

Dal forno che ha scongiurato l'emigrazione alla riscoperta della Solina. Parola a Bruno Chelli, il "papà" del Pane di Prata

22 Novembre 2025



PRATA D'ANSIDONIA – Lo scambio a scuola tra lo sfilatino “di città” e la pagnotta, che invece era il tipico pane prodotto nei paesi. La necessità di trovare una strada che potesse scongiurare l'emigrazione. Le difficoltà del lavoro agricolo in quella che solo fino a pochi decenni fa era una civiltà ancora contadina. Il forno che il bisnonno metteva a disposizione della comunità e nel quale tutte le famiglie andavano a cuocere il pane.

È un'istantanea in bianco e nero quella scattata da **Bruno Chelli**, che a 82 anni trascorre ancora le notti al forno a governare gli impasti. A lui, che ha dedicato una vita alla panificazione, si deve anche la riscoperta del grano Solina, che fece conoscere a **Carlo Petrini** fino a farlo diventare Presidio Slow Food.

Bisogna tornare agli anni Sessanta per raccontare le origini del Pane di Prata: “Con l'agricoltura non si viveva e allora mi decisi ad andare fuori”, racconta, “dopo un periodo all'estero, tra Libia e Australia, messo davanti alla necessità di scegliere tra il portare con me

anche la famiglia, e quindi espatriare, o tornare, decisi di rientrare. A quel punto si pose il problema del lavoro, ma mia madre con una certa lungimiranza – mentre io ero fuori – aveva preso la licenza per un forno, anche se non lo aveva attivato. Io iniziai a pensarci e, raccogliendo una tradizione che partiva dal mio bisnonno ma si era interrotta, intrapresi questo lavoro con l'unica ambizione di poter vivere a casa mia senza andare all'estero".

Ha visto cambiare il mondo, Bruno, ma oggi il suo essere rimasto fedele alla tradizione lo sta aiutando, grazie alla riscoperta dei sapori antichi e genuini: "Con il passaggio dalla civiltà contadina a quella industriale, la panificazione si è un po' industrializzata. Con il passare degli anni c'è stato un ritorno e io mi sono trovato ad essere nella posizione giusta, perché facciamo il pane che facevano i miei nonni".

A segnare una tappa importante nel percorso di riscoperta e valorizzazione dei prodotti e delle tradizioni locali, è stato poi l'incontro con Petrini. "Mi chiese cosa si potesse preservare dell'Aquila. Risposi che avevamo il canestrato di Castel del Monte e il grano Solina. Non li conosceva, per il canestrato prese contatti con **Giulio Petronio** e oggi il canestrato è conosciuto dappertutto. Con la Solina gli spiegai che usciva un pane con un gusto particolare, a fronte della bassissima resa ha uno straordinario sapore. Fu più complicato perché non c'era, non si trovava neanche il seme. Siamo riusciti a recuperarlo tra la Valle Subequana e l'Alto Sangro e abbiamo ricominciato a coltivarlo. Iniziammo a farci il pane e Slow Food faceva in modo di farlo conoscere in tutta Italia. Proposi di pagarli di più e questo ha invogliato a ricoltivarlo".

Sull'attualità e sul futuro, però, Bruno è pessimista: "Sia quello del fornaio, sia gli altri mestieri tradizionali sono morti. I giovani non sono incentivati a continuare perché sono lavori di sacrificio", rileva. "Vale per il fornaio così come per il falegname o il muratore".

L'intervista a Bruno Chelli è stata realizzata nel ristorante Il Borgo dei fumari, che ringraziamo per l'ospitalità.