

Scheda tecnica

SALSA ALL'AMATRICIANA

(Prodotto Agroalimentare tradizionale di cui al DM 350/99 – categoria: condimenti)

Gli ingredienti tradizionalmente impiegati nella preparazione della *Salsa all'Amatriciana* sono il guanciale stagionato, l'olio extravergine di oliva, il pomodoro maturo, il sale e, infine, il formaggio pecorino grattugiato da aggiungere al piatto al momento di condire la pasta. A piacere, possono essere aggiunti vino bianco secco, peperoncino (essiccato o fresco) e pepe.

Procedimento:

- Far imbiondire, rosolandolo leggermente nell'olio extravergine di oliva, il guanciale stagionato, ben nettato da cotica e tagliato a listelli di dimensioni ideali di cm 1,00 x 1,00 x 2,5.
- Aggiungere eventualmente il peperoncino fresco o essiccato, il pepe ed il vino bianco secco.
- Aggiungere il pomodoro ed il sale; mescolare e cuocere a fuoco vivo per circa 15 minuti.

La *Salsa all'Amatriciana* si contraddistingue per essere fortemente legata alla tradizione locale e caratterizzata da elementi distintivi specifici in considerazione degli ingredienti impiegati, del metodo di preparazione e del robusto vincolo territoriale che ne fa espressione diretta delle peculiari condizioni sociali ed economiche del comprensorio dei Monti della Laga, che rappresenta l'areale di origine della preparazione in questione.

In particolare, l'impiego di guanciale stagionato e pecorino traspongono nella *Salsa all'Amatriciana* la relazione dell'uomo con un territorio difficile, la cui economia si è fondata per secoli essenzialmente sull'allevamento estensivo e itinerante. Nel periodo della transumanza, che si prolungava di norma da maggio a settembre, i

pastori locali dovendo rimanere a lungo lontani dalle proprie abitazioni erano costretti a portare con sé, per il proprio 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 di Amatriciana “bianca”.

Rielaborando ed arricchendo questa elementare preparazione pastorale, e con l'introduzione del pomodoro a partire da inizio 800, la popolazione di Amatrice ha dato vita ad uno dei piatti più conosciuti della cucina italiana: l'Amatriciana.

Infatti, quando alla fine del 1700 i Napoletani, tra i primi in Europa, scoprirono i grandi pregi organolettici del pomodoro, anche gli Amatriciani, che a partire da inizio XVIII secolo erano sotto la giurisdizione del Regno di Napoli, ebbero modo di apprezzarlo. Con felice intuizione, l'aggiunsero al guanciale stagionato, che unito al formaggio pecorino, ha contribuito a rendere così succulenta la salsa che oggi conosciamo, la cui fama ha varcato i confini nazionali, tanto da diventare uno dei piatti più conosciuti al mondo. La pasta all'Amatriciana (tradizionalmente spaghetti, bucatini, ma anche pasta corta) si è affermata, nel corso del tempo, come il piatto per eccellenza della cucina italiana.

Molti i riscontri storiografici a testimonianza del forte legame di questo prodotto con la tradizione locale e l'identità territoriale.

- 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, che venivano esportate in larga misura nelle città circostanti. A questo proposito, si fa riferimento in modo esplicito anche alla lavorazione e stagionatura del guanciale destinato alla preparazione della *Salsa all'Amatriciana*.
- Nel Libro quattro di MA–TRV di Cesare De Berardinis, risalente al 1932, vengono *decantati i maccheroni all'Amatriciana* e viene riportata una simpatica esclamazione attribuita al Re Ferdinando II - ospite nel 1847 della famiglia De Leonardis di Amatrice - che rivolgendosi a Don Nicola Leopardi (fratello di Pier Silvestro, in seguito divenuto senatore del Regno d'Italia), il quale con altri giovani delle migliori famiglie

amatriciane lo servivano a tavola, così si esprime: *“Guagliò, dammene un altro piatto”*.

- R. Lorenzetti e R. Marinelli, nell'estratto Brads (Cagliari, 1980) “Ciclo del maiale della Sabina”, scrivono: *“Il sottomento (guancia), 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”*.
- Andrea Massimi, in “Amatrice e le sue ville”, così si esprime: *“...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”*.

E, infine, in tempi più recenti, l'istituzione di un'apposita sagra dedicata alla specialità locale. A partire dalla metà degli anni '60, nell'ultimo fine settimana di agosto, la città di Amatrice organizza la Sagra degli spaghetti all'Amatriciana, una manifestazione che associa fruizione turistica e gastronomia, richiamando nella zona migliaia di persone.