



La pastellessa di Macerata Campania, regina della Festa di Sant'Antuono

Ricetta tipica di Terra di Lavoro inserita fra i 150 piatti tradizionali che meglio esprimono le caratteristiche culturali e storiche dell'Italia, la pasta con le castagne lesse abbina il dolce del frutto al piccante del peperoncino, creando un gusto molto gradevole



Pastellessa di Macerata Campania (Foto © www.santantuono.it).

Macerata Campania è un comune in provincia di Caserta e antico casale della Capua Romana, l'attuale Santa Maria Capua Vetere. Un paese a vocazione agricola la cui vita, almeno fino a qualche decennio fa, è stata scandita dai ritmi delle stagioni e delle festività religiose del culto cattolico.

La Festa di Sant'Antuono a Macerata Campania

Accanto al patrono **San Martino di Tours**, è molto venerato anche **Sant'Antonio Abate**, anacoreta egiziano del terzo secolo la cui ricorrenza liturgica cade il 17 gennaio. *Sant'Antuono*, così è chiamato in "Terra di lavoro", ha dato origine alla famosissima omonima **Festa**, conosciuta anche come **festa della "Pastellessa"** (Pasta con le castagne lesse) che rappresenta uno degli appuntamenti campani più importanti, al quale accorrono ogni anno migliaia di visitatori da tutta l'Italia.

Tutte le famiglie di Macerata Campania uniscono le proprie forze per l'organizzazione della **Festa di Sant'Antuono** e in particolare per allestire i carri, enormi strutture a forma di barca che sfilano per le strade del paese accogliendo folcloristiche orchestre denominate "**battuglie di pastellessa**" che suonano ritmi particolari attraverso le percussioni degli antichi strumenti della civiltà contadina: botti, tini e falci.

Il forte legame della comunità locale con la tradizione delle battuglie di pastellessa e con la festa

di Sant'Antuono ha spinto l'Amministrazione Comunale, nel 2012, ad attribuire a Macerata Campania la denominazione di "Paese della Pastellessa".

La pastellessa, il piatto che dà il nome alla festa

Un importante tassello della [Festa di Sant'Antuono](#) è rappresentato proprio dalla "pastellessa", un piatto della **tradizione culinaria maceratese** il cui nome nasce dalla citazione dialettale "past' e 'llessa" ossia pasta con le castagne lesse, cibo tipico della manifestazione.

La ricetta, inserita nel 2011 fra i **150 piatti tradizionali** che più rappresentano le caratteristiche culturali e storiche dell'Italia, abbina il dolce della castagna al piccante del peperoncino creando un gusto molto gradevole e si accompagna perfettamente al vino di uva fragola prodotto con vitigni autoctoni.



Gli ingredienti della pasta con le castagne lesse di Macerata Campania (Foto © www.santantuono.it).

Caratteristiche della ricetta "past' e 'llessa"

L'ingrediente principale della "past' e 'llessa" è la [castagna](#), da sempre un elemento essenziale della cucina povera. Nonostante Macerata Campania sia in pianura, è stato attestato che già nel 1823 esisteva una produzione di castagne nella località Caturano (frazione del comune), oggi del tutto assente.

V anche considerata l'esigua distanza fra Macerata Campania e l'area collinare di Roccamonfina che, da sempre, ha garantito la disponibilità di un frutto che ha intrapreso la strada per il riconoscimento del marchio Indicazione Geografica Protetta "Castagna di Roccamonfina".

Per maggiori informazioni sulla Festa di Sant'Antuono è disponibile il sito web ufficiale:

www.santantuono.it.

Data di creazione

09/01/2021

Autore

giovanni-cosenza