

Premiata Ditta De Carlonis

Paolo De Carlonis è il general manager dell'omonimo pastificio, fondato dai genitori nel 1968, che guida insieme al fratello Pietro. L'azienda impiega quindici dipendenti e ha da poco inaugurato la nuova sede di 3.000 metri quadrati a Campofilone, in provincia di Fermo, in una zona internazionalmente rinomata per la produzione della pasta, in particolare dei maccheroncini, sottilissimi fili di sfoglia, piatto tradizionale di antichissima memoria (sono citati in una corrispondenza della locale abbazia già nel 1400). Molto presto la De Carlonis diventerà la prima pasta all'uovo in Italia a potersi fregiare del termine IGP (Indicazione Geografica Protetta). «La filosofia della nostra azienda - spiega il "pastaio maratoneta" - è semplice: non dimenticare mai le radici, mantenere stretto il legame col territorio e con le sue tipicità e mantenersi all'avanguardia dal punto di vista imprenditoriale. In questo modo oggi siamo presenti in tutto il mondo».



Mica poco, per uno che non corre da professionista. E che, anzi, da professionista deve affrontare il mestiere quotidiano. «Gli impegni di lavoro aumentano, a volte sono pressanti, ma io sento la necessità di trovare lo spazio quotidiano per la corsa. Alzandomi alle cinque e mezza del mattino per correre due ore prima di andare in azienda, o uscendo la sera tardi, fino a mezzanotte. Dalle mie parti ormai mi conoscono. Mi chiamano il "pastaio maratoneta" e la cosa mi piace, mi riempie d'orgoglio. Perché prepararsi per la maratona, con queste tempistiche di vita e di lavoro, è fatica e sacrificio. Cose che a me piacciono, perché in fondo sono il motivo che mi hanno fatto scegliere la strada dei 42 chilometri. Le difficoltà che incontro non mi pesano, semmai mi fortificano».

MARATONA SOTTO CASA

È un amore così grande che Paolo la maratona l'ha voluta addirittura sotto casa. «Il sogno era quello di vedere approdare una grande classica a Porto San Giorgio, la mia città. Si

è realizzato nel 2009, quando si è spostata da noi la Maratona del Piceno (oggi del Piceno Fermano, col cambio di provincia da Ascoli a Fermo, ndr), che in trent'anni di storia aveva avuto sede a Belmonte Piceno, dove è nata, a Servigliano e a Grottazzolina. La podistica Valtenna, per cui corro, organizza l'evento e la mia azienda è uno dei partner storici. Diciamo che sono stato tra quelli che l'hanno voluta fortemente a Porto San Giorgio, e come imprenditore non ho avuto problemi a impegnarmi ulteriormente per supportarla. Ma la grande emozione è stata parteciparvi da concorrente. L'arrivo era sul viale della stazione, dove ho casa, e tutti si aspettavano che ci arrivassi da primo dei sangioresi. Alla vigilia me lo ha chiesto anche il sindaco, che è il mio migliore amico. Beh, che dire? Ce l'ho fatta e credo sia stata l'esperienza più bella della mia vita da runner, anche più di tutte le maratone che ho corso in giro per il mondo».

Il 20 agosto scorso De Carlonis ha corso in 3:34' la maratona di Helsinki, così, «per non perdere l'abitudine», ma tornerà di certo a

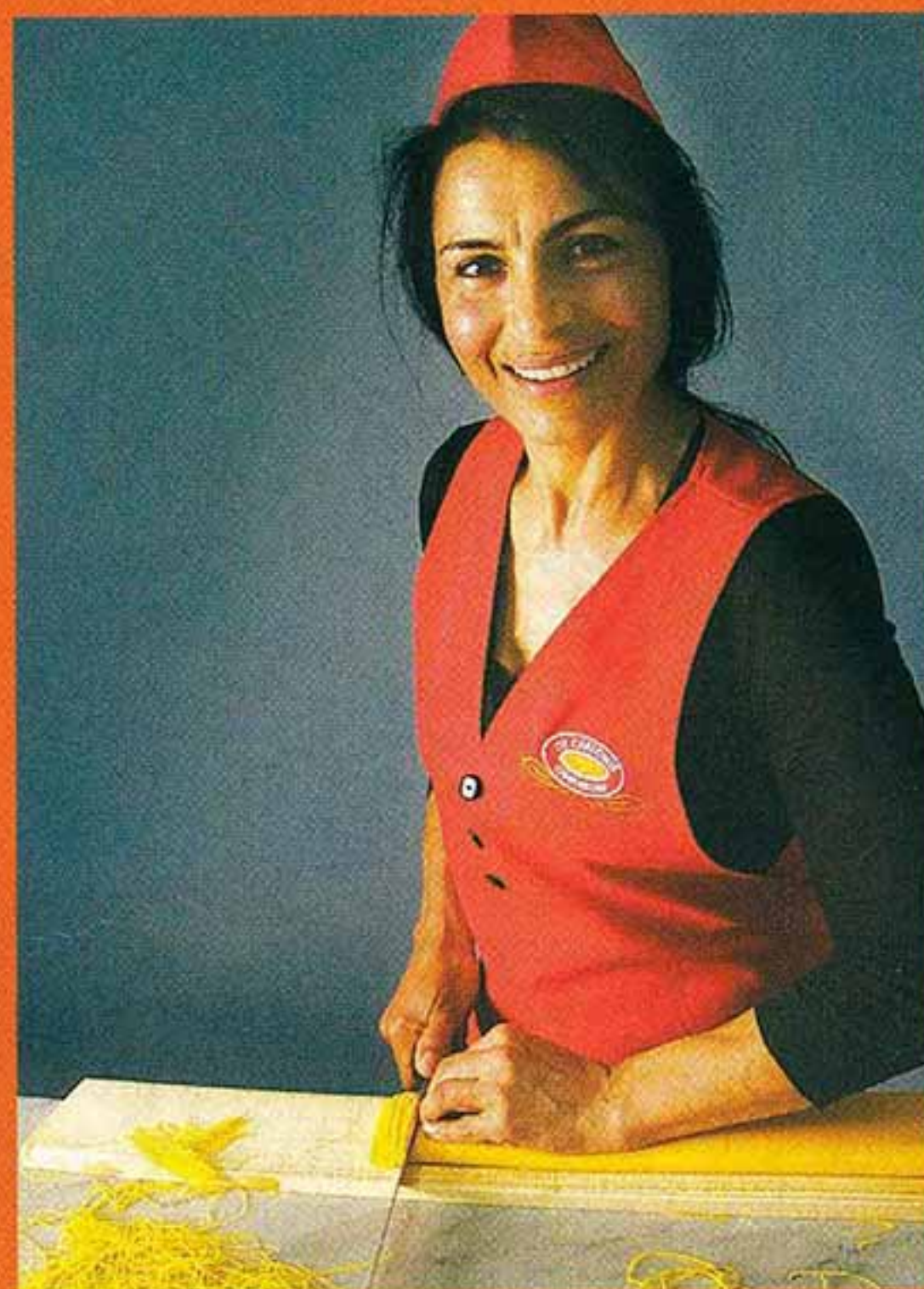
correre i 42 chilometri il prossimo 29 aprile, in occasione della maratona del Piceno Fermano, quando Porto San Giorgio sarà in festa per celebrare la trentesima edizione della gara. Magari per cercare di abbattere quel famoso muro.

IL MURO DELLE TRE ORE

«Farlo... in casa sarebbe il massimo - chiosa De Carlonis -. L'ho detto, è sempre più difficile visti gli impegni, ma punto a un buon cronometro, questo sì. Intanto, mi basta l'idea che la filosofia della maratona mi abbia cambiato la vita. Io amo portare al limite corpo e mente, la maratona è la strada che ho scelto per farlo. Quando arrivo sul traguardo, ogni volta sento di aver fatto qualcosa che appartiene a un mondo speciale, e che non è cosa da tutti. So che è un'impresa che riesce a una minoranza di persone, per di più attraverso grandi sacrifici. In qualche modo, mi fa sentire speciale. E non mi vergogno a dirlo: più di una volta, superata la linea che contraddistingue il "finisher" dagli altri, mi sono commosso».

Pasta da urlo

L'apprezzamento per la pasta all'uovo di Campofilone ha da tempo superato i confini marchigiani. Tagliatelle, pappardelle, chitarrine, fettuccine spopolano ormai in giro per il mondo, anche se i più rinomati restano i Maccheroncini, strettissimi fili di pasta sfoglia tirata allo spessore di un velo, tagliati con coltelli molto affilati. La loro caratteristica peculiare è l'elevato numero di uova presente nell'impasto: ben 10 per un chilo di semola di grano duro. La pasta, che si cuoce molto rapidamente, resta porosa, caratteristica che, insieme all'estrema delicatezza dello spessore la rende ottima sia in brodo sia asciutta (il condimento caratteristico è un ragù di carne di pollo, vitello, maiale aromatizzato con noce moscata e spolverato di pecorino).



E questo il sugo ideale

INGREDIENTI PER UNA CONFEZIONE DI PASTA DI CAMPOFILONE DA 250 GRAMMI, PER 4 PERSONE

- 1 costina di sedano • 1 carota • 1 cipolla
- 300g di carne macinata (misto di vitellone, pollo e maiale) • ossa di manzo • mezzo bicchiere di vino bianco • 3 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva • mezzo chilo di pomodori pelati • sale e pepe q.b.
- pecorino o parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE Far imbiondire la cipolla tritata nell'olio extravergine di oliva, quindi aggiungere la carota e il sedano tritato. Salare e pepare. Unire le ossa di manzo e la carne. Far rosolare il tutto, versare il vino bianco. Una volta evaporato, unire i pomodori. Mandare avanti la cottura a fuoco moderato per circa due ore. A cottura ultimata si può aggiungere del basilico fresco. www.maccheroni.it