

NOBILTÀ DEI MACCHERONCINI

DI ALBERTO REGNO
Delegato di Ascoli Piceno

“Già nel 1400 il maccheroncino, considerato un piatto prelibato, viene citato in una corrispondenza dell'abbazia di Campofilone, poi in alcuni documenti del Concilio di Trento e ancora nei quaderni di ricette di alcune case nobili. Il maccheroncino ha sempre rivestito un'importanza particolare, discostandosi dai piatti quotidiani in quanto rappresentava il piatto per eccellenza, simbolo di bravura della padrona di casa”.

La Delegazione di Ascoli Piceno ha organizzato un convegno su uno dei più caratteristici prodotti del territorio marchigiano: i maccheroncini di Campofilone, tipici di una cittadina che si stende su un verde prospetto collinare in vista dell'Adriatico. Il Presidente dell'Accademia Giuseppe Dell'Osso, i relatori e i numerosi Accademici sono stati accolti all'hotel “Royal” di Casabianca di Fermo, con una graditissima cena di benvenuto.

Il convegno si è svolto il giorno successivo nel grazioso Teatro comunale di Campofilone. Dopo un breve intervento di saluto del Delegato di Ascoli Piceno, Alberto Regno, ha preso la parola il sindaco di Campofilone, che ha portato il benvenuto della città a tutti i partecipanti al convegno.

Il tema del convegno (“I maccheroncini di Campofilone ieri, oggi e

domani”) è stato svolto dai relatori secondo le varie sfaccettature di questo prodotto tradizionale.

Già nel 1400 il maccheroncino, considerato un piatto prelibato, viene citato in una corrispondenza dell'abbazia di Campofilone, poi in alcuni documenti del Concilio di Trento e ancora nei quaderni di ricette di alcune case nobili. Il maccheroncino ha sempre rivestito un'importanza particolare, discostandosi dai piatti quotidiani in quanto rappresentava il piatto per eccellenza, simbolo di bravura della padrona di casa.

Il primo relatore, il dott. Tommaso Lucchetti, storico dell'arte e della cultura gastronomica, ha affrontato un argomento gustoso e arguto: “Maccheroni e culture maccheroniche: origini, storia e arte di un formato emblematico di tutta la pasta”. Il suo è stato un discorso colorito e divertente che ha spaziato in lungo

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE: LA RICETTA

La pasta per i maccheroncini va preparata con 10 uova per ogni chilo di farina e va divisa in 10 parti per tirarne altrettante sfoglie. Ognuna di queste sfoglie, molto sottili, deve essere arrotolata e tagliata a mano il più finemente possibile (tanto da assomigliare ai capelli d'angelo). I maccheroncini si lessano in abbondante acqua salata e per la loro cottura sono sufficienti due minuti soltanto.

Per l'ottima riuscita del piatto è di fondamentale importanza la preparazione dell'intingolo, tanto che i maccheroncini vengono conditi due volte: prima, appena scolati, con la parte più diluita del sugo, poi, direttamente sui piatti, con quella più densa. Il ragù deve essere cucinato a fuoco lento e a lungo.

Si comincia col rosolare in olio e burro un trito sottile di sedano, carota e cipolla, carne di vitello e di maiale, rigaglie di pollo, osso di midollo e odore di noce moscata. Dopo aver bagnato il tutto con un bicchiere di vino bianco, da far poi evaporare, si aggiungono dei pomodoro pelati, freschi o conservati, e un chiodo di garofano. Per far condensare meglio l'intingolo, si ricorre anche a una puntina di conserva e a un goccino di latte, che rende il sapore più delicato.

e in largo lungo la penisola alla ricerca di etimologie, tradizioni, aneddoti, personaggi, usi e costumi intorno alla pasta all'uovo. Gli ha fatto seguito il dott. Giacomo Vespasiani, primario della divisione di diabetologia dell'ospedale di San Benedetto del Tronto e presidente dell'Associazione italiana medici diabetologi, che ha svolto il tema "L'autentica dieta mediterranea". Il primo aggettivo, polemicamente inserito, è stato l'elemento portante di tutta la relazione. L'oratore ha contribuito a sfatare molti pregiudizi e molte errate convinzioni sulla maniera più corretta di impostare una dieta, con una complessiva rivalutazione della pasta e della pasta all'uovo in particolare.

È stata poi la volta dei rappresentanti del Consorzio del maccheroncino di Campofilone. La dott.ssa Rita Serafini, direttrice di questo ente di tutela, ha illustrato alcuni aspetti commerciali e di diffusione di questo prodotto di nicchia. Il presidente del Consorzio, Enzo Rossi, ha quindi illustrato lo "stato dell'arte" circa la filiera, la tracciabilità e le certificazioni europee di questo tipo di pasta unico in Italia. Ha tratto le conclusioni del convegno il Presidente dell'Accademia Giuseppe Dell'Osso. Complimentandosi con i relatori e con gli organizzatori, Dell'Osso ha detto tra l'altro: "La tradizione dei maccheroncini, qui a Campofilone, resta salda nel tempo. L'industria, lungi da banalizzare il prodotto, è riuscita a conservarne la peculiarità grazie anche all'adozione di un rigido disciplinare di produzione garantito dal consorzio. Da questo nasce la misurata diffusione di questa pasta singolare, con una commercializzazione che rispetta la tradizione, l'originalità, la qualità, la genuinità e anche, perché no?, il folclore". In serata una cena di gala in onore del Presidente ha visto riuniti numerosi Accademici marchigiani alla "Pergola Rossa" dell'hotel "Relais Villa Ricci" di Pedaso, a pochi chilometri da Campofilone.

ALBERTO REGNO

See International Summary page 77



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico **Giandomenico Auricchio** della Delegazione di Cremona, è stato nominato presidente del Comitato della Confindustria per la tutela dei marchi e la lotta alla contraffazione.

L'Accademico **Ignazio Aversa** della Delegazione di Trapani, è stato eletto segretario distrettuale del IX Distretto Panathlon per il quadriennio 2004-2007.

L'Accademico **Massimo Carboniero**, della Delegazione dell'Alto Vicentino, è stato eletto presidente del Lions club di Schio per l'anno sociale 2004-2005.

L'Accademico **Michele Colasanto**, della Delegazione dell'Alto Vicentino, è stato eletto nel Consiglio comunale di Arzignano.

L'Accademico **Giuseppe De Dominicis**, della Delegazione di Pescara Aternum, è stato eletto presidente della Provincia di Pescara.

L'Accademico **Mario De Simone**, Delegato di Avellino, è stato insignito della medaglia d'oro al merito della Sanità.

L'Accademico **Franco Di Nucci**, della Delegazione di Isernia, ha ricevuto l'ambito premio Unioncamere per l'impresa più longeva d'Italia quale titolare di un caseificio fondato da un suo avo nel 1663.

L'Accademico **Nicola Lieto**, della Delegazione di Avellino, è stato insignito della medaglia d'oro al merito della Sanità.

L'Accademico **Giampiero Nigro**, della Delegazione di Prato, è stato eletto preside della facoltà di Economia dell'Università degli studi di Firenze.

L'Accademico **Domenico Antonio Padula**, della Delegazione di Isernia, è stato eletto sindaco del Comune di Pescocostanzo.

L'Accademico **Francesco Maria Palomba**, della Delegazione di Rieti, ha ricevuto le insegne della Commenda dell'ordine equestre del Santo sepolcro di Gerusalemme.

L'Accademica **Nunzia Sena**, della Delegazione di Campi e Isole Flegrée, è stata nominata governatrice dell'Inner wheel (Distretto 2100) per l'anno sociale 2004-2005.

L'Accademico **Pietro Vestri**, Delegato di Prato, ha ricevuto il simbolo del "Salomone d'oro", massima onorificenza dell'ateneo fiorentino.