ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

“Lu rintrocilo”, una lunga tradizione abruzzese

23 Settembre 2024



di Melania Aio

L’Abruzzo, terra di montagne imponenti e antichi borghi, è conosciuto per la sua ricca eredità di tradizioni che si tramandano di generazione in generazione. Tra queste, **una delle più caratteristiche è la pratica del “Rintrocilo”,** un’antica usanza gastronomica che, sebbene meno nota a livello nazionale, rappresenta un autentico tesoro della cucina tradizionale locale. Il Rintrocilo è un arnese culinario che permette di preparare la pasta fatta a mano, attraverso un processo antico e molto particolare. Il termine deriva dal dialetto abruzzese e indica il **movimento rotatorio con cui viene realizzata la pasta**. Si tratta di una pasta lunga, simile agli spaghetti ma più spessa, caratterizzata dalla sua forma irregolare e ruvida, perfetta per trattenere sughi densi e saporiti.

La sua preparazione avviene ancora oggi nelle case di campagna e nei piccoli borghi dell’entroterra abruzzese, specialmente in occasione di festività o eventi speciali, come matrimoni e sagre paesane. In Abruzzo, con il passare degli anni, alcuni tipi di pasta hanno preso il nome dello strumento

utilizzato per la sua produzione: il “rintrocilo” è l’esempio calzante.
Prepararlo richiede una certa abilità e pazienza. Gli ingredienti base sono semplici: farina di grano duro e acqua. L’impasto viene lavorato a mano fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea, poi viene tagliato in piccoli pezzi che vengono trasformati in cordoncini sottili. La particolarità, tuttavia, sta proprio nella fase successiva: ogni cordoncino viene “rintrociato”, cioè attorcigliato con un movimento delle dita, conferendo alla pasta la sua caratteristica forma spiralata e irregolare.

Questa lavorazione manuale richiede pratica e precisione, e solitamente è affidata alle donne più anziane del paese, che custodiscono il segreto della giusta pressione e del perfetto movimento per ottenere una pasta di qualità. Ogni famiglia ha la sua variante, tramandata di madre in figlia, rendendo ogni versione di Rintrocilo leggermente diversa da borgo a borgo.

In alcune zone dell’Abruzzo, il Rintrocilo viene anche accompagnato da condimenti a base di legumi, come i ceci o le fave, unendo così due elementi fondamentali della dieta contadina: la pasta e i legumi, simbolo di una cucina semplice ma sostanziosa. Oltre al suo valore gastronomico, il Rintrocilo ha un forte significato culturale e comunitario. La sua preparazione, come accennato, è spesso legata a momenti di festa e riunioni familiari, durante le quali generazioni diverse si riuniscono per lavorare insieme e tramandare questo sapere antico. In alcune località abruzzesi, la **preparazione di questo tipo di pasta viene celebrata con sagre e manifestazioni popolari, dove i turisti e i locali possono assistere alla creazione di questa pasta unica e degustarla in abbinamento ai prodotti tipici della regione.**

Come molte tradizioni culinarie regionali italiane, anche il Rintrocilo rischia di andare perduto a causa dei cambiamenti nel modo di vivere e cucinare. Tuttavia, negli ultimi anni, c’è stata una riscoperta di questi antichi saperi grazie all’impegno di associazioni locali e alla crescente attenzione verso il cibo artigianale e a chilometro zero.