

## Nel cuore d'Abruzzo l'antica arte della pasta artigianale festeggia 158 anni

**Di Luisa Calderaro**

Nel cuore dell'Abruzzo, tra le montagne della Majella, arriva la storia di uno dei pastifici più antichi d'Italia. Qui, dal 1867, da cinque generazioni, prima a San Martino sulla Marrucina (CH) e poi a Pratola Peligna (AQ), si produce una pasta artigianale che sa di passione e amore per la propria terra, capace di mettere al centro i prodotti locali. A portare avanti questa "antica arte della pasta" è il Pastificio Masciarelli che vanta 158 anni di storia, portando in tavola uno dei prodotti più amati nella Penisola. Manualità, tradizione, creatività, passione sono i fiori all'occhiello di un pastificio la cui storia si intreccia con quella di un territorio dalle antiche origini, tra miti, bellezza e natura incontaminata.

In questo pastificio ogni forma di pasta che viene prodotta – dalla linea classica a quella extra-lunga a quella gourmet, da quella integrale al farro - è frutto di un minuzioso e importante lavoro che sa di cura e attenzione. Dagli ingredienti alla forma nulla è lasciato al caso. La materia prima ha origini abruzzesi: l'acqua utilizzata per l'impasto è quella che scorre nel Parco nazionale della Majella, mentre il grano duro è 100% italiano, certificato da filiera controllata, coltivato e macinato in Italia. Nella lavorazione della pasta, il pastificio predilige poi una lunga e lenta essiccazione di 36 - 48 ore, utilizzando temperature bassissime che dai 40° ai 45°. Ciò permette di togliere piano piano l'acqua e di non bruciare la pasta, in modo da lasciarle il sapore della semola. Inoltre, vengono utilizzate trafile circolari in bronzo.

I Masciarelli si definiscono dei veri e propri artigiani della pasta. *“Io e la mia famiglia – come ha sempre spiegato Orazio Masciarelli - ci dedichiamo ogni giorno al nostro lavoro sempre con le stesse tecniche, la stessa manualità, la stessa passione e con rinnovata creatività. Per tutti noi questo non è un lavoro, è un'arte. E come artisti, tramite la nostra opera, la pasta, vogliamo tramandare eternamente quegli antichi odori e sapori particolari che da sempre caratterizzano la nostra Patria”*. Le prime foto in bianco e nero scattate all'interno del pastificio raccontano la grande passione di una famiglia che, di generazione in generazione, ha continuato a portare avanti l'antica arte della pasta artigianale. Gli scatti immortalano i Masciarelli intenti nel seguire le varie fasi di lavorazione e la “nascita” di ogni formato che delle volte può avere una lunghezza diversa. Altre volte, invece, può capitare che la pasta sia più ruvida e bianca, ciò accade perché l'impasto viene regolato ad occhio e il taglio viene fatto a mano. I Masciarelli ricordano, che *“come attesta un certificato della Camera di Commercio, già nel 1867, erano "pastieri" a San Martino sulla Marrucina, prima di trasferirci nel 1913 a Pratola Peligna. Dopo 38 anni di produzione nel vecchio pastificio ubicato al centro del paese, ci siamo trasferiti nel nuovo e più accogliente laboratorio dove locali e i macchinari sono a norma, ma dove si respira sempre un'aria carica di bontà e tradizioni antiche”*.

Tradizioni che si incrociano con la storia come accade per l'antico formato della chitarra. Secondo i Masciarelli, *“il primo pastiere della famiglia, per tagliare velocemente e senza fatica la pasta, ha utilizzato un setaccio quadrato a corde larghe di filo acciaioso - creato da lui o da un suo concittadino - dando vita all'odierna chitarra da pasta, che aveva proprio a San Martino il maggior centro di produzione sino a fine '800”*. Tradizioni che si sposano anche con una rinnovata creatività e un attento studio per valorizzare le eccellenze locali, come il farro d'Abruzzo e il Peperone Dolce d'Abruzzo. Il primo, definito Prodotto agroalimentare tradizionale (Pat) d'Abruzzo, viene coltivato nelle zone collinari e aree pedemontane e montane e apprezzato per le sue qualità organolettiche e nutrizionali. Da qui la scelta del pastificio Masciarelli di produrre alcune specialità a base di farro prodotto e raccolto nell'Oasi naturalistica del WWF del Lago di Penne (PE) e poi c'è la pasta al Peperone Dolce d'Abruzzo, che valorizza al meglio un prodotto del territorio di Altino, in provincia di Chieti. Il risultato è una pasta dalla superficie ruvida e corposa e dalle elevate proprietà organolettiche e nutritive.

Formati di pasta che ben sintetizzano la storia di un pastificio che in questi 158 anni di storia ha visto un Paese muovere i primi passi dopo l'Unità d'Italia, ma anche crescere e cambiare nel tempo. In questi

anni l'impegno e la passione del pastificio sono rimasti saldi contrassegnati da un grande voglia di fare all'insegna della tradizione e della creatività. A dimostrarlo anche i premi vinti, da quello del Gambero Rosso per la varietà di spaghettoni Masciarelli a quello della Camera di Commercio dell'Aquila per essere un'"impresa antica" presente nel territorio da più di 100 anni. Una storia ultracentenaria che batte nel cuore d'Abruzzo e che ben racconta l'arte della pasta artigianale.