



Comune di Amatrice

'SALSA ALL'AMATRICIANA'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La 'Salsa all'amatriciana' è un prodotto tipico della tradizione gastronomica di Amatrice, per potersi fregiare della Denominazione Comunale (De.Co.), deve essere ottenuta, nelle versioni 'bianca' o 'rossa', nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Il prodotto nasce da un'elementare preparazione pastorale che affonda le sue radici nella storia sociale ed economica del versante amatriciano dei Monti della Laga, dai quali la preparazione trae origine.

In particolare l'impiego di guanciaie stagionate e pecorino traspongono nella salsa all'Amatriciana la relazione con una zootecnia estensiva che ha caratterizzato per secoli il rapporto dell'uomo con un territorio difficile: in passato i pastori locali, nel periodo di transumanza, che li costringeva lontani da casa per un periodo di 4 - 5 mesi, portavano con sé, per il loro sostentamento, alcuni prodotti di facile e prolungata conservabilità quali, appunto, il guanciaie, il pecorino, e la farina.

La ricetta originaria è bianca, priva di pomodoro, denominata anche 'Gricia', e risale al periodo in cui la città di Amatrice era nel territorio dell'antico Abruzzo.

La 'Salsa all'amatriciana' è legata alla storia d'Abruzzo fino alla data del 1927, anno in cui con la creazione della Provincia di Rieti vennero a

determinarsi nuovi confini tra Lazio e Abruzzo.

Di questo può trovarsi riscontro nel testo dell'autrice Anna Gosetti della Salda, nel suo classico 'Le ricette regionali italiane' (1967) testo frutto di rigorose ricerche sul campo e di ricostruzione dei percorsi geografici delle pietanze. La Gosetti scrive inoltre, nelle note, che quella da lei raccolta 'sul posto' è la vera ricetta dell'amatriciana così come veniva preparata ad Amatrice alla fine degli anni '50 del novecento.

L'introduzione nella ricetta del pomodoro è intervenuta alla fine del diciottesimo secolo quando i Napoletani, tra i primi in Europa, riconobbero i grandi pregi organolettici del pomodoro, e così anche gli Amatriciani, il cui territorio ricadeva nel Regno di Napoli, ebbero modo di apprezzarlo e, con felice intuizione, l'aggiunsero agli ingredienti della ricetta originale.

Erroneamente alcuni attribuiscono l'Amatriciana alla cucina Romana, avendo perduto la memoria storica del fatto che furono invece i pastori, che con gli spostamenti stagionali della transumanza verso le campagne romane, fecero conoscere questa ricetta nella città dei Papi.

La 'Salsa all'amatriciana' è inserita nell'elenco dei Prodotti agroalimentari Tradizionali della Regione Lazio (GU n. 141 del 20/06/2014).

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

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DELLA 'SALSA ALL'AMATRICIANA'

L'area di produzione della Salsa all'amatriciana, è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

La 'Salsa all'amatriciana'è:

- 'bianca', nella versione priva di pomodoro, detta anche 'Gricia';
- 'rossa', nella versione con pomodoro.

La salsa all'amatriciana, nella versione 'bianca' (detta anche 'Gricia') o 'rossa', può essere destinata a consumo immediato oppure confezionata in recipienti sterili da sottoporre a trattamento termico, al fine di sterilizzare il prodotto finito.

1. SALSА ALL'AMATRICIANA BIANCA

a) Ingredienti

Gli ingredienti, riferiti alla preparazione di 500 gr. di pasta, sono:

- 125 gr. di 'Guanciale Amatriciano DE.CO.';
- Un cucchiaino di olio extravergine di oliva;
- un goccio di vino bianco secco;
- pepe q.b.

b) Procedimento

Far imbiondire, in una padella rigorosamente di ferro, rosolando leggermente nell'olio extravergine di oliva, il 'Guanciale Amatriciano' De.Co., ben nettato da cotica e tagliato a listelli lunghi.

Aggiungere il vino bianco e pepe nero q.b., e cuocere a fuoco basso per alcuni minuti finché il guanciale non risulterà leggermente dorato, facendo molta attenzione che non si rosoli troppo, regola fondamentale per la riuscita della ricetta.

Abbinamenti consigliati:

Unire alla salsa degli spaghetti di ottima qualità, cotti al dente in abbondante acqua salata e aggiungere abbondante 'Pecorino di Amatrice' De.Co., e pepe nero macinato q.b.

2. SALSA ALL'AMATRICIANA ROSSA

a) Ingredienti

Gli ingredienti, riferiti alla preparazione di 500 gr. di pasta, sono:

- 125 gr. di 'Guanciale Amatriciano DE.CO.';
- un cucchiaino di olio extravergine di oliva;
- un goccio di vino bianco secco;
- 6 o 7 pomodori San Marzano oppure 400 grammi di pomodori pelati di qualità;
- un pezzetto di peperoncino fresco o essiccato(eventuale);
- sale e pepe q.b.

b) Procedimento

Far imbiondire, in una padella rigorosamente di ferro, rosolando nell'olio extravergine di oliva, il 'Guanciale Amatriciano' De.Co., ben nettato da cotica e tagliato a listelli lunghi.

Aggiungere il vino bianco e pepe nero q.b., ed eventualmente il peperoncino, e cuocere a fuoco basso per alcuni minuti finché il guanciale non risulterà leggermente dorato, facendo molta attenzione che non si rosoli troppo, regola fondamentale per la riuscita della ricetta.

Togliere dalla padella i listelli di guanciale, sgocciolare bene e tenerli da parte possibilmente in caldo, si evita così il rischio di farli

diventare troppo secchi e salati.

Unire i pomodori tagliati a filetti e privati dei semi, avendoli precedentemente sbollentati oppure utilizzare 400 grammi di pomodori pelati di qualità.

Salare, mescolare e cuocere a fuoco vivo per circa 15 minuti.

Togliere il peperoncino, e unire alla salsa i listelli di guanciaie precedentemente messi da parte, mescolando di nuovo la salsa.

Abbinamenti consigliati:

Unire alla salsa degli spaghetti di ottima qualità, cotti al dente in acqua salata q.b. e aggiungere abbondante 'Pecorino di Amatrice' De.Co..