

"Amatriciana" STG, produttori e trasformatori a confronto

Il Comune di Amatrice, con il sostegno della Regione Lazio e l'assistenza tecnica di Arsial, chiama a raccolta produttori e trasformatori dell'agroalimentare, ristoratori compresi, per l'avvio del percorso finalizzato al riconoscimento dell'amatriciana come marchio europeo STG. Sabato 25 luglio, aula consiliare, primo incontro tra i soggetti interessati: partecipazione nutrita, vivace il dibattito, si registra per la prima volta una volontà condivisa di superare i particolarismi e andare spediti verso l'obiettivo.

Sarebbe la sola salsa "amatriciana", nell'intenzione degli organizzatori, a doversi fregiare di un marchio che, come recita il termine "specialità tradizionale garantita", individua un prodotto ottenuto secondo un metodo di produzione e una pratica tradizionali, senza stabilire un rapporto diretto ed esclusivo con il territorio di origine.

Nella sostanza una volta codificati, secondo un preciso disciplinare di produzione, ingredienti e ricetta sarà sufficiente attenersi a tali prescrizioni per poter produrre ovunque, sull'intero territorio dell'Unione Europea, la famosa salsa all'amatriciana, uno dei piatti della cucina italiana più conosciuti al mondo. Ma attenzione! Fino ad oggi, in assenza di certificazione, proposto con mille varianti, ingredienti di dubbia origine, qualità spesso deludente.

In seguito al clamore suscitato qualche mese fa dall'intervento di Carlo Cracco, chef stellato e noto personaggio televisivo, che per la preparazione dell'amatriciana aveva consigliato l'utilizzo dell'aglio in camicia - "Carlo Cracco, l'amatriciana con l'aglio in camicia fa discutere", titolava Il Fatto Quotidiano dello scorso 10 febbraio -, provocando una reazione risentita del Comune di Amatrice e costringendo addirittura lo stesso presidente Zingaretti ad esibirsi ai fornelli per un simpatico intervento "correttivo", il tema della rivendicazione di un marchio europeo è ritornato di attualità, suscitando ad Amatrice e dintorni un rinnovato entusiasmo. Perché nella città dei cuochi, l'argomento della rivendicazione del marchio non è affatto nuovo, infatti già una decina di anni fa era stato avviato un primo tentativo in tal senso, poi naufragato tra polemiche e rivalità di campanile. Approfittando del rinnovato interesse per l'amatriciana, nel mese di febbraio entra in scena, infine, anche Arsial che, forte della consolidata esperienza maturata nel campo della rivendicazione dei marchi a qualità certificata, invia al sindaco di Amatrice una lettera a firma dell'amministratore unico Antonio Rosati e si propone per fornire l'assistenza tecnica necessaria ad ottenere il riconoscimento in sede europea.

Da qui l'iniziativa di convocare, intorno ad un tavolo, tutti i soggetti interessati per gettare le basi della futura associazione "proponente", fissare le linee guida su cui impostare il futuro disciplinare e avviare formalmente l'iter per il riconoscimento del marchio. Un percorso che comunque, a prescindere dalla determinazione degli organizzatori e dei soggetti partecipanti, richiederà tempi medio-lunghi, non certamente inferiori ai due anni, considerate le procedure e gli adempimenti necessari per il riconoscimento di un marchio STG, che oltre ad acquisire il parere favorevole presso le istanze locali e regionali prevede la consultazione diretta di tutte le regioni italiane, con la regia affidata al ministero dell'agricoltura.

Ma a parte i tempi, si tratta di accordare a tutti i soggetti rappresentati la giusta collocazione, cercando per il possibile di far emergere potenzialità e sinergie territoriali, laddove siano presenti produzioni e processi meritevoli di valorizzazione. In questo caso, avendo a che fare con un prodotto finale che si materializza di fatto in una salsa, l'interesse per la certificazione sembra concentrarsi soprattutto presso i trasformatori,

sebbene non sia da escludere che anche la ristorazione locale, e non solo, possa mostrare una certa attenzione all'argomento, con l'idea di poter presentare in un futuro prossimo un piatto che possa fregiarsi del marchio europeo. Allo stesso titolo potranno trarne giovamento i produttori delle materie prime interessate, a condizione che nel disciplinare sia possibile far riferimento esplicito a prodotti a marchio già esistenti (si parla, a questo proposito, della DOP sabina per l'olio di oliva da utilizzare nella ricetta) o comunque si possano descrivere in modo dettagliato e in maniera inequivocabile alcune delle caratteristiche distintive di ingredienti di origine locale, tra cui in primo luogo certamente il guanciale "amatriciano".

In definitiva, un ruolo essenziale dovrà essere svolto dal comparto agro-industriale, specie per il segmento dedicato alla produzione dei sughi pronti o prodotti assimilati, ma anche per le filiere interessate alla fornitura degli ingredienti necessari, tra cui pomodoro San Marzano e guanciale "amatriciano". A dimostrazione dell'interesse suscitato, la presenza di Unindustria all'incontro di Amatrice, con la partecipazione del direttore territoriale di Rieti Rosalia Martelli e di Chiara Castelli, direttore commerciale del Prosciuttificio SANO, già produttore pressoché in esclusiva del prosciutto amatriciano IGP.

"E' un progetto in cui noi della SANO crediamo molto, dice Chiara Castelli a margine dell'incontro, l'amatriciana è dopo la pizza napoletana il piatto della cucina italiana più conosciuto al mondo, creare un marchio riconoscibile e certificato significa esportare correttamente all'estero la nostra cultura, e non solo quella gastronomica". "Oggi, a oltre dieci anni di distanza dai primi tentativi avviati per difendere l'immagine dell'amatriciana – continua la responsabile commerciale della Sano e vice-presidente di Unindustria Lazio – il campanilismo sembra superato e si registra a livello locale, e non solo, un grande interesse sull'argomento. Oltre a noi, che siamo i più grossi produttori di guanciale in Italia e che abbiamo contribuito a fare uscire questo prodotto della norcineria dall'angolo in cui era relegato nella sua qualità di "prodotto di recupero", ci sono altri che a livello artigianale producono salumi nella zona, c'è un caseificio del reatino che recentemente ha rilevato gli impianti dell'ex cooperativa allevatori di Amatrice e si appresta ad avviare la produzione di pecorino locale, c'è l'unico produttore di San Marzano operante nel Lazio che potrebbe essere interessato, c'è già una piccola realtà di trasformazione che produce sugo "pronto" all'amatriciana, secondo i canoni della tradizione, insomma ci sono tutte le condizioni per partire. Per quanto riguarda i ristoratori, la faccenda è più complicata, non è facile immaginare di poter esercitare un controllo efficace, entrando nelle cucine, superando le difficoltà e le resistenze del caso".