



LA TRADIZIONE CULINARIA DEI MACCHERONI ALLA CHITARRA, DA OLTRE 300 ANNI SULLE TAVOLE DEGLI ABRUZZESI

25 Novembre 2019 

PENNE – Risale a ben trecento anni fa la presenza nelle madie abruzzesi del cosiddetto “carraturo” o “chitarra” a seconda del dialetto locale, lo strumento in legno di faggio utilizzato per fare i maccheroni, gli spaghetti dai contorni squadrati con semola di grano e uova, uno dei piatti più caratteristici della tradizione culinaria regionale.

Nel documento del 1720, il più antico di cui si ha traccia, l’utensile, chiamato chitarra perché evoca le corde dello strumento musicale, era nella lista dei beni concessi in dote dalla famiglia di una sposa abruzzese in procinto di convolare a nozze, segno questo del valore che l’accessorio aveva all’epoca.

La chitarra in tutte le sue declinazioni è al centro della tavola rotonda “La tradizione culinaria come identità culturale per lo sviluppo del territorio”, promossa dall’Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra e la Pro loco “Città di Penne” in programma mercoledì 27 novembre, alle ore 15,30, presso la sala polivalente del comune vestino.

“Abbiamo invitato relatori di spessore per dare valore alla cultura culinaria in tutte le sue declinazioni”, spiega a *Virtù Quotidiane* **Lorenzo Ferretti**, il presidente dell’Ordine, l’associazione nata da sette anni con lo scopo “di valorizzare il piatto più rappresentativo d’Abruzzo e promuovere l’enogastronomia della nostra regione”.

I relatori dell’iniziativa sono **Gabriele Di Francesco**, sociologo dell’Università D’Annunzio Chieti-Pescara, **Angelo Cichelli**, presidente del corso di laurea in Scienze dell’alimentazione dell’Università D’Annunzio, **Alessandra Di Pietro**, dirigente dell’istituto Alberghiero “Filippo De Cecco” di Pescara, **Dino Mastrocola**, rettore dell’Università di Teramo. Modera l’incontro **Leonardo Seghetti**, agronomo di fama, cavaliere dell’Ordine e insegnante dell’istituto agrario “Celso Ulpiani” di Ascoli Piceno.

Al termine dell’incontro verranno nominati dal Comitato direttivo i nuovi Cavalieri dell’Ordine dei maccheroni alla chitarra “personalità che si sono distinte nella promozione della cultura enogastronomica abruzzese, che hanno contribuito con il proprio impegno – dice Ferretti in merito al regolamento – alla valorizzazione dei maccheroni alla chitarra in Abruzzo, in Italia e nel mondo”.

Il titolo onorifico può essere conferito a cuochi con almeno dieci anni di esperienza,



personalità del mondo della ristorazione, della cultura, della scienza e del giornalismo. Ogni anno vengono nominati cinque cavalieri, tre cuochi e due personalità.

“Quest’anno ne avremo uno in più – rivela il presidente – nomi che verranno svelati a chiusura della tavola rotonda naturalmente”.

In Abruzzo la tradizione dei maccheroni alla chitarra ha le sue tipicità geografiche, nel teramano la ricetta è rigorosamente a base di ragù con le classiche polpettine, sulla costa la chitarra trova la sua esaltazione con i frutti di mare.

Per una chitarra che si rispetti il grano dovrebbe essere autoctono e la pasta trafilata a mano con l’insostituibile chitarra, o carraturo che dir si voglia “uno strumento di alta ingegneria” come lo definisce il presidente, fatto con listelli di faggio stagionato e fili d’acciaio.