

[Palio del Pettine 2018: ben due giurie per decretare i migliori maccheroni della Bassa modenese](#)

written by Amanda Arena | 01/10/2018



Dal 5 al 7 ottobre, presso il Palazzetto dello Sport di Mirandola, si svolgerà la sfida culinaria più ghiotta della “bassa modenese” per eleggere il miglior abbinamento tra ragù, innovativi e tradizionali, e il piatto di Maccheroni al Pettine delle Valli Mirandolesi.

Sarà Mirandola (Mo) ad ospitare la 6^a **edizione del Palio del Pettine**, l’attesa gara gastronomica per la contesa della migliore ricetta dei [Maccheroni al Pettine delle Valli Mirandolesi](#). Saranno **sei le frazioni partecipanti** (Cividale, Gavello, Mortizzuolo, Quarantoli, San Giacomo Roncole e San Martino Spino) che prepareranno i maccheroni rigorosamente a mano, secondo il capitolato storico, conditi con un ragù diverso per ogni concorrente.

L’iniziativa, che si svolge **da venerdì 5 a domenica 7 ottobre 2018 presso il Palazzetto dello Sport di Mirandola**, é organizzata dal Comitato del Maccherone al Pettine delle Valli Mirandolesi

con il patrocinio del Comune di Mirandola e la collaborazione della Fondazione Cassa di Risparmio di Mirandola e della Consulta del Volontariato.

Palio del Pettine 2018: previste due giurie

Le frazioni di Mirandola si sfideranno in questa appassionante tenzone a suon di mattarello nel preparare, presentare, impiattare e far degustare alla **giuria tecnica**, composta da esperti gastronomici, e alla **giuria popolare** (con facoltà di voto), in modalità **“All you can eat”**, la loro ricetta dei **Maccheroni al Pettine** abbinati al [ragù](#), la cui ricetta rimarrà un “segreto” sino al giorno d’inizio del Palio.

Maccherone al Pettine delle Valli Mirandolesi: caratteristiche e curiosità

Il **Maccherone al Pettine**, che rientra tra i prodotti a marchio **“Tradizione e sapori di Modena”** grazie al riconoscimento della Camera di Commercio di Modena, trae origine dalle Valli Mirandolesi. Situata nel territorio comunale di Mirandola, nella pianura modenese settentrionale al confine con le province di Ferrara e Mantova, è un’area naturale protetta di bellezza incontaminata, caratterizzata dalla presenza di habitat peculiari a paludi, canneti e prati umidi.

I *“Macaròn col petan (all’uso) dla val mirandulesa”* (nel dialetto locale) indicano i tradizionali maccheroni cilindrici che si ottengono arrotolando la pasta lungo il lato senza le cosiddette “punte” tipiche dei **garganelli** e dei maccheroni al pettine generici.

Il giusto mix tra un impasto di farina di grano tenero, semolino e uova e l’arte delle sapienti mani delle sfogline delle Valli Mirandolesi crea la magia del Maccherone al Pettine tirato in sfoglia con spessore di 2 mm, poi tagliata a forma di quadrati di 4/5 cm di lato. Ogni quadrato è avvolto su un bastoncino di faggio per ottenerne un cilindro liscio.

La **caratteristica rigatura** è ottenuta dalle lamelle di canna palustre delle Valli Mirandolesi, che formano il caratteristico pettine. Dopo essere stati distesi su telai appositi per un’essiccazione naturale all’aria, i maccheroni raggiungono il giusto grado di umidità igroscopica. **Il peso di un maccherone è di 8 grammi.**

Cenni storici

La **nascita del Maccherone al Pettine** affonda le proprie radici nella lavorazione della canapa poiché il “pettine” è lo strumento di legno la cui funzione era di mantenere, nei telai domestici, i fili distanziati.

Sin dai tempi antichi la produzione della canapa (*cannabis sativa*) era, difatti, un elemento fondamentale dell’economia di sussistenza del territorio mirandolese; in ogni casa colonica era presente un telaio.

Le prime notizie sull’esistenza della canapa nei territori a nord di Modena provengono da documenti amministrativi dall’Abbazia di Nonantola, che attestano l’esistenza di un canone annuo di affitto per un contratto di locazione di alcuni appezzamenti di terreno: nel canone è previsto un quinto del ricavato del lino e un sestario della canapa di parte padronale.

Testimonianze culturali tangibili di quest’antica lavorazione sono costituite oggi dai maceri, vasche artificiali per la macerazione della canapa, disseminati all’interno di percorsi naturalistici che conducono alla scoperta del fascino delle vocatissime terre mirandolesi.

Palio del Pettine 2018: informazioni e programma

Sul sito www.maccheronealpettine.it si trovano le informazioni riguardanti il **Palio del Maccherone al Pettine**. Nelle giornate del **5 e del 6 ottobre** è prevista la cena dalle 19.00 e, precisamente, la serata del sabato sarà condotta da **Andrea Barbi** di TRC.

Domenica 7 ottobre il pranzo inizia alle 12.00 con l'assegnazione del Palio al piatto migliore scelto dalla giuria tecnica e dal voto popolare.

Il prezzo a persona è di 22 €, per i **ragazzi sotto i 13 anni è gratis**. Non è richiesta la prenotazione.

Nel biglietto di ingresso sono compresi:

- Accesso libero alla manifestazione
- Degustazione dei 6 diversi piatti preparati dalle frazioni, senza limiti
- Degustazione di prodotti tipici gentilmente forniti dai partner e supporter
- Bevande (vino e/o acqua)

Per tutte le informazioni contattare il 338 1478146 (Rossella).