in quella porzione di Abruzzo aquilano dove sono state create le ricette divenute oggi patrimonio della tradizione, e che realtà aziendali locali rielaborano fedelmente per farne memoria.

È il caso della pizza di Pasqua dello storico forno di Prata di **Bruno e Giacomo Chelli**, terza e quarta generazione di fornai di Prata d'Ansidonia (L'Aquila), il cui pane ha ricevuto riconoscimenti da Slow Food e 2 Pani dal Gambero rosso nella guida *Pane e Panettieri d'Italia 2024*.

“Le donne da cui ho imparato a fare il pane erano tutte molto brave e sono state loro ad insegnarmi anche la ricetta della pizza di Pasqua, che veniva consumata insieme al salame aquilano e un bicchiere di vino la mattina di Pasqua, e che segue un certo metodo di lavorazione”, racconta Bruno Chelli.

La lievitazione è, infatti, il momento più delicato e difficile da realizzare ma ciò che contraddistingue la pizza di Pasqua firmata Prata è lontano da tecnicismi, risiede, invece, nel riuscire a mantenere viva la consuetudine, così come per tutti gli altri prodotti sfornati.

Una consuetudine, infatti, non solo rispettata ma ancor più apprezzata dai clienti per i quali, nell'arco delle due settimane prima della festività, vengono realizzati diversi quintali, circa una decina, di pizza di Pasqua da mezzo kg e da un kg al costo di 12,50 euro al kg.

“Cerchiamo di mantenere gli stessi prezzi di due anni fa e”, prosegue Chelli, “contrariamente da altri tipi di dolci come il panettone o biscotti, la pizza di Pasqua non ha ingredienti molto costosi ma quello che richiede impegno è la lavorazione stessa: il segreto sta nella lievitazione giusta”.

Per riuscire ad ottenere una buona pizza si deve partire dalla farina di qualità macinata a pietra, aggiungere uova, olio extra vergine di oliva, burro, lievito madre e lievito di birra, poi si passa ad una selezione di aromi a scelta tra vaniglia, cannella, uva sultanina, scaglie di cioccolato, rhum, cognac, alchermes “per ricalcare le tipicità delle ricette preparate anticamente da ciascuna signora ma anche aggiungere delle varianti più moderne”, commenta Bruno Chelli.



Inoltre, la produzione delle pizze viene effettuata nei laboratori di Bazzano e di Pile, diretti rispettivamente da padre e figlio.

“Nei primi anni di lavoro, quando eravamo soltanto io e mia moglie **Adriana** a lavorare e non eravamo attrezzati come oggi, abbiamo lavorato ininterrottamente dal giovedì al sabato di Pasqua, senza mai dormire”, ricorda Bruno.

Le pizze di Pasqua si possono ordinare e sono, naturalmente, già disponibili nei punti vendita della città, 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 della Galleria Pegaso, nei quali lavorano complessivamente 15 persone.



pubbliredazionale