



Sagra del Maccherone

Sagre
di territorio

LOCALITÀ **BATTIFOLLE**

COMUNE Arezzo

DATA **Ultima settimana di maggio
Prima settimana di giugno**

REFERENTE

Polisportiva Battifolle

tel. 0575 366043

e-mail: info@battifolle.org

web site: www.battifolle.org

La Polisportiva Battifolle organizza dal 1981 la 'Sagra del Maccherone' al fine di tramandare una delle più antiche tradizioni culinarie della nostra terra: l'arte di impastare, spianare e tagliare a mano la pasta all'uovo con lo scopo di ottenere uno dei prodotti tipici della nostra tavola, il Maccherone. Con questo termine infatti, almeno nella zona di Arezzo, si fa riferimento alla meglio conosciuta 'Tagliatella' condita con il ragù di carne.



MACCHERONI CO' L'OCIO

Prendete l'ocio, tagliatelo a pezzi e rosolatelo a secco nel tegame. Il suo grasso vi aiuterà a far sì che non bruci. Aggiungete un abbondante battuto di prosciutto magro, cipolla, sedano e carota. Lasciate appassire a fuoco abbastanza vivo quindi aggiungete pomodoro, sale, pepe e noce moscata. Fate ritirare il pomodoro e continuate la cottura aggiungendo a piccole dosi del brodo. Circa un quarto d'ora prima che la cottura sia ultimata tagliate il fegato dell'ocio in piccolissimi pezzi e mettetelo nel tegame. Cotto che sia mettete da parte l'ocio e usate il sugo per condire i maccheroni. In questo caso i maccheroni saranno quadrati di pasta di 8 centimetri di lato oppure strisce larghe circa 6 centimetri. Lessate la pasta e mettetela in una teglia imburrata a strati alternati con il sugo. L'ultimo strato dovrà essere di maccheroni e sopra riccioli di burro, parmigiano e pangrattato. Fate cuocere in forno a fuoco moderato per una decina di minuti e servite caldo.



Come ogni Sagra, sono coinvolte nell'organizzazione quasi tutte le famiglie del Paese che mettono a disposizione il loro tempo e lavoro volontario per la migliore riuscita dell'evento che nel corso degli anni si è ritagliato un posto di vertice in ambito provinciale e non solo, con numerose presenze anche da fuori regione. Nell'ambito della manifestazione, che si svolge generalmente a cavallo dei mesi di maggio e giugno, accanto al *Re Maccherone*, vengono anche riproposti piatti tipici della cucina contadina quali l'anatra in porchetta ed i fagioli al forno così come un tempo si accompagnavano nei pranzi in occasione dei principali eventi della vita contadina.