

cibo&territorio

Un maccheroncino da 110 e lode

di Elena Conti

Lo scorso novembre il prodotto simbolo di Campofilone, borgo medievale della provincia marchigiana di Fermo, è entrato di diritto nel novero degli alimenti Igp: un importante traguardo tagliato assieme alla pasta di Gagnano, entrambi espressione della migliore gastronomia nazionale



Prima hanno preso la laurea, poi addirittura l'Igp. Un curriculum di tutto rispetto per i maccheroncini di Campofilone. Sembra uno scherzo, ma è andata davvero così. Rita Serafini, ascolana di origine, romana di adozione, nel 2002 studiò infatti il caso dei maccheroncini di Campofilone per la sua tesi di laurea in economia aziendale all'Università di Bologna e dalla sua ricerca è nato un libro, *I maccheroncini di Campofilone hanno preso la laurea*, nel quale l'autrice prende per mano il lettore e lo guida in una passeggiata immaginaria alla scoperta di Campofilone, antico borgo in provincia di Fermo, nelle Marche, e lo fa proprio attraverso il racconto della storia dei maccheroncini.

Gesti antichi e sguardi al futuro

Piccolo centro agricolo dalla struttura medievale, posto sopra un colle della bassa Valle dell'Asso, a 210 metri sul livello del mare, Campofilone si erge a soli tre chilometri dalla costa adriatica e la pasta locale, detta tradizionalmente "maccheroncini", è l'espressione più autentica della cultura di questo luogo. La tecnica di produzione è stata tramandata di generazione in generazione ed è rimasta immutata nel tempo: il segreto sta tutto nell'essicazione e nel taglio; per il resto servono uova e farina di grano tenero doppio zero oppure semola di grano duro. Nella tradizione venivano usati coltelli affilatissimi per il taglio della pasta, riservati esclusivamente a questo tipo di preparazione. I gesti poi sono

Al ragout è meglio

Le caratteristiche uniche che rendono i maccheroncini inconfondibili sono una percentuale di uova per l'impasto superiore alle altre paste all'uovo – da 7 a 10 per 1 kg di farina – e un essiccamento lento che determina un'elevatissima resa del prodotto: se 250 gr di pasta all'uovo comune servono infatti per 2 porzioni abbondanti, la stessa quantità di maccheroncini di Campofilone è sufficiente per preparare ben 4 porzioni! Buoni in tutte le salse, danno il meglio se preparati con ragout di carne e conditi due volte su di un tagliere di legno di abete. Al primo passaggio, i maccheroncini appena scolati devono essere coperti con la parte più liquida del sugo, che verrà rapidamente assorbita dalla pasta, poi va aggiunta la parte del ragout più consistente, come condimento, per servire infine con un'abbondante dose di formaggio grattugiato.



Scelti per voi

dove comprare

L'oro di Campofilone
Pastificio artigianale Leonardo
Carassai
Via XX Settembre, 38
Campofilone (Fm)
www.pastificiocarassai.it

Maroni & Marilungo
Pastificio artigianale
Via Santa Maria, 17
Campofilone (Fm)
www.maronimanlungo.it

quasi un rituale, con le piccole matasse di pasta che vengono gettate sul dorso del lungo coltello e si arrotolano con un leggero fruscio di seta mentre dita veloci pettinano quella che sembra una capigliatura bionda, stendendola su una carta bianca. «Il conferimento dell'Igp avvenuto lo scorso 13 novembre a questo splendido prodotto – commenta con un entusiasmo coinvolgente Rita Serafini, oggi assistente alla segreteria generale Aicig, l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche – era esattamente quello che mi auguravo undici anni fa nella mia tesi. Adesso i maccheroncini sono la seconda pasta italiana Igp, con la registrazione che è arrivata a pochi giorni di distanza da quella di un'altra grande pasta, quella di Gragnano, e non posso che affermare con soddisfazione che finalmente ci saranno nuove occasioni per questo importante alimento, vero simbolo del nostro paese!».



Occhio ai consumi

La registrazione Dop/Igp è un'ottima occasione per creare un segmento di prodotto più elevato, con remunerazioni diverse per i produttori, dove il vantaggio distintivo è rappresentato soprattutto dalla provenienza del grano, spesso oggetto di attenzione da parte dei consumatori, preoccupati da tanti allarmi che hanno coinvolto materia prima Ogm proveniente all'estero.