

02 Dicembre 2021

Pastificio Di Lullo

Chitarrini abruzzesi, la pasta lunga all'uovo è una passione antica

La specialità della tradizione regionale è prodotta dal Pastificio Di Lullo con semola e farina semintegrale. Ce ne parla Eliana Di Lullo



Abruzzo

I **Chitarrini abruzzesi** ci parlano immediatamente, nella forma e nel **gusto pieno e rotondo**, di una pasta all'uovo dalla tradizione antica. Eliana, appartenente alla terza generazione della famiglia che ha fatto nascere il Pastificio Di Lullo a Spoltore di Pescara, racconta una storia fatta di passione e cura artigianale.

Il Pastificio Di Lullo nasce a Pescara nel 1964, inizialmente come laboratorio e vendita di pasta fresca nel centro della città? spiega Eliana? Negli anni diventa una piccola azienda artigianale sempre specializzata in pasta fresca. Attualmente al timone ci siamo io e Davide Di Lullo?.

I Di Lullo producono pasta di alta qualità da **oltre 50 anni** e nel corso della loro lunga storia di esperti pastai si sono mossi sempre nel rispetto totale delle tradizioni, con lo sguardo rivolto all'innovazione dei prodotti. Questo mix di sapienza tecnica e apertura alle novità ha permesso ai pastai Di Lullo di conservare nei loro prodotti, come i Chitarrini abruzzesi, un sapore antico, tipico d'Abruzzo.

I Chitarrini abruzzesi sono un formato di **pasta fresca lunga all'uovo** che presenta una **sezione quadrata** e una porosità perfetta per trattenere i condimenti. Nella ricetta tradizionale nell'impasto vengono utilizzate uova? aggiunge Eliana? il Pastificio di Lullo offre anche altre versioni, come 'la chitarra bianca' di semola e semintegrale, con semola biologica Senatore Cappelli?.

D'altra parte, dici Abruzzo, dici pasta. La tradizione di questo alimento qui è lunghissima, si perde nella notte dei tempi. Ciò è dovuto a una molteplicità di fattori. Primo fra tutti, la terra ricca di risorse e l'acqua purissima proveniente da fonti di montagna, a cui si aggiungono doti umane, come la manualità dei pastai, la cui notorietà è diffusa. Se sommiamo la loro professionalità alla tecnologia di oggi capiamo come il risultato

dei processi produttivi sia di altissimo livello.

E tra i più importanti interpreti di questa naturale abilità ci sono i pastai del Pastificio Di Lullo, la cui storia ci porta al fondatore, nonno degli attuali proprietari, il quale ha dato inizio ad un'attività che è durata negli anni: oggi sono 57. Un'attività rimasta sempre a conduzione familiare con il supporto di pastai specializzati di lunga esperienza.

Qui all'incrocio fra mare e montagne i prodotti sprigionano sapori forti, fra le attività ancora dominanti figurano agricoltura e pastorizia e la genuinità delle preparazioni si ritrova nei piatti, ricchi di aromi e spezie, che ci raccontano di terre cosparse di un verde intenso, selvatico, dai sentori penetranti.

Si intuisce dunque che il Pastificio Di Lullo non si sposta di molto, nel ricercare le materie prime necessarie alle proprie lavorazioni. Esse vengono selezionate con cura e fra queste si contano una **semola di grano duro al 100% italiana**, la farina di farro e la semola di Senatore Cappelli semintegrale da agricoltura bio. Tutti elementi che provengono da coltivazioni regionali. Le uova sono fresche e di produzione italiana, così come le patate. Queste prerogative garantiscono la qualità dei prodotti e una tracciabilità controllata.

Il Pastificio è specializzato in formati di pasta della tradizione abruzzese come chitarra, carratoni, sagne, tajarille, ed è fondamentale il legame con il territorio anche nella scelta delle materie prime come semola biologica e farro a Km0 continua Eliana. Alla quale chiediamo come si gustano i principi della casa?, i Chitarrini abruzzesi: La tradizione culinaria abruzzese vuole i Chitarrini accompagnati da ragù di agnello o altri ragù a base di carne: essendo una pasta molto saporita e gustosa si presta a svariati condimenti. L'abbinamento dei Chitarrini abruzzesi è sicuramente con un buon Montepulciano d'Abruzzo, vino rosso corposo.
