

## AD ATESSA LE POLPETTE TRADIZIONALI SONO DI CARNE DI CAPRA

16 Agosto 2021



ATESSA – Carne di capra macinata, sale, prezzemolo e un po' d'aglio. Pochi ingredienti per un gusto essenziale che fa delle polpette di capra di Atesa (Chieti) uno dei piatti tipici più rappresentativi del territorio.

“La città è sempre stata conosciuta per questa tipologia di carne – spiega a *Virtù Quotidiane* **Gino** della storica attività Gaetano Carni – una volta in paese c'erano molti allevamenti, è una tradizione antica”.

Ed è antica quanto la macelleria di Gino e del fratello **Vincenzo** che nel 2020 ha festeggiato il duecentesimo anno di attività. “Siamo alle settima generazione – racconta Gino – con noi c'è anche mio figlio **Gianluigi**. In tutti questi anni il locale dove la mia famiglia ha lavorato per due secoli è sempre lo stesso, in via Cesare Battisti”.

Il primo documento ufficiale relativo all'esistenza della macelleria è datato 1 marzo 1820, ed è per questo che i due fratelli sono stati premiati a Roma nel 2011, in occasione del centocinquantenario dell'Unità d'Italia, come titolari di una delle macellerie più datate dello Stivale. L'anno seguente l'attività è stata riconosciuta come partita Iva più vecchia della provincia di Chieti.

Da Gaetano Carni si possono trovare carni nostrane, involtini e le famose polpette di capra. Ne producono circa 250 - 20 kg - a settimana. La ricetta è quella originale, delle massaie atessane che un tempo le preparavano in casa. Dopo aver amalgamato bene gli ingredienti, le polpette, che sono grandi quanto un bignè, vengono rosolate in olio. Rosolate appena, poiché devono mantenere la morbidezza giusta per il secondo passaggio di cottura. Poi va aggiunta la salsa di pomodoro, meglio se quella fatta in casa e senza odori o spezie che possano alterare il gusto della carne. Le polpette cuoceranno nel sugo semplice e a fine cottura l'usanza vuole che la salsa sia usata per condire una tagliatella o degli strozzapreti, anche questi fatti in casa.

C'è chi le preferisce in bianco o anche come piatto gourmet. In questo caso la polpetta che normalmente pesa 90 gr si fa più piccola - di circa 30 gr - e la si serve come entrée. Una rivisitazione interessante rispetto al piatto tradizionale.

“Ci sono molte remore rispetto alla carne di capra - spiega Gino - molti pensano che abbia un sapore forte e che non sia facilmente digeribile. In realtà non è così. Intanto mi sento di dire che la capra è l'animale più pulito che c'è, l'unico che non mangia a terra ma con il muso all'insù. Poi il sapore. Per la preparazione delle polpette si usa la capra femmina perché più tenera e più gustosa”.

“Chi prova questo piatto - sottolinea - lo cerca di nuovo”.

Nel 2019 Atezza dedicò una sagra alla famosa pietanza, fermatasi alla prima edizione a causa della pandemia. Le polpette sono state protagoniste di eventi importanti che si sono tenuti in città negli ultimi anni. A Corti Antiche, iniziativa molto seguita, avevano uno stand apposito e molti ospiti in quella occasione hanno apprezzato la genuinità di un piatto che non passa mai di moda.

Una volta, quando c'erano le fiere degli animali, gli atessani rivenditori di carni si recavano a piedi in alta montagna e in Molise per acquistare il bestiame. I capi venivano riportati ad Atezza dove venivano macellati e lavorati. Oggi la carne di capra proviene da allevamenti più vicini. Ma c'è una costante che è rimasta nel tempo, la carne nostrana. L'autenticità di un sapore che accende il ricordo dei tempi antichi e che è un'esperienza attuale, ancora viva.

## LE FOTO









