



Comune di Amatrice

---

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

### PASTA SECCA ARTIGIANALE

La produzione di pasta secca artigianale amatriciana, deve rispettare i requisiti dei prodotti alimentari artigianali del territorio, particolarmente legati alla ricetta tipica degli spaghetti all'amatriciana e di cui fanno parte anche il guanciale, la salsa ed il pecorino locali.

Nonostante la ricetta tradizionale preveda come pasta gli spaghetti di semola di grano duro, possono essere utilizzati anche altri formati quali i bucatini, i rigatoni e le mezze maniche: queste ultime, tipiche della preparazione della "Gricia", altro piatto della tradizione amatriciana.

Nella produzione di pasta deve essere utilizzato solo grano italiano al 100% fino a piena disponibilità del grano di Amatrice, acqua purissima e metodo di lavorazione artigianale a lenta essiccazione e confezionamento manuale, per ottenere un prodotto di alta qualità e rispondente a tutte le richieste di mercato per la preparazione delle ricette caratteristiche del territorio.

La pasta di semola di grano duro, deve avere la giusta porosità per poter raccogliere il sapore delle salse con le quali viene condita e necessita, quindi, di un tempo di cottura adeguato ad una preparazione che ne esalti la qualità della materia prima.

La preparazione dell'amatriciana ha radici nelle abitudini alimentari dei pastori che si spostavano per la transumanza sui Monti della Laga nel Parco del Gran Sasso, per alimentare il bestiame e trarne prodotti di elevata qualità, e che portavano in una bisaccia gli ingredienti per la preparazione del piatto che è diventato "storia" nel mondo e che ancora oggi si ritrova sempre più spesso in

ogni angolo del mondo sia in ristoranti blasonati che nelle trattorie più tipiche dei vari territori.

La pasta artigianale di semola di grano duro a lenta essiccazione, deve quindi essere prodotta nel territorio comunale per la valorizzazione dei suoi ingredienti e deve potersi abbinare facilmente alle due versioni di amatriciana: la bianca, detta anche "Gricia" senza pomodoro, e la rossa tradizionale, con salsa di pomodoro.

Lo stabilimento di produzione dovrà rispettare tutte le normative di legge sia in termini di igiene, purezza degli ingredienti, sicurezza sul lavoro, metodologia d'uso dei macchinari, sia di organizzazione del personale impiegato nell'intero ciclo produttivo, con corsi di formazione e di aggiornamento per una sempre maggiore qualità della produzione e per mantenere costanti i livelli di produzione nelle varie fasi: impasto con semola di grani 100% italiani ed acqua sorgiva dalle fonti dei monti del comprensorio della Laga, lavorazione dei formati, essiccazione, taglio, confezionamento, per poi arrivare ad un sistema di distribuzione capillare sul territorio nazionale ed estero al fine di valorizzare l'artigianalità del prodotto.

Il pieno rispetto dei suddetti requisiti, consente alla produzione di pasta di essere inserita nei prodotti DE.CO del territorio di Amatrice.