



Comune di Amatrice

---

## **'GUANCIALE AMATRICIANO'**

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Il 'Guanciale Amatriciano' è un prodotto tipico dell'areale dell'antico Abruzzo aquilano oggi suddiviso tra Lazio e Abruzzo.

Data la facilità di conservazione del prodotto finito e l'elevato apporto di energia è stato parte fondamentale dell'alimentazione dei pastori dei Monti della Laga in quanto permetteva la loro permanenza in montagna e durante la transumanza. Il suo antico utilizzo nei tempi come ingrediente, unitamente al 'Pecorino di Amatrice', ha dato origine a quello che può essere definito come il condimento più conosciuto al mondo, l'amatriciana.

Testimonianze di famiglie locali con antiche tradizioni pastorali oltre che la presenza storica nelle norcinerie e ristorazioni locali, testimoniano il ruolo che il 'Guanciale Amatriciano' ha da sempre rappresentato quale tipico prodotto di una forma di gestione del territorio pastorale.

Una tecnica di trasformazione rimasta praticamente invariata negli anni, fa sì che il 'Guanciale Amatriciano' conservi ancora le antiche caratteristiche di un prodotto tramandato da generazioni.

Il 'Guanciale Amatriciano' è inserito nell'elenco dei Prodotti agroalimentari Tradizionali della Regione Lazio e della Regione Abruzzo (GU n. 141 del 20/06/2014).

Il 'Guanciale Amatriciano', per potersi fregiare della Denominazione Comunale (De.Co.), deve essere ottenuto nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### **AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL 'GUANCIALE AMATRICIANO'**

L'area di produzione del 'Guanciale Amatriciano' è coincidente con il territorio dei Comuni di Amatrice, Accumoli e Campotosto.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il 'Guanciale Amatriciano', all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche e qualitative:

- forma a triangolo;
- faccia frontale caratterizzata dalla presenza di pepe o peperoncino;
- stagionatura di minimo 30 giorni dalla data di salatura.

Al taglio si presenta di consistenza compatta e rivela la presenza di una parte grassa, di colore bianco, e una parte magra di colore rosso vivo.

#### **METODO DI OTTENIMENTO:**

Le fasi del processo produttivo e la loro sequenza sono quelle indicate nei paragrafi seguenti.

##### **1. MATERIA PRIMA**

La materia prima destinata alla produzione del 'Guanciale Amatriciano' è rappresentata esclusivamente dalla gola fresca di suino pesante nazionale, rifilata a forma di triangolo.

## **2. SALAGIONE**

Il 'Guanciale Amatriciano' viene sottoposto a salatura utilizzando i seguenti ingredienti: sale marino secco e/o zucchero e/o aglio.

Il 'Guanciale Amatriciano' può essere sottoposto a salagione secondo due tecniche:

- salagione a secco, per un periodo variabile dai 3 ai 7 giorni;
- salagione in salamoia, per un periodo variabile da 5 a 15 giorni.

Durante il periodo di salagione, i guanciali possono essere sottoposti a massaggio una o più volte.

E' consentito l'utilizzo di conservanti e/o antiossidanti nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

## **3. SPEZIATURA**

Ultimato il periodo di salagione, il 'Guanciale Amatriciano' viene legato con dello spago sul vertice superiore del triangolo ed insaporito sulla faccia frontale con pepe o peperoncino.

## **4. STAGIONATURA**

Il 'Guanciale Amatriciano', una volta appeso per mezzo dello spago, viene sottoposto a stagionatura per un periodo minimo di 30 giorni decorrenti dalla data di salatura; l'asciugatura può prevedere l'affumicatura, esclusivamente con essenze esclusivamente vegetali.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

E' l'ingrediente principe della ricetta tipica di Amatrice, "l'amatriciana".