



Comune di Amatrice

'GNOCCHI RICCI DI AMATRICE'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Gli 'Gnocchi Ricci di Amatrice' sono un prodotto tipico della tradizione gastronomica di Amatrice.

In passato erano il pasto della domenica dei nobili residenti nella cittadina, poco conosciuti invece nelle limitrofe frazioni.

L'impasto originale del prodotto è stato tramandato oralmente nei secoli e sono ancora oggi considerati il piatto più antico della tradizione culinaria amatriciana, da sempre il "primo" per eccellenza della domenica.

Gli 'Gnocchi Ricci di Amatrice' richiedono una preparazione complessa ed una tecnica di trasformazione, rimasta praticamente invariata negli anni, fa sì che gli 'Gnocchi Ricci di Amatrice' conservino ancora le antiche caratteristiche di un prodotto tramandato da generazioni.

Gli 'Gnocchi Ricci di Amatrice' sono inseriti nell'elenco dei Prodotti agroalimentari Tradizionali della Regione Lazio (GU n. 141 del 20/06/2014).

Gli 'Gnocchi Ricci di Amatrice, per potersi fregiare della Denominazione Comunale (De.Co.), devono essere ottenuti nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Gli ingredienti di questo prodotto gastronomico possono provenire anche da aree diverse dal territorio comunale.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEGLI 'GNOCCHI RICCI DI AMATRICE'

L'area di produzione degli 'Gnocchi Ricci di Amatrice', è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Sono gnocchi di colore giallo e forma ovale, preparati impastando farina, uova ed acqua calda, vengono poi schiacciati tra pollice ed indice, per dargli il caratteristico riccio.

METODO DI OTTENIMENTO:

La sequenza del processo produttivo, basato su due impasti, è quella indicata nei paragrafi seguenti.

1. COSA OCCORRE

- Ingredienti per l'impasto, per 5 persone: 500 grammi di farina, 5 uova, una dose di acqua pari ad un uovo e mezzo, sale q.b.;
- Ingredienti per la fase di arricchimento: farina q.b..

2. PRIMO IMPASTO

Utilizzare 350 grammi di farina e 5 uova intere.

Procedimento:

formare una fontana con la farina, rompere le uova ed iniziare ad impastare il tutto fino a raggiungere un amalgama uniforme.

3. SECONDO IMPASTO

Utilizzare 150 grammi di farina, una dose di acqua bollente pari ad 1 uovo e mezzo, un pizzico di sale.

Procedimento:

Formare una fontana con la farina, successivamente prendete un piccolo recipiente dove versare una dose di acqua pari ad un uovo e mezzo con l'aggiunta di un pizzico di sale, portare l'acqua in ebollizione, dopodiché unirla alla fontana di farina ed iniziate l'impasto.

4. AMALGAMA DEGLI IMPASTI

Ad operazione conclusa unite i due impasti ed amalgamateli bene.

Seguendo questa procedura, si avrà una quantità di gnocchi ricci sufficienti per soddisfare il palato di 5 persone.

5. L'ARRICCIAMENTO

Cosa occorre: un coltello e un po' di farina; tenere a disposizione uno strofinaccio di cotone, pulito.

Procedimento:

Una volta uniti i due impasti, ottenendone uno perfettamente amalgamato, tagliatene una piccola parte, mettendo a riposo quella rimanente avvolta completamente da uno strofinaccio.

Assicuratevi che il tavolo del laboratorio sia perfettamente pulito e cominciate a lavorare la piccola parte senza mai utilizzare la farina, fino ad ottenere un filetto di pasta dal diametro di circa un centimetro che poi taglierete con un coltello in vari piccoli pezzetti della stessa grandezza.

Nel frattempo, in un lato del tavolo del laboratorio, cospargete un po' di farina in maniera da ottenere una piccola fontana ed immergete in essa i piccoli pezzetti di pasta che, uno ad uno saranno lavorati con la tecnica dello 'struscio'.

6. LA TECNICA DELLO 'STRUSCIO'

Prendere uno alla volta i piccoli pezzetti di pasta immersi nella farina.

Incastonate il pezzetto di pasta tra le dita della mano utilizzando il dito medio, anulare, indice e pollice.

Rispettivamente posizionate il dito indice ed anulare ai lati del pezzetto di pasta, il dito medio nella parte anteriore ed il pollice nella parte posteriore dello stesso; a questo punto con equilibrata energia fate strusciare dall'alto verso il basso il pezzetto di pasta su un letto di farina fino ad ottenere l'arricciamento della pasta.

Ad operazione conclusa assicuratevi che all'interno dello gnocco siano presenti le sottili arricciature.

Ripetete l'intera operazione fino a terminare l'impasto che avevate messo a riposo nello strofinaccio.

Una volta ottenuti, gli gnocchi vanno depositati su un vassoio senza mai essere sovrapposti l'uno con l'altro.

Far cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e scolarli non appena tornano a galla.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

La tradizione prevede l'abbinamento con un sugo a base di spezzatino di castrato di pecora, oppure macinato

misto di maiale e vitellone o, in ulteriore alternativa
uno spezzatino di vitellone.

Ottimi conditi con il 'Pecorino di Amatrice'.