

PALOMBARO, LA PATRIA DELLE VRACHE DI MULO

16 Febbraio 2022



PALOMBARO – Chi visita Palombaro, un piccolo borgo in provincia di Chieti, chiamato sentinella della Maiella per la sua posizione a ridosso della montagna madre e sovrastante i percorsi di fiumi e tratturi, non può andar via senza assaggiare le vrache di mulo. Piatto tipico di cui ogni palombarese va fiero.

Si tratta di un primo piatto ricco e saporito, figlio della tradizione orale, in quanto non esiste ricetta scritta, conosciuto e preparato con amore e maestria da tutte le massaie del paese.

Il nome così particolare della pietanza deriva dalla forma della pasta che richiama le briglie

posteriori della sella del mulo, in dialetto locale vrache. Non è un piatto molto antico in quanto la nascita si riconduce agli anni Settanta quando lo chef del piccolo Hotel Vittoria, storico locale del posto, inventò una ricetta con ingredienti da riciclo che fece assaggiare al personale della cucina.

Con delle rimanenze di carne conservate in frigo e una buona conserva casalinga di pomodoro, ideò un succulento primo piatto, aggiungendo anche dei funghi trifolati e un filino di panna, due ingredienti che si affacciavano allora sul panorama gastronomico italiano. Il risultato fu sorprendente e la ricetta uscì ben presto dalle cucine dell'hotel per essere riproposta in tutte le case del paese.

La ricetta originale fu inserita nel 1987 nel menu del ristorante Dal Pagano, dai due titolari **Silvio** e **Maria Domenica**. E fu subito un successo. Adesso l'attività è gestita dal figlio, lo chef **Leonardo Naccarelli**, che accoglie ormai da anni i suoi ospiti con piatti fumanti e profumati di vrache di mulo.

“È una pietanza molto gustosa e apprezzata da tutti, difficile non gradirne la bontà”, spiega a *Virtù Quotidiane* Leonardo che, dopo aver studiato all'istituto alberghiero di Villa Santa Maria, ha deciso di dedicarsi completamente a Palombaro e alle sue tradizioni.

Nella sua cucina, il piatto si prepara in modo autentico, così come fu inventato. Si parte da un soffritto misto di carni – agnello, vitello, maiale e carni bianche, in egual misura – con olio, sedano, carota, cipolla, aglio e peperone dolce. Al quale si aggiunge, qualche minuto dopo, del vino Montepulciano, lasciandolo evaporare. Il passo successivo è l'aggiunta della conserva di pomodoro, che dovrà bollire insieme alla carne per sei o sette ore, fino a quando i pezzi di carne non inizieranno a sfaldarsi. È quello il momento di togliere dal fuoco il sugo e aggiungere, dopo che si è raffreddato, funghi trifolati e un filino di panna da cucina. Per la lavorazione della pasta occorrono semola, uova e acqua.

Dall'impasto nascono le sfoglie che devono essere spesse e che vanno tagliate come delle pappardelle. In modo da avere una pasta lunga, larga e dallo spessore consistente. Le vrache di mulo, una volta bollite in acqua, vengono saltate in padella con il condimento.

“L'aggettivo che descrive meglio il piatto è appagante – dice lo chef Leonardo che negli anni ha cercato di promuovere in ogni modo la tipicità locale -. Nel gusto, in quanto composto da diversi ingredienti che si sposano perfettamente. Appagante anche nella presentazione perché servito in un tegame di coccio che lo fa apprezzare anche visivamente”.

Il paese, grazie all'intraprendenza di Leonardo, ha dedicato una sagra alle vrache di mulo,

organizzata dal ristorante Dal Pagano per ben tredici anni. La sagra è poi diventata una festa per il piatto tipico, interrotta a causa della pandemia.

“Al di là delle iniziative organizzate per la promozione – spiega Leonardo Naccarelli – resta il nostro piatto forte. Quello che, una volta arrivati a Palombaro, tutti vogliono assaggiare”.

LE FOTO









