



## GRICIA O GRISCIA

**Territorio interessato alla produzione**  
**Intera regione Lazio**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La *Gricia* si può definire una preparazione alimentare, consumata come primo piatto espresso, a base di pasta di semola di grano duro, condita con listarelle di guanciale rosolato e croccante, pepe o peperoncino. Nella versione destinata al consumo differito, viene invece preparata come sugo a base di olio e listarelle di guanciale rosolato e croccante. Il sapore è contraddistinto da note sapide, legate alla presenza del guanciale stagionato, virando al piccante quando si aggiunge il pepe e/o peperoncino essiccato.

**METODO DI PRODUZIONE** Nella preparazione della *Gricia* o *Griscia*, gli ingredienti tradizionalmente impiegati sono i seguenti: guanciale, aggiunto nella quantità del 10 - 30 %; olio extravergine di oliva (possibilmente a DOP) nella dose massima del 5%; vino bianco, appartenente ad una delle IGT/IGP riconosciute per Lazio, Umbria, Marche ed Abruzzo (nel caso abruzzese, l'impiego è limitato al vino ottenuto da uve della cv. "Pecorino" e aceto bianco di uva Pecorino); peperoncino essiccato e/o pepe q.b.; sale q.b.. Una volta preparati tutti gli ingredienti, si procede facendo rosolare a fuoco basso, in una padella o in una pentola in cui è stato versato un pò di olio extravergine di oliva, una modica quantità di guanciale,

precedentemente ben nettato dalla cotica e tagliato a listarelle. La rosolatura prosegue fino a quando non si è consumata la "schiurma" prodotta dal guanciale stesso. A quel punto 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 dalla pentola e conservate a parte in un altro recipiente. Una volta scolata la pasta, si versa in padella per essere ripassata con il condimento. Servire infine con aggiunta di pecorino e pepe. La natura e le caratteristiche degli ingredienti utilizzati, insieme alle metodiche del processo produttivo tradizionale, conferiscono alla *Gricia* quelle peculiarità univoche che tendono a esaltare il sapore sapido del guanciale stagionato, unito al formaggio pecorino.

**CENNI STORICI** La ricetta della pasta alla *Gricia* ha origine nella frazione di Grisciano. Nel comune di Accumoli, che è l'ultimo avamposto laziale sulla via Salaria, l'antica via del sale, in direzione di Ascoli Piceno. La storia vuole che in questo territorio, i pastori in transumanza portassero nei loro zaini solo pochi ingredienti per soddisfare le proprie esigenze alimentari e che sfruttassero a tal fine i prodotti 'offerta' dagli animali: guanciale e pecorino appunto, in aggiunta alla pasta secca e al pepe nero. Il vino che consumavano era ricavato soprattutto da uve di vigneti "pecorino", varietà autoctona del territorio compreso tra alto Lazio e Piceno. La *Gricia* può essere ritenuta, a ragione, la progenitrice dell'Amatriciana che ebbe origine più tarda quando a metà del 17° secolo, mentre il territorio aquilano era sotto il regno di Napoli, fu aggiunta alla preparazione il pomodoro. Un'evidenza che ritroviamo in un articolo dal titolo "Roma a tavola, curiosità sugli spaghetti alla gricia, all'amatriciana, alla carbonara e all'arrabbiata", apparso sulla *Strenna dei Romanisti* del 21 aprile 1983 (Cfr. pagg. 175 e 178): "*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*". Opinione su cui concorda anche Corrado Barberis nel suo "*Mangitalia, la storia d'Italia servita in tavola*", pubblicato nel 2010, dove nel capitolo dedicato al Lazio (paragrafo Rieti "oliardo", "lardolio", pag. 182) esalta la purezza della gricia, pur non nascondendo il valore della versione al pomodoro: "...Solo l'amatriciana e la sua versione precolombiana, la gricia priva di pomodoro, sono al di sopra di ogni sospetto nella loro integrale suinità. ...".