

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“AMATRICIANA TRADIZIONALE” STG

Art.1

Denominazione

La specialità tradizionale garantita (S.T.G) “Amatriciana Tradizionale”, è riservata esclusivamente alla preparazione alimentare che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

L’“Amatriciana Tradizionale” nelle sue tipologie viene utilizzata per il condimento della pasta con l’aggiunta di pecorino del tipo Amatriciano o Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato.

La preparazione si caratterizza per l’impiego di ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Art. 2

Descrizione del prodotto

L’ “Amatriciana Tradizionale” STG è una preparazione alimentare che all’atto dell’immissione al consumo si presenta nelle seguenti tipologie:

- sugo pronto per il consumo immediato
- sugo pronto per il consumo differito.

L’ “Amatriciana Tradizionale” all’atto dell’immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso più o meno intenso;
- sapore: note sapide legate alla presenza del tradizionale guanciale stagionato ed eventualmente piccanti, se presenti pepe e/o peperoncino essiccato o fresco.

Gli ingredienti tradizionalmente impiegati per la realizzazione dell’“Amatriciana Tradizionale” STG, sul totale del prodotto finito, sono:

- Guanciale del tipo Amatriciano dal 10 al 30 %: Il guanciale utilizzato per la preparazione della Amatriciana Tradizionale si ottiene dalla guancia fresca di suino pesante rifilata a forma di triangolo partendo dalla gola e presenta le seguenti caratteristiche:
 - forma: a triangolo con base arrotondata;
 - colore: bianco screziato rosso all'interno, con prevalenza della parte grassa sulla parte magra;
 - stagionatura: minimo 90 giorni dalla salatura.

- Olio extravergine di oliva delle DOP/IGP di Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo: massimo il 5% non in miscela tra loro.
- Passata di pomodoro e/o pomodori pelati in pezzi (Polpa) dal 55 al 90 %:

- La passata di pomodoro utilizzata per la preparazione dell' "Amatriciana tradizionale" presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso tipico del pomodoro maturo, Metodo Gardner a/b > 2,00
- sapore: tipico di pomodoro maturo, gradevolmente acido, esente da retrogusti e/o sapori estranei
- odore: caratteristico del pomodoro maturo, tipico del prodotto fresco, esente da odori estranei
- aspetto: omogeneo con granulosità dipendente dal tipo di setaccio scelto
- raffinazione: presenza di bucce e semi in quantità naturale
- Brix > 8,0 a 20°C , Zuccheri Invertiti > 50

Non è ammessa l'aggiunta di acidificanti

- I pomodori pelati a pezzi (polpa) utilizzati per la preparazione dell'"Amatriciana tradizionale" presentano le seguenti caratteristiche organolettiche:

- aspetto: polpa densa con pezzi distinguibili
- colore: rosso tipico del pomodoro maturo, Metodo Gardner a/b > 1,90
- sapore: tipico di pomodoro maturo, gradevolmente acido, esente da retrogusti e/o sapori estranei
- odore: caratteristico del pomodoro maturo, tipico del prodotto fresco, esente da odori estranei
- Brix > 7,0 a 20°C , Zuccheri Invertiti > 48

Non è ammessa l'aggiunta di acidificanti

Oltre a questi si aggiunge:

- Sale q.b.;
- Vino bianco delle IGT/IGP di Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo non in miscela tra loro: q.b.

E' consentito l'impiego di:

- Peperoncino (essiccato o fresco) e/o di pepe: q.b.
- Inoltre per la tipologia sugo pronto per il consumo differito è ammesso l'impiego di pecorino del tipo amatriciano o Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato fino al 10% del totale del prodotto finito.

Il pecorino del tipo Amatriciano, si caratterizza per:

- forma: cilindrica a facce piane
- colore della pasta: da bianco a paglierino
- stagionatura: minimo 6 mesi

Art. 3

Metodo di produzione

La preparazione dell' "Amatriciana Tradizionale" STG deve avvenire solo ed esclusivamente con l'impiego e le quantità degli ingredienti di cui all'art. 2. A seconda delle due tipologie individuate all'art. 2 si distinguono i seguenti metodi di produzione.

Sugo pronto per consumo immediato

Far rosolare in una padella o pentola, a fuoco basso nell'olio extravergine di oliva, il guanciale, precedentemente ben nettato dalla cotica e tagliato a listarelle.

La rosolatura deve avvenire fino a quando non si è consumata la "schiuma" prodotta dal guanciale stesso; successivamente si aggiunge il vino bianco.

Una volta che le listarelle di guanciale hanno raggiunto una coloritura giallo-dorato, queste devono essere tolte dalla padella o pentola e conservate a parte in un altro recipiente. Nella stessa padella o pentola in cui sono state cucinate le listarelle di guanciale si versano la passata di pomodoro e/o la polpa di pomodori, il sale quanto basta ed eventualmente il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere a fuoco vivo per 10 - 20 minuti da inizio bollitura, finché non si raggiunge il giusto grado di densità e fluidità. A questo punto si aggiungono le listarelle di guanciale precedentemente rosolate e si termina la cottura per altri 5 - 10 minuti.

Sugo pronto per consumo differito

Rosolare nell'olio extravergine di oliva, in un idoneo recipiente per cottura, il guanciale, precedentemente ben nettato dalla cotica e tagliato a listarelle.

La rosolatura deve avvenire fino a quando non si è consumata la "schiuma" prodotta dal guanciale stesso; successivamente si aggiunge il vino bianco.

Una volta che le listarelle di guanciale hanno raggiunto una coloritura giallo-dorato, queste possono:

- essere tolte dal recipiente di cottura e dosate direttamente nei recipienti per alimenti. Nel recipiente in cui è avvenuta la cottura del guanciale si versa la passata di pomodoro e/o la polpa di pomodori, il sale quanto basta ed eventualmente il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere a fuoco vivo per circa 10 - 20 minuti da inizio bollitura, finché non si raggiunge il giusto grado di densità e fluidità. A questo punto la salsa, con l'eventuale aggiunta di pecorino, viene versata nei recipienti per alimenti, chiusi ermeticamente e sottoposti a idoneo trattamento termico ed etichettatura.

oppure

- lasciate nel recipiente di cottura in cui si versa la passata di pomodoro e/o la polpa di pomodori, il sale quanto basta ed eventualmente il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere finché non si raggiunge il giusto grado di densità e fluidità. A questo punto la salsa, con l'eventuale aggiunta di pecorino, viene versata nei recipienti per alimenti, chiusi ermeticamente e sottoposti a idoneo trattamento termico ed etichettatura.

Le salse di cui sopra destinate al consumo differito possono essere surgelate all'origine.

La natura e le caratteristiche degli ingredienti utilizzati, oltre al tradizionale processo produttivo, conferiscono all' "Amatriciana Tradizionale" STG quelle peculiarità univoche che tendono a esaltare il sapore sapido del guanciale stagionato, unito al formaggio pecorino, la cui ricetta ha radici nella storia sociale ed economica del territorio Amatriciano dal quale trae origine.

Art. 4

Elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto

L' "Amatriciana Tradizionale" vanta una spiccata tradizionalità e specificità in considerazione degli ingredienti impiegati, del metodo specifico di preparazione ed anche delle peculiari caratteristiche sociali ed economiche del comprensorio dei Monti della Laga, dai quali la preparazione trae origine.

In particolare l'impiego di guanciale stagionato e pecorino traspongono nell'"Amatriciana Tradizionale" 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, generalmente da maggio a settembre) portavano con sé, per il loro sostentamento, alcuni prodotti di facile e prolungata conservabilità quali, appunto, il guanciale, il pecorino e la farina.

Con questi semplici ingredienti i pastori condividevano e cucinavano con una padella di ferro dal lungo manico il loro frugale e sostanzioso piatto unico di pastasciutta.

Rielaborando ed arricchendo questa elementare preparazione pastorale e con l'introduzione del pomodoro intervenuta all'inizio dell'800, la popolazione di Amatrice ha dato vita ad uno dei piatti più conosciuti della tradizione italiana .

Infatti, quando alla fine del 1700 i Napoletani, tra i primi in Europa, riconobbero i grandi pregi organolettici del pomodoro, anche gli Amatriciani, che ricadevano nella giurisdizione del Regno di Napoli fin dal XIII secolo, ebbero modo di apprezzarlo e con felice intuizione l'aggiunsero al guanciale stagionato, che unito al formaggio pecorino, ha reso così succulenta una salsa per la pasta, la cui fama ha varcato i confini nazionali per affermarsi anche nella cucina internazionale.

La pasta all' "Amatriciana Tradizionale" (tradizionalmente spaghetti o bucatini, ma anche pasta corta) è il primo piatto, nel mondo, per eccellenza della cucina italiana.

La preparazione è censita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio.

Riferimenti storici

- Per l'Abruzzo Ultra Secondo che comprendeva anche la zona di Amatrice, la Statistica del Regno di Napoli fatta stilare da Gioacchino Murat, nel 1811, attesta: "Le carni le più usitate sono di ... majale" ... "Se ne fanno prosciutti, mortadelle, salsicciotti, salsicce e sanguinacci; e del grasso, lardo, ventresche, mocolari, strutto, ingoglie" ... "In Amatrice, contribuisce alla bontà delle mortadelle non tanto il modo di condirle e manipolarle, quanto il clima e la buona carne di majali, che provvedono alla limitrofa provincia di Teramo".(da La Statistica del Regno di Napoli nel 1811. Tomo I, pagg. 58 e 59, a cura di Domenico Demarco, Accademia Naz.le dei Lincei, 1988).

- Nel 1980 Lorenzetti R. e Marinelli R. nel Il ciclo del maiale in Sabina, Brads, estr. n. 9, pagg. 40 e 41, Cagliari, 1980 scrivono: "Dalle cosce e dalle spalle si ricavano i prosciutti, dalla parte esterna del ventre la

pancetta o ventresca, dal sottomento il guanciale” ... “Il sottomento (guanciale), si sala e si conserva al fresco come il lardo; è il segreto del sugo con cui ad Amatrice e nei dintorni si condiscono gli spaghetti divenuti famosi nel mondo ormai, anche per il forte tasso di emigrazione di queste zone”.

- Secondino Freda nel suo articolo “Roma a tavola, curiosità sugli spaghetti alla gricia, all’amatriciana, alla carbonara e all’arrabbiata” apparso sulla Strenna dei Romanisti del 21 aprile 1983, pagg. 175 e 178, riporta un commento e una ricetta sugli Spaghetti alla gricia. Commento: “Degli spaghetti alla gricia, si può dire infine, che, a buon diritto, sia per l’anzianità che per la prevalenza del condimento a base di maiale, possono vantare il titolo di capostipite su tutte le preparazioni consimili venute in seguito, compresi i cosiddetti Spaghetti all’amatriciana”. Ricetta: “Spaghetti gr. 800, olio di oliva o strutto un cucchiaio, guanciale o ventresca di maiale gr. 150, pecorino grattugiato, pepe, sale q.b. Mettete in una padellina sul fuoco l’olio o lo strutto di maiale e fate soffriggere lentamente il guanciale o la ventresca tagliata a dadini. In abbondante acqua leggermente salata fate cuocere gli spaghetti. Quando essi saranno giunti a giusto punto di cottura, scolateli e versateci il condimento preparato aggiungendo abbondante pecorino grattugiato e una buona spolverata di pepe macinato. Mescolate bene e servite subito”.

- Corrado Barberis nel suo: Mangitalia, la storia d’Italia servita in tavola, del 2010, nel capitolo dedicato al Lazio, paragrafo Rieti “oliardo”, “lardolio”, a pag. 182, esalta la purezza della gricia, pur non nascondendo il valore della versione al pomodoro: «... La cucina di montagna col suo fiero lardo non è mai al riparo da qualche incursione della pianta di Minerva (l’olio extravergine d’oliva nda). Solo l’amatriciana e la sua versione precolombiana, la gricia priva di pomodoro, sono al di sopra di ogni sospetto nella loro integrale suinità. Per il resto l’occhio montano dell’aquila reatina a due teste ha dovuto chiudersi molto spesso. In compenso, proprio questa componente integralista, o fondamentalista, ha fatto il pieno sulle piazze di Roma per lungo tempo colonizzata da una folla di amatriciani».

- Dal libro quattro di MA–TRV di Cesare De Berardinis, pag. 229, del 1932: “E il pane era la base della nutrizione e, con esso, la pasta che veniva confezionata, dalle esperte mani delle massaie, in mille modi diversi. Decantati ancor oggi i maccheroni all’Amatriciana E li apprezzò anche Ferdinando II, quando nel 1847, ospite della famiglia De Leonardis, disse a Don Nicola Leopardi, fratello di Pier Silvestro, che con altri giovani delle migliori famiglie di Amatrice servirono a tavola il loro Re: “Guagliò, dammene un altro piatto”.

- Andrea Massini in Amatrice e le sue ville, del 1958, pag. 135, riporta questa testimonianza:“...gli amatriciani conquistarono inizialmente Roma offrendo l’arte di una loro cucina montanara e la delizia dei buoni cibi. I loro spaghetti all’Amatriciana di fama mondiale e le altre apprezzate raffinatezze gastronomiche hanno immortalato l’Amatrice e i Matriciani”.

- Jannattoni Livio nel suo “La cucina romana e del Lazio” del 1998, riporta la ricetta divulgata dalla Pro loco di Amatrice: “Ingredienti per 5 o 6 persone: 500 gr di spaghetti, 125 gr di guanciale, un cucchiaio di olio di oliva extravergine, un goccio di vino bianco secco, 6-7 pomodori San Marzano (o 400 gr di pelati), un pezzetto di peperoncino, 100 gr di pecorino grattugiato, sale. Mettete in padella, preferibilmente di ferro, l’olio, il peperoncino, ed il guanciale tagliato a pezzetti. La proporzione di un quarto di guanciale rispetto alla pasta è tradizionale e sacra, per gli esperti gr 125 su gr 500. Rosolare a fuoco vivo. Aggiungere il vino. Poi togliere dalla padella i pezzetti di guanciale, sgocciolati per bene, e tenuti da parte, possibilmente in caldo. In tal modo resteranno più morbidi e saporiti, evitando il rischio di farli diventare troppo secchi e salati. Nella padella si uniscono invece i pomodori, tagliati a filetti e privati di semi (meglio prima sbollentarli). Aggiustare il sale, mescolare e dare qualche minuto di fuoco. Togliere il peperoncino,

rimettere dentro i pezzetti di guanciale, dare ancora una girata alla salsa. Lessare intanto la pasta in abbondante acqua salata. Scolarla bene, ancora al dente, e versarla in una terrina, aggiungendo il pecorino grattugiato. Attendere qualche secondo e poi versare la salsa. Rigrare, e poi per chi lo desiderasse, passare a parte altro peperoncino”.

Eventi folkloristici:

- Dalla metà degli anni '60, l'ultimo fine settimana di agosto la città di Amatrice organizza la Sagra degli spaghetti all' "Amatriciana" che rappresenta un importante momento di connubio fra gastronomia e turismo, richiamando nella zona migliaia di persone.
- Il 29 agosto 2008, è stato dedicato un francobollo, policromo e dentellato, emesso dalla Repubblica Italiana, del valore di 0,60 euro, che rappresenta gli "Ingredienti degli spaghetti all'amatriciana e la città di Amatrice".

-Art. 5-

Etichettatura del prodotto

Il sugo pronto per consumo differito di "Amatriciana Tradizionale" STG deve essere confezionato ed etichettato in idonei recipienti per alimenti fino a 5 kg.

L'etichetta, da apporre sulle confezioni, oltre al simbolo grafico dell'Unione, al logo che individua l' "Amatriciana Tradizionale" STG di seguito descritto, alle relative menzioni e alle informazioni corrispondenti alla normativa vigente, riporta la seguente ulteriore indicazione:

- "Amatriciana Tradizionale" seguita dalla sigla S.T.G. o dalla dicitura Specialità Tradizionale Garantita. La denominazione "Amatriciana Tradizionale" non è traducibile.

Sulle etichette delle confezioni di sugo pronto per il consumo differito dell'"Amatriciana Tradizionale" possono essere riportate specifiche informazioni sull'aggiunta di pecorino del tipo Amatriciano o Pecorino Romano Dop del Lazio grattugiato.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Art. 6-

Logotipo

Il logo che individua l' "Amatriciana Tradizionale" STG è rappresentata da un cerchio raffigurante un piatto stilizzato di pasta e listarelle di guanciale con al centro il campanile civico di Amatrice. Sotto viene riportata la scritta in carattere maiuscolo "AMATRICIANA TRADIZIONALE" e l'acronimo "STG" con font Montserrat.



Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

I colori utilizzati sono: rosso per il pomodoro, crema per il pecorino e gli spaghetti, mattone per il guanciale e nero e bianco per le forme ed il campanile

Di seguito il pantone dei colori presenti nel logotipo:



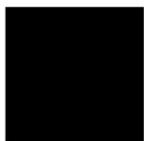
RGB: 171, 25, 35
Pantone: Pantone Solid Coated 7621 C
Hex: AB1923
CMYB: 23, 100, 88, 15



RGB: 255, 240, 208
Pantone: Pantone Solid Coated 7499 C
Hex: FFF0D0
CMYB: 0, 6, 24, 0



RGB: 197, 114, 79
Pantone: Pantone Solid Coated 7591 C
Hex: C5724F
CMYB: 21, 62, 70, 5



RGB: 29, 29, 27
Pantone: Pantone Solid Coated 419 C
Hex: 1D1D1B
CMYB: 0, 0, 0, 100