

Maccarune “Carrati” a lu Sughe di Palluttin



La ricetta più famosa della cucina d'Abruzzo è una pastasciutta, naturalmente fatta in casa, che si prepara con un arnese, anzi uno "strumento": la chitarra o *'carrature'*. Trattasi di un vero e proprio strumento a corde: un telaio rettangolare di legno di faggio forgiato da artigiani che vi tendono, alla distanza di un millimetro l'uno dall'altro, dei sottilissimi fili d'acciaio. L'impasto di uova e farina, lavorato lungamente, viene tirato in sfoglie, le cosiddette *'pèttole'*, che vengono stese, una alla volta, sulla chitarra. Passandovi sopra il matterello, i fili della chitarra tagliano la pasta in striscioline dalla tipica sezione quadrata che scendono sul piano inclinato posto al di sotto delle corde. Questo tipo di pasta conserva l'antico nome di *'maccheroni'* e, da qui, il titolo originale della ricetta: i maccheroni alla chitarra o *'maccarune carrati'*. Duri, elastici, di un bel colore dorato e resistentissimi alla cottura.

La *'chitarra-maccarunare'* ideata per rendere più facile alle massaie il taglio esatto delle *'tajarelle'*, fu realizzata più di un secolo fa dai *'setacciari'* di San Martino sulla Marrucina, in provincia di Chieti, che costruirono il prototipo intorno al 1860, dopo l'introduzione in Italia del filo d'acciaio o acciaioso, diffuso dai tedeschi. L'attrezzo era chiamato in origine *'carratore per pasta'* (in dialetto, appunto, *'lu carrature'*) come citato in un documento notarile pescarese del 1871, riportante l'elenco dei tanti oggetti facenti parte del corredo di una sposa. Il termine *'carratore'* deriva dal francese *carrer* che significa *squadrare regolarmente* e gli è stato attribuito nel luogo di origine, San Martino sulla Marrucina, durante l'influenza linguistica transalpina sul dialetto abruzzese, protrattasi dal periodo angioino fino al periodo murattiano. Soltanto ai primi del Novecento il *'carratore'* cominciò a essere chiamato *'chitarra'*.

Ricca è la bibliografia che attesta la lunga tradizione tipicamente abruzzese dei maccheroni alla chitarra.

Primo Piatto

Maccharune "Carrati" a lu Sughe di Palluttin'

maccheroni alla "chitarra" al ragù di carni miste serviti con polpettine di vitello

INGREDIENTI PER 8 PERSONE		GRAMMATURE	UTENSILI	LAVORAZIONE: 30 min	VARIANTE RISPETTO ALLA RICETTA ORIGINALE Il ragù all'abruzzese fino al 1600 veniva preparato senza pomodoro poiché non ancora in uso e il grasso di condimento era prevalentemente lo strutto. Si aggiungeva inoltre un altro tipo di carne, la papera muta. Fino alla metà del secolo scorso il ragù veniva preparato solo nei giorni di festa e per cuocerlo veniva utilizzato un tegame di terracotta posto ad un angolo del camino per molte ore. Ingrediente fondamentale per gli abruzzesi è il peperoncino, usato fresco o sott'olio accompagna qualsiasi tipo di vivanda. Le polpettine di carne sono state aggiunte dopo la IIa guerra.
PER LA PASTA ALL'UOVO			Casseruole	COTTURA: 1 ora+10 min+5 min	
Semola rimacinata + Farina di grano tenero "00"	g 500 + 200	Paletta		RIPOSO: 10 min	
Uova	n. 5	Cucchiaino		SERVITO CALDO	
Sale	q.b.	Forchettone			
PER IL RAGU' ALL'ABRUZZESE			Spelucchino	VINO CONSIGLIATO	
Pomodori pelati passati	g 600	Economino		TERRE DI CHIETI	
Sedano/carote/cipolle tritati (fondo)	g 100	Scolapasta		ROSSO IGT "MALVERNO" 2009	
Carne mista con ossa (agnello, maiale, vitello)	g 300	Piatto da portata		di Coop Olearia Vinicola Orsogna (CH)	
Olio extra vergine di oliva	cl 5	Tagliere		CARATTERISTICHE TECNICHE E ORGANOLETTICHE	
Sale - Vino bianco	q.b.	Trinciante medio		Uvaggio: 60% Montepulciano d'Abruzzo, 40% Merlot	
Foglie di basilico	q.b.	Bacinelle		Vinificazione: fermentazione del mosto a contatto con le bucce, svinatura e fermentazione in inox	
PER LE POLPETTINE			Schiumarola	Invecchiamento: 6 mesi in barrique	
Macinato di vitello	g 300	Carratore per pasta		Affinamento: 3 mesi in bottiglia	
Sale - Noce Moscata - Prezzemolo tritato	q.b.	Spianatoia		Colore: rosso rubino con sfumature violacee	
Mollica di pane bianco - Pecorino Grattugiato	g 50 + 50	Mattarello		Profumo: speziato, con note di frutti rossi maturi	
Olio extra vergine di oliva	cucchiaino 1	Bilancia		Sapore: vinoso, morbido con note minerali	
Uova	n. 1	Passaverdure		Longevità: 3 anni	
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NUTRIZIONALI				Gradi: 14,50% vol.	
ENERGIA quantità - Kcal	FIBRA quantità - g	COLESTEROLO quantità - mg		Servire a: 16°C	
Tot x persona 663,94	Tot x persona 4,160	Tot x persona 205,29		Acidità totale: 5,7 g/l	
Considerando una dieta di 2000Kcal/die, il piatto esaminato presenta: un valore energetico elevato, un valore di fibra basso ed un contenuto di colesterolo elevato. Piatto preparato nelle occasioni speciali in cui la ricchezza calorica serviva a riprendere forza e vigore.					
REALIZZAZIONE					
1	Su di una spianatoia si prepara l'impasto per i maccheroni alla chitarra. Si impasta a lungo e si lascia riposare al fresco per 10 min. Si 'tira' poi la sfoglia con il mattarello e si confezionano i maccheroni con l'apposito attrezzo chiamato 'chitarra'.				
2	Si prepara il ragù facendo soffriggere in una casseruola l'olio extra vergine di oliva con il fondo. Si aggiungono le carni, si lasciano rosolare e si sfuma con il vino bianco. Si aggiungono i pomodori pelati passati e si continua la cottura a fuoco lento per circa un'ora. In fine si aggiunge sale e basilico.				
3	Si confezionano le polpettine di carne amalgamando in una bacinella tutti gli ingredienti e formando con le mani delle piccole sfere che si lasciano bollire in acqua salata per circa 5 min. Si scolano e si aggiungono al ragù al quale è stata tolta la carne (la quale può essere servita come ottimo secondo piatto).				
4	Si cuociono i maccheroni alla chitarra in abbondante acqua salata. Si condiscono con il ragù e con le polpettine e si servono fumanti. Si può aggiungere, per arricchire il sapore, del pecorino grattugiato fresco e del peperoncino.				

DIFFICOLTA'

