

**Comune di Ascoli Piceno**

***DISCIPLINARE RICETTA TIPICA DEI "RAVIOLI INCACIATI"***

# INDICE

<b>1</b>	<b>CENNI STORICI</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>LA RICETTA: I RAVIOLI “INCACIATI” (RIPIENI DI GALLINA)</b>	<b>4</b>
2.1	INGREDIENTI PER IL RIPIENO	4
2.2	PROCEDIMENTO PER IL RIPIENO	4
2.3	INGREDIENTI PER LA PASTA ALL’UOVO	5
2.4	PROCEDIMENTO PER LA PASTA ALL’UOVO	5
2.5	CONDIMENTO	6

## 1. CENNI STORICI

La ricetta è quella del piatto tipico che si degusta tradizionalmente nelle famiglie ascolane in occasione del Carnevale. Di norma si prepara la domenica e il martedì grasso per il pranzo. È uno dei piatti tradizionali, tramandati di generazione in generazione all'interno delle famiglie, talvolta solo con il passaparola. È una specialità peculiare della città di Ascoli Piceno, che non si può trovare in altre località della Regione Marche. La gastronomia del periodo di Carnevale riflette le consuetudini rurali del passato, dove il ciclo vitale delle famiglie contadine era strettamente legato al ritmo delle stagioni e del lavoro nei campi; così durante l'anno le festività e le ricorrenze si legavano anch'esse ai cicli naturali ed alla stagionalità delle attività agricole.

Il Carnevale si colloca tra la festa di Sant'Antonio Abate (17 gennaio) ed il mercoledì delle Ceneri e coincide con un periodo di riposo dai lavori agricoli, dove anche per i contadini era lecito uscire dalle regole, vivere occasioni ludiche, trasformando il proprio aspetto esteriore: l'uomo poteva quindi mascherarsi da donna, il ricco da povero, e viceversa. A livello alimentare, si trasgrediva all'usuale frugalità mangiando dolci e carne, alla vigilia della lunga astinenza quaresimale. Il termine Carnevale deriva infatti dalla locuzione latina "*carnem levare*", cioè "*togliere la carne*" dalla dieta quotidiana durante il periodo di Quaresima (dal mercoledì delle Ceneri fino alla Pasqua, come prescritto dalla religione cattolica). Da qui l'usanza di mangiare carne e cibi ricchi dal giovedì grasso fino al martedì di Carnevale.

Nel periodo invernale, a causa del freddo e della vecchiaia "*li alline fetarole*" (come venivano chiamate le galline ovaiole nel dialetto ascolano) tendevano a cessare la deposizione delle uova, diventando per il contadino un costo inutile. Il contadino allora, anche allo scopo di rinnovare il pollaio per l'anno successivo, uccideva le galline "*fetarole*" non più produttive e la "*vergara*" (donna a cui era affidata la direzione della casa colonica) le utilizzava per il brodo. Se è vero che "*gallina vecchia fa buon brodo*", la sua carne non è altrettanto buona da mangiare, in quanto "*sciapa*" (insipida); quindi se ne faceva "*lu trite*" (carne tritata), si aggiungeva il formaggio pecorino (da cui il termine "*incaciati*") e si producevano i ravioli.

I "*ravioli di gallina*" si chiamano così per il ripieno che si prepara con la carne di gallina e il suo brodo che si utilizza per bagnare il pane raffermo. Quest'ultimo ingrediente, in particolare la quantità che si aggiunge alla carne, risulta un elemento della ricetta rilevante dal punto di vista storico e socio-culturale; nel passato la quantità di pane raffermo variava, infatti, in base al ceto sociale di appartenenza della famiglia che preparava i ravioli. Le famiglie meno abbienti aggiungevano tanto pane raffermo alla poca carne, in modo da aumentare la quantità di ripieno e produrre il maggior numero possibile di ravioli. In alcuni casi la quantità di pane raffermo era talmente alta che i ravioli di gallina venivano chiamati "*ravioli di pane*" o "*ravioli di pappa*" (per la consistenza che assumeva il pane ammollato); ovviamente in tali casi il sapore originale dei ravioli veniva seriamente compromesso.

I "*Ravioli Incaciati*" si potevano consumare sia caldi che freddi e non solo a pranzo, ma anche a cena, merenda; potevano essere offerti in qualunque momento della giornata, soprattutto alle persone mascherate che, durante il Carnevale, si presentavano tradizionalmente a far visita di casa in casa.

Un'altra particolarità è l'aspetto dei ravioli: vengono chiusi a "cresta di gallo" per richiamare la natura del ripieno (gallina), per contenerlo al meglio, ma anche per conferire alla pasta una consistenza più corposa.

Come segnalato in precedenza, la ricetta è tramandata accuratamente di generazione in generazione e *"in Ascoli non c'è Carnevale senza li raviuolé"*.

## **2. LA RICETTA: I RAVIOLI "INCACIATI" (RIPIENI DI GALLINA)**

### **2.1 INGREDIENTI PER IL RIPIENO**



- ✓ 1,5 KG DI GALLINA;
- ✓ 250 GR CARNE DI MANZO;
- ✓ 250 GR CARNE DI MAIALE;
- ✓ SEDANO, CAROTA , CIPOLLA, STECCA DI CANNELLA;
- ✓ SALE E PEPE Q.B. (PER 3 LT DI BRODO);
- ✓ 250 GR PANE SECCO ;
- ✓ NOCE MOSCATA Q.B.;
- ✓ 2 UOVA;
- ✓ 50 GR DI PARMIGIANO GRATTUGIATO;
- ✓ 50 GR DI PECORINO GRATTUGIATO;
- ✓ CANNELLA IN POLVERE Q.B.



### **2.2 PROCEDIMENTO PER IL RIPIENO**

Realizzare il brodo con sedano, carota, cipolla, cannella, sale, pepe e tutta la carne di gallina, maiale e manzo.

Dopo aver lessato bene la carne, separarla dal brodo e lasciarla raffreddare. Macinare nel tritacarne una sola volta, per pulire bene la macchina tritacarne e non sprecare nulla.

Ammorbidire il pane secco con un po' di brodo e passarlo al tritacarne.

Cercare di ottenere un impasto omogeneo e ben amalgamato, aggiungendo uova, parmigiano, pecorino e cannella. Se il composto risulta troppo duro, aggiungere del brodo fino a renderlo sufficientemente morbido per farcire al meglio i ravioli.



### **2.3 INGREDIENTI PER LA PASTA ALL'UOVO**

- ✓ 4 UOVA INTERE;
- ✓ 400 GR DI FARINA "00".

### **2.4 PROCEDIMENTO PER LA PASTA ALL'UOVO**

Creare una fontana di farina, rompere le uova al centro, sbattere le uova con l'aiuto di una forchetta ed amalgamare bene la farina. Quando si arriva ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, ricoprire con una pellicola e lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti.

Una volta riposata la pasta, stenderla con la sfogliatrice lasciando un discreto spessore.

Posizionare al centro delle strisce di pasta le porzioni di ripieno.

Piegare a metà le strisce di pasta all'uovo e tagliare con una rotella o con una coppa, creando le classiche mezze lune.

Chiudere bene le mezze lune pizzicando/arricciando il bordo di chiusura.



## **2.5 CONDIMENTO**

In una ciotola unire pecorino stagionato e cannella in polvere, in quantità uguali.

Cuocere i ravioli in acqua salata bollente per 5/7 minuti (fino a quando vengono a galla).

Scolare bene e posizionare in una ciotola.

Condire con il pecorino e la cannella; il condimento deve essere abbondante ed “incaciare” completamente i ravioli, quasi a formare una leggera panatura.



*A fronte della delicatezza del ripieno e della freschezza della pasta fatta in casa, i profumi e gli aromi contrastanti del pecorino e della cannella, avvolgono la cucina e allietano il palato.*