

SALSA ALL'AMATRICIANA

Scheda a cura di M. Catta, G. Ghini

Descrizione: la Salsa all'amatriciana, tradizionalmente usata per condire bucatini, spaghetti, ma anche pasta corta, è una preparazione di eccellenza della cucina laziale. Semplice e genuina, si prepara con pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, guanciale stagionato (preferibilmente **Guanciale amatriciano**) tagliato a listelli e vino bianco secco. E' possibile aggiungere il peperoncino essiccato o fresco e il pepe. Al momento di condire la pasta, si spolvera del formaggio pecorino grattugiato, preferibilmente **Pecorino di Amatrice** o **Pecorino Romano DOP**.

Ingredienti: pomodoro pelato; guanciale stagionato almeno 90 giorni; olio extravergine di oliva; vino bianco secco; a piacere, peperoncino fresco o secco e pepe.

Preparazione: imbiondire il guanciale stagionato, ben nettato da cotica e tagliato a listelli, rosolandolo leggermente nell'olio extravergine di oliva. Durante la cottura aggiungere il vino bianco secco. Un volta ben rosolate, le "listelle" di guanciale vengono scolate e messe da parte. Nella medesima padella dove è avvenuta la cottura del guanciale si mette a cuocere, per circa 10 minuti, il pomodoro pelato al quale si aggiungono, successivamente, le "listelle" di guanciale. Proseguire la cottura per altri 5 minuti e il sugo è pronto.

Area di Produzione: Città dell'Amatrice e areale limitrofo

Provincia: Rieti

Storia e Tradizione

Gli ingredienti utilizzati e il metodo specifico di preparazione fanno della Salsa all'amatriciana un prodotto a spiccata caratterizzazione territoriale, tanto più che la sua origine sulla scorta delle testimonianze storiche risulta strettamente legata alle peculiari caratteristiche sociali ed economiche del comprensorio dei Monti della Laga, all'interno del quale ricade la 'Conca amatriciana'.

In particolare, l'impiego del guanciale stagionato e del pecorino codificano nella Salsa all'amatriciana la stretta relazione con una zootecnia estensiva che ha caratterizzato per secoli l'economia del comprensorio assicurando le condizioni indispensabili, seppur essenziali, per l'insediamento umano.

In passato, durante la transumanza, nel periodo compreso tra maggio e settembre i pastori erano costretti a rimanere lontani dalle proprie abitazioni per lungo tempo e in tali condizioni per assicurare il proprio sostentamento erano obbligati a fare affidamento su alcuni prodotti di facile e prolungata conservabilità quali, appunto, il guanciale, il pecorino e la farina. Con questi semplici ingredienti, i pastori cucinavano e

condivano in una padella di ferro, dal lungo manico, il loro frugale e sostanzioso piatto unico. Una pastasciutta di amatriciana in “bianco”.

Rielaborando ed arricchendo questa elementare preparazione pastorale e aggiungendo, a partire da inizi '800 il pomodoro, la popolazione di Amatrice ha dato vita all' 'amatriciana', uno dei piatti più conosciuti della cucina italiana, sia in ambito nazionale che, probabilmente, nel mondo.

A partire dalla metà degli anni '60, l'ultima domenica di agosto viene organizzata regolarmente ad Amatrice la Sagra degli spaghetti all'amatriciana, un appuntamento gastronomico ormai molto conosciuto che richiama nella località montana dell'appennino centrale consistenti flussi turistici. D'altra parte, la medesima località è nota in tutto il mondo per aver esportato oltre i confini nazionali cuochi di grande talento.

Sulla scia di quanto avveniva a Napoli sul finire del '700, dove i suoi abitanti tra i primi in Europa iniziavano ad apprezzare le peculiari caratteristiche organolettiche del pomodoro e a farne uso nella cucina quotidiana, anche gli abitanti di Amatrice, che già a partire da inizio secolo ricadevano nella giurisdizione del Regno di Napoli, ebbero modo di apprezzarlo e, con felice intuizione, l'aggiunsero al guanciale stagionato e al formaggio pecorino per farne un condimento succulento.

Citazioni storiche sulla rinomata Salsa all'amatriciana risalgono ai primi dell'800. Per la zona di Amatrice, la Statistica del Regno di Napoli fatta stilare nel 1811 da Gioacchino Murat attesta in modo puntuale la presenza di un'importante industria per la lavorazione delle carni suine, soprattutto del guanciale destinato alla Salsa all'amatriciana, che venivano esportate in larga misura nelle città circostanti. Nel Libro quattro di MA-TRV di Cesare De Berardinis, risalente al 1932, vengono decantati i maccheroni all'amatriciana e riportata una simpatica esclamazione del Re Ferdinando II che nel 1847, ospite della famiglia De Leonardis, disse a Don Nicola Leopardi, fratello di Pier Silvestro (poi senatore del Regno d'Italia), che con altri giovani delle migliori famiglie di Amatrice servivano a tavola il loro Re: “Guagliò, dammene un altro piatto”. Nel 1980 R. Lorenzetti e R. Marinelli, nell'estratto Brads (Cagliari 1980) - Ciclo del maiale della Sabina, scrivono: “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”. Nel libro “Amatrice e le sue ville”, Andrea Massimi scrive: “...gli amatriciani conquistarono inizialmente Roma offrendole 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”.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali impiegati nella preparazione

Guanciale amatriciano: di forma triangolare, questo salume si caratterizza per un sapore intenso, deciso e saporito e la fetta al taglio si presenta molto compatta, con colore bianco della parte grassa e rosso vivo della parte magra.

Si tratta di un prodotto che può rivendicare un legame molto stretto con il territorio – un ampio areale posto a cavallo tra Abruzzo e Lazio, in particolare i comuni di Amatrice, in provincia di Rieti e Campotosto, in provincia de L'Aquila – in quanto elemento fondamentale dell'alimentazione per i pastori dei Monti della Laga, le cui condizioni di vita semi-nomade richiedevano materie prime di facile conservabilità e buon apporto calorico.

Pecorino di Amatrice: formaggio ovino a pasta dura e grassa, fatto stagionare da un minimo di 6 ad un massimo di 12 mesi. Presenta forma cilindrica “a scalzo”, colore della pasta interna giallo paglierino e giallo intenso all'esterno per effetto del trattamento con olio e aceto. La pezzatura è compresa tra i 2 e i 3 kg, il sapore è intenso, tendenzialmente piccante, mai salato.

Localmente detto *lu pecorinu*, viene prodotto da tempi immemorabili dai pastori transumanti che fino agli anni '50 - '60 del secolo scorso trasferivano regolarmente nel periodo estivo le loro greggi dalle campagne romane sui pascoli del territorio amatriciano.

La sua produzione, che originariamente si concentrava nel periodo compreso tra le festività pasquali e la fine dell'estate, è sempre stata intimamente legata all'economia rurale di queste zone e all'alimentazione delle popolazioni che le abitavano il cui fonte di reddito era rappresentata prevalentemente dall'allevamento ovino.

Pecorino Romano DOP: formaggio di latte intero di pecora, a pasta dura e cotta, con stagionatura da 5 a 8 mesi, a seconda che sia utilizzato come “formaggio da tavola” (con aroma fragrante e gusto lievemente piccante) o grattugiato (piccante, intenso o gradevole a stagionatura avanzata). E' il più antico e conosciuto fra i pecorini italiani, citato da letterati e studiosi illustri, tra cui Galeno, Ippocrate e Varrone che ne esaltano le qualità nutritive e la facile digeribilità. Nel "De Re Rustica", risalente al I sec. d. C., l'agronomo latino Columella ne descrive alcune regole di produzione. Formaggio sempre presente, nell'antica Roma, sulle tavole imbandite dei palazzi imperiali. La buona stagionatura che gli consentiva di essere conservato a lungo, l'alto valore nutritivo e la facile digeribilità, lo rendevano particolarmente adatto ad essere trasportato al seguito delle legioni romane.