

PANE DI PRATA: NEI SUPERMERCATI PAGNOTTE "TAROCCATE". CHELLI, "CI RUBANO LAVORO E BUON NOME"

17 Luglio 2025



L'AQUILA - "Il nostro pane semplicemente è quello che facevano le donne nel mio paese, tanto tempo fa, a Prata d'Ansidonia, il pane come si faceva una volta. Ed ora mi cade l'anima sotto i piedi, mi fa male al cuore vedere che c'è qualcuno che spaccia il suo pane per il nostro, ci deruba di quello che abbiamo con fatica ed amore costruito in mezzo secolo di lavoro, compromette la nostra reputazione, il nostro buon nome..."

Non se lo sarebbe mai aspettato l'82enne Bruno Chelli, patriarca dei panificatori aquilani, che il suo celebre pane di Prata, inserito anche nella prestigiosa guida del Gambero Rosso, potesse essere oggetto di un vero e proprio furto di proprietà intellettuale e di brand. Con l'arrivo, da oltre un anno, nei banconi di più un supermercato cittadino, di pagnotte vendute appunto come pane di Prata, ma rifornite da altri forni e che poco hanno a che fare con il rinomato e celebrato prodotto di Bruno Chelli e famiglia.

Ora l'imprenditore, per tutelare il suo lavoro e la sua azienda, che assieme a quella collegata del 55enne figlio Giacomo Chelli, dà lavoro a oltre 20 persone e produce e vende dai 5 a 20 quintali di pane al giorno, ha dovuto passare al contrattacco, rivelando ad Abruzzoweb di aver presentato circa un anno fa una denuncia alla Procura della Repubblica dell'Aquila, con l'inchiesta che è ancora in corso.

Per di più ha registrato alcuni mesi fa il marchio "Pane di Prata", presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi, anche se da decenni lo stesso è registrato alla Camera di Commercio dell'Aquila. La dicitura Prata, va evidenziato, non fa solo riferimento al paese di origine di Bruno Chelli, dove tutto è cominciato, Prata d'Ansidonia, ma è anche l'acronimo che sta per "Prodotti Alimentari Tipici Abruzzesi".

“Ora potremo agire per le vie legali con maggiori efficacia – commenta Bruno Chelli -, anche se ritengo che anche prima della registrazione del marchio ritengo che una oggettiva tutela è rappresentata dalla precedente registrazione alla Camera di Commercio, come ragione sociale della mia attività. La speranza è che l’inchiesta venga chiusa il prima possibile, ma si sa, in Italia la macchina della giustizia ha i suoi tempi...”.

Prosegue amareggiato Chelli, “tanta gente, nostri clienti e amici, mi hanno detto che avevano comprato il nostro pane, o almeno questo credevano, in un supermercato, rivelando che poi però non era la stessa cosa, non era buono come quello a cui erano abituati. E certo, gli ho dovuto spiegare, noi a quel supermercato non diamo nulla, quello non è il nostro pane! Ecco dunque il vero danno, economico e ancor prima morale: stanno compromettendo il nostro buon nome, con prodotti che con il nostro c’entrano poco, non ne hanno la qualità e le caratteristiche. Sono andato anche di persona in uno di questi supermercati, ho chiesto se avevano il pane di Prata, mi è stato risposto di sì, l’ho preso e pagato e nello scontrino alla cassa compariva in la dicitura ‘pane di Prata’. Mi sono sentito ingannato e amareggiato”.

Chelli nella denuncia ha elencato i supermercati e negozi che vendono il falso pane di Prata e i forni che lo producono e consegnano, essendoci l’inchiesta in corso, ovviamente non può fare nomi. A scanso di equivoci, e presunte truffe, oggi il vero pane di Prata viene commercializzato nei punti vendita aquilani della famiglia Chelli in via Ulisse Nurzia, via degli Opifici, nella zona industriale di Bazzano, via Alcide De Gasperi, lungo la strada statale 17 a Scoppito nella Galleria Pegaso, nei supermercati del Gruppo Fioravanti ed anche in un punto vendita di Rocca di Mezzo.

La saga dei panettieri Chelli ha avuto l’alba mitica con Sabatino, bisnonno di Bruno, che aprì a inizio novecento l’unico forno di Prata d’Ansidonia, un forno comunitario, a disposizione dei paesani, poi il testimone è passato a Bruno nel lontano 1969.

Il mestiere del fare il pane l’ho imparato dalla mia gente, dalla mia famiglia, tutto qua. Il pane con le patate, come da tradizione contadina di queste terre. Oggi la farina la prendiamo dai mulini di San Demetrio ne’ Vestini e di Cansatessa, con il grano locale macinato a pietra. I nostri forni, vista la quantità di produzione, non possono più essere a legna, ma sono stati realizzati in mattoni secondo precise caratteristiche tecniche per ottenere l’ottimale massa termica, con la possibilità di regolare agevolmente il calore durante la cottura, superando tutte le imperfezioni, e mantenendo tutte le peculiarità e la qualità del pane di una volta”.