



Città di
SUZZARA



DISCIPLINARE
DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

MACCHERONI
della Festa di Suzzara

Prodotto De.Co. del Comune di Suzzara



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO:

I Maccheroni della Festa di Suzzara sono un piatto di pasta al torchio con ragù. La peculiarità del piatto è il ragù con doppia base, una di verdure e una di carne. Fondamentale è la lunghezza della pasta: i maccheroni devono essere più corti di un normale maccherone al torchio. Per 25/30 persone occorrono 7 kg di ragù.

Ingredienti per il ragù:

| Verdura | |
|---|------------|
| Carote | 1,5 kg |
| Sedano | 1,5 hg |
| Cipolla | 1 hg |
| Olio di semi di girasole | 0,8 dl |
| Aglio | 1 spicchio |
| Sale grosso | 15 g |
| Stracotto | |
| Bovino macinato | 3,8 hg |
| Salamella | 1,8 hg |
| Cipolla | 20 g |
| Aglio | 1 spicchio |
| Olio di semi di girasole | 0,3 dl |
| Dadi di carne | 1 |
| Vino bianco secco | 1 dl |
| Unione delle due basi | |
| Olio di semi di girasole | 3,5 dl |
| Cipolla | 30 g |
| Aglio | 1 spicchio |
| Rosmarino e salvia | 1 rametto |
| Fagioli borlotti (possono essere lessati) | 4 kg |

CENNI E RICERCA STORICA:

I "Maccheroni della Festa" sono conosciuti a Suzzara e dintorni come il piatto di pasta al torchio con ragù che è stato proposto alla Festa dell'Unità di Suzzara dagli anni Sessanta in poi. Come scritto nel libro *Era il nostro mare: un racconto corale delle feste dell'Unità sulle rive del Po; una raccolta di memorie dalla Festa Democratica, 2011, Mantova: Tipografia commerciale*, "È dovuta alla mamma di Predoni, quello che ha avuto il bar in stazione, la ricetta dei maccheroni tradizionali che facciamo noi, che è il piatto della festa più consumato anche tuttora" (p. 72).

La ricetta, nonostante la collocazione all'interno di una festa partitica, ha avuto un successo molto ampio e duraturo nel tempo: il suo sapore ha incrociato la strada delle tradizioni e della comunità, passando dalla gioia dello stare insieme, del vedersi e incontrarsi.

Alcuni dei volontari, grazie al cui lavoro era possibile l'organizzazione della Festa, hanno gelosamente conservato la ricetta, tramandandosela e dando all'appuntamento estivo anche un non trascurabile ruolo gastronomico.

AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE:

Suzzara

METODO DI PRODUZIONE:

Fase 1

Tritare le verdure, aggiungere l'olio e il sale.

"Verdurone": posare il tutto in una casseruola e portare a cottura mescolando il composto e, se necessario, aggiungere acqua.

Fase 2

Unire il bollito macinato con la salamella e metterlo in un recipiente aggiungendo il vino bianco e mescolando.

"Stracotto": prendere una casseruola e far rosolare la cipolla e l'aglio. Aggiungere la carne bagnata con il vino bianco. Cuocere finché il tutto si è asciugato (verificare il sapore).

Fase 3

In una casseruola mettere l'olio previsto per l'unione delle due basi e aggiungere il trito di cipolla, aglio, rosmarino, salvia. Rosolare il trito. Proseguire aggiungendo il "verdurone" e lo "stracotto". Portare a ebollizione, poi unire i borlotti e il dado. Amalgamare verdure, "stracotto" e fagioli tenendo sul fuoco fino ad avvenuta amalgama.

In questa fase va verificato il sapore: se manca di sale o meno e se l'olio preparato è sufficiente. In caso manchi, va aggiunto in modo che il sugo pronto sia coperto da un leggero strato di olio.

Suzzara, 08/10/2024

**Il Presidente
della Commissione Comunale De.Co.
Gianmarco Carra**

