



CITTA' DELL'AMATRICE
MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

BISCOTTO DI AMATRICE AL FARRO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

=====

Diffusa su tutto l'arco appenninico già ai tempi degli Etruschi, la farina di farro ebbe la sua massima diffusione sotto l'Impero Romano, quando veniva usata per il sostentamento di tutta la popolazione, dai ceti meno abbienti ai più ricchi, per cadere in secondo piano all'inizio del XX secolo, quando iniziò a prevalere l'uso delle farine bianche. E' tornata ad essere la protagonista delle nostre tavole negli ultimi decenni per volontà di un ritorno ai "grani antichi" e ai cereali più grezzi, soprattutto nella panificazione e nei prodotti da forno. Grazie al suo potenziale produttivo, espresso anche in ambienti difficili e marginali, il Farro è, sin dall'antichità, coltivato in Abruzzo e nell'area dell'attuale Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga per il consumo familiare su piccoli appezzamenti, soprattutto nelle zone montane, dove sono presenti, in cascinali abbandonati, i resti di vecchi mulini a pietra. E' una coltura a bassissimo apporto energetico per il limitato numero di interventi colturali e, proprio per tale peculiarità, può essere annoverato tra i prodotti che più facilmente possono essere ottenuti oggi con le metodologie dell'agricoltura biologica.

Proprio in merito a questa diffusione nel tratto laziale-abruzzese, la farina di farro veniva tradizionalmente usata nella cucina casalinga, soprattutto nelle famiglie di pastori e contadini, per la produzione di pane, biscotteria e crostate.

Nella gastronomia locale dell'appennino centrale il farro è rimasto uno degli ingredienti maggiormente usati, sia nella sua forma farinacea che a chicchi, e rappresenta, soprattutto nelle piccole botteghe paesane, uno degli elementi cardine delle creazioni artigianali; è infatti nei prodotti dolciari da forno che rivive oggi gran parte della tradizione contadina, espressa in particolar modo nel classico biscotto da inzuppo, sempre presente nelle tavole amatriciane.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dei prodotti da forno a base di farro comprende il territorio del Comune di Amatrice, nonché la fascia collinare interna pedemontana e montana del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, ove è possibile trovare la coltura di questo tipico cereale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

I biscotti lavorati con farina di farro si presentano scuri e dall'aspetto grezzo, questo è dovuto alla bassa presenza di glutine. Il sapore è deciso ed elegante e, diversamente da quanto si possa pensare, è lontano dal gusto delle più diffuse farine integrali, che hanno quel tipico sapore di crusca, ma si avvicina invece molto al sapore della farina bianca, anzi è addirittura più aromatico e per certi versi migliore.

Quella del biscotto di Amatrice al farro, fa parte delle ricette storiche del Forno Marini, che esiste sul territorio dal 1955, e, come tradizione vuole, ha tramandato di padre in figlio i prodotti da forno originali, benché, per un breve periodo, la farina di farro venne sostituita dalla più commerciale farina bianca. Oggi la produzione è tornata a valorizzare i grani antichi e le farine poco raffinate.

INGREDIENTI E PROCESSO PRODUTTIVO

- **1 kg farina di farro integrale**
- **½ kg burro**
- **8 uova di galline da allevamento a terra**
- **½ kg zucchero**
- **½ cucchiaino di lievito per dolci**
- **Un pizzico di vaniglia o scorza di limone (a scelta)**

Impastare burro e zucchero, una volta amalgamati aggiungere le uova con la vaniglia o la scorza di limone, aggiungere la farina con il lievito, si ottiene così un impasto omogeneo e liscio, farlo riposare a una temperatura di 4 gradi per 6/7 ore, dopo di che formare dei piccoli bastoncini e infornare a 200 gradi per 20 minuti per ottenere dei biscotti da “inzuppo”.