

PASTIFICIO MASCIARELLI, GLI INVENTORI DELLA CHITARRA DA PASTA CHE HANNO CONSERVATO INTATTA LA TRADIZIONE

3 Marzo 2023



SAN MARTINO SULLA MARRUCINA – Una tradizione che si tramanda di padre in figlio da cinque generazioni. Inizia nel 1867 a San Martino sulla Marrucina (Chieti) la storia del Pastificio Masciarelli, che dal 1913 ha sede a Pratola Peligna (L'Aquila).

A gestirlo ci sono il titolare **Agostino Masciarelli**, suo padre **Orazio**, sua madre **Antonietta** e sua moglie **Chiara**. A loro si affiancano due collaboratori. Un pastificio a conduzione familiare in cui la pasta è arte, in cui le tecniche, la manualità e la passione di sempre si arricchiscono di rinnovata creatività.

Ogni prodotto racconta l'amore per questo mestiere, iniziato oltre 150 anni fa. "Un certificato della Camera di Commercio attesta che nel 1867 eravamo 'pastieri' a San Martino sulla Marrucina. Quell'anno Raffaele Masciarelli, nella dichiarazione di nascita di suo figlio Marco

Aurizio, indicò come professione quella del pastaio. È la data più antica cui siamo riusciti a risalire”, racconta Agostino a *Virtù Quotidiane*.

A San Martino sulla Marrucina, di cui sono originari, e ai Masciarelli è legata, con grande probabilità, anche l'invenzione dello spaghetti alla chitarra, tra i piatti simbolo della tradizione abruzzese. Raffaele Masciarelli, per tagliare velocemente la pasta, avrebbe utilizzato un setaccio quadrato a corde larghe di filo acciaioso, “dando vita all’odierna chitarra da pasta”.

Un formato di pasta storico e apprezzato non solo dai consumatori: lo Spaghettone alla chitarra dei Masciarelli è stato premiato dal Gambero Rosso come migliore d’Italia per il rapporto qualità/prezzo.

Dopo 38 anni di produzione nel vecchio pastificio, ubicato al centro di Pratola Peligna, i Masciarelli si sono trasferiti in un nuovo laboratorio, dove si continuano, però, a respirare tradizioni antiche. È questo il segreto della pasta, prodotta utilizzando le stesse tecniche di lavorazione “dei nostri antenati. Abbiamo conservato intatta la tradizione con cui controlliamo il nostro prodotto dalle prime fasi alla vendita. L’essiccazione è molto lunga, fino a circa 50 ore e a basse temperature, a differenza delle 6-7 ore dei pastifici industriali. Produciamo quantità limitate di pasta, mirando alla qualità del prodotto, utilizzando solo ed esclusivamente trafile ruvide circolari in bronzo. La pasta viene essiccata in modo statico, in forni simili a quelli utilizzati per cuocere il pane. La pasta è artigianale, mai identica; la differenza la fanno la bravura dell’artigiano e i prodotti di altissima qualità. La pasta oggi la fanno in giacca e cravatta, noi continuiamo a farla con le mani”.

Come artisti, tramandano antichi odori e sapori tipici della terra d’Abruzzo. “La nostra filiera è totalmente seguita da noi, dalla scelta del grano, all’impasto, dal confezionamento alla fase di vendita. Per la linea classica utilizziamo solo grano italiano da filiera controllata; per quanto riguarda, invece l’integrale e il farro, sono a chilometro zero, coltivati totalmente nelle nostre zone. Il tutto è miscelato all’acqua del Parco Nazionale della Majella. Il confezionamento è manuale. Ci rivolgiamo all’alta ristorazione e alle botteghe di prodotti tipici, in Italia e all’estero, ad esempio in Giappone, Canada, Russia”.

Tra le specialità, c’è la pasta al peperone dolce d’Abruzzo, nata dal connubio con il rinomato peperone d’Altino. Nel novembre del 2013 l’azienda è stata premiata come “impresa antica”, in quanto presente sul territorio da oltre cento anni.

LE FOTO





















