

Maccherone al pettine

DELLE VALLI MIRANDOLESI

Un nuovo prodotto tipico modenese si fregia del marchio collettivo della Camera di Commercio “Tradizione e sapori di Modena”

SIMONA GOLDONI

Il paniere dei prodotti con il sigillo camerale si fa sempre più ricco, rafforzando il valore intrinseco del marchio collettivo “Tradizione e sapori di Modena”, fiore all’occhiello dell’attività promozionale della Camera di Commercio di Modena finalizzata alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare locale. Recentemente, infatti, è stato depositato un nuovo disciplinare di produzione per la realizzazione del “Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi”.

Innumerevoli sono i primi piatti tipici della nostra provincia ma questa pasta, caratteristica di una ristretta area geografica, rappresenta sicuramente uno dei migliori esempi di stretta collaborazione di settori tra loro differenti: ristoranti, laboratori artigianali, negozi alimentari, associazioni sportive e circoli culturali sono animati da un fortissimo interesse finalizzato all’ottenimento del riconoscimento del marchio collettivo camerale “Tradizione e sapori di Modena”.

La caratteristica fondamentale che differenzia il “Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi” da quelli generici e dai garganelli è l’assenza delle due “punte”, poiché il quadrato di pasta viene arrotolato lungo il lato assumendo la forma di un maccherone cilindrico a differenza degli altri maccheroni che si ottengono arrotolando la pasta lungo la diago-



MACCHERONE AL PETTINE
DELLE VALLI MIRANDOLESI



nale: la sfoglia, ancora fresca, viene tagliata in quadrati aventi il lato di circa 4/5 cm.; ogni quadrato viene poi avvolto su di un bastoncino di legno (faggio) del diametro di circa 1 cm. e lungo 20 cm. che viene successivamente fatto ruotare sul pettine mediante la forza del palmo delle mani sapientemente dosata, permettendo di ottenere la rigatura trasversale della pasta e la saldatura dei due lembi sovrapposti. Il maccherone così ottenuto presenta tutta la superficie rigata da solchi distanziati di 2 mm. l'uno dall'altro.

La nascita del "Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi" è indissolubilmente legata alla lavorazione della canapa, pianta tipica delle zone palustri della "Bassa modenese" dove è stata coltivata dagli inizi del primo millennio fin verso la fine degli anni '50.

L'elemento di collegamento tra la canapa e il maccherone è lo strumento con cui si dà forma alla pasta: il "pettine" appunto, un utensile formato da lamelle sottili di canna palustre opportunamente distanziate e fissate su un telaio di legno con filamenti di cotone intrecciato e cerato, che veniva impiegato nei telai domestici per confezionare i tessuti di canapa e che aveva la funzione di mantenere distanziati i fili.

Praticamente in ogni casa colonica era presente un telaio poiché la lavorazione della canapa (*cannabis sativa*) ha sempre rappresentato una importante fonte di sostentamento economico per le popolazioni dei territori a nord di Modena.

Tant'è che in questa area sono ancora presenti i "maceri", vasche artificiali di grandi dimensioni ottenute direttamente nel terreno, realizzate per la macerazione della canapa.

Anche se oggi la maggior parte di essi sono stati "tombati" o interrati, la loro facile individuazione sul territorio permette di identificare univocamente l'area vocata alla produzione del "maccherone al pettine delle valli mirandolesi" di cui i maceri si possono ritenere i "marcatori culturali" del territorio interessato.

Oggi il "pettine" di canapa ha prevalentemente la funzione di oggetto da arredo poiché nell'uso domestico è stato via via sostituito da pettini fabbricati in legno, anche se la "rezdora" continua a privilegiare il tradizionale strumento a lamelle. La prima produzione di maccheroni al pettine viene fatta risalire intorno al 1700, quando Mirandola era una fortezza soggetta a numerosi assedi, e precisamente ai tempi della guerra di successione austriaca. Era il 1742 quando il re di Sardegna Carlo Emanuele di Savoia ed il generale Conte di Traun (in rappresentanza dell'imperatore d'Austria) trovandosi all'interno delle mura di Mirandola per osservare la fortezza che avevano appena conquistato, entrarono in una osteria per mangiare. Poiché le riserve alimentari erano praticamente esaurite, l'ostessa improvvisò un piatto di pasta fatta con farina e uova, condita con carne di galletto. Per rendere più gustosa la scarsa pietanza, fece dei maccheroni con quadretti di pasta utilizzando una can-

netta per il fuoco e arrotolandoli sul pettine del telaio; realizzò dei maccheroni rigati alla traversa: aveva così inventato i maccheroni al pettine.

La produzione, stimata in circa 1.500 kg annui riguarda la vendita diretta presso negozi di pasta fresca e laboratori artigianali, oltre la somministrazione di piatti pronti in ristoranti, trattorie e polisportive particolarmente in occasione di sagre e fiere paesane.

In questo contesto ci sembra doveroso segnalare un evento molto particolare. Da alcuni anni infatti ha preso vita una seguitissima gara gastronomica durante la quale le cinque frazioni di Mirandola: Gavello, Mortizzuolo, San Martino Spino, San Giacomo Roncole e Quarantoli, si contendono il "Palio del pettine" che è il frutto della valutazione di ben due giurie: una di esperti gastronomi e l'altra, popolare, costituita da tutti i commensali presenti al pranzo del palio. La terza edizione della kermesse si terrà il 25 ottobre 2015 a Gavello. Info: www.paliodelpettine.it.

