



## GUANCIALE AMATRICIANO



**Territorio interessato alla produzione**  
**Provincia di Rieti**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Il Guanciale amatriciano si ottiene dalla guancia rifilata del suino pesante nazionale sottoposta a condimento con sale, saccarosio, aromi naturali (aglio a scaglie, pepe nero macinato e peperoncino, antiossidanti e conservanti); il guanciale viene lasciato stagionare per un periodo variabile da 1 a 3 mesi. 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. Il peso va da 1,2 a 1,5 kg.

**METODO DI PRODUZIONE** Rifilati e ben nettati, i guanciali vengono sistemati a strati in contenitori d'acciaio; ogni strato viene ricoperto con sale, spezie, conservanti, antiossidanti e saccarosio nel rispetto della ricetta tradizionale. I contenitori vengono pesati, inseriti nella massaggiatrice e sottoposti al I° massaggio: girati complessivamente per circa 15 minuti in modo da consentire alla carne di insaporirsi uniformemente. Terminato il I° massaggio viene aggiunta acqua fredda nella misura del 20% del peso, in modo da preparare la salamoia. I guanciali vengono poi trasferiti nella cella frigo dove permangono per 5 giorni alla temperatura compresa tra 2-5°C. A questo punto i guanciali subiscono il II° massaggio per soli 10-15 minuti e poi vengono nuovamente conservati nelle celle frigo per altri 5 giorni. Segue la fase di asciugatura del prodotto. I guanciali vengono liberati del sale in eccesso, sgocciolati, legati con spago, insaporiti sulla superficie esposta, ossia non coperta da cotenna, con pepe o peperon-

cino. Dopo essere stati appesi ai carrelli, vengono riposti nelle celle di stufatura a temperatura compresa tra 13 e 21°C e umidità relativa del 55-63% per 36-48 ore; e poi di nuovo per le successive 24-36 ore a temperatura e umidità compresa tra 15-18°C e 58-65% di UR. Terminata la fase di asciugatura, il prodotto viene collocato nelle sale di stagionatura dove permane per 45/50 giorni a temperatura di 12-15°C ed umidità del 60-70%. Conclusa la stagionatura, i prodotti vengono mantenuti in cella fino al momento della vendita.

**CENNI STORICI** Il guanciale ha un legame molto forte con il territorio di produzione, a cavallo tra Abruzzo e Lazio (in particolare i comuni di Amatrice, in provincia di Rieti, e Campotosto, in provincia de L'Aquila), poiché è stato parte integrante dell'alimentazione dei pastori dei Monti della Laga: la necessità di assicurarsi, nei mesi di permanenza in montagna, alimenti di facile conservazione e buon apporto calorico, ha reso congeniale il ricorso al guanciale che, assieme al pecorino, era originariamente l'unico condimento per la pasta: Gricia e Amatriciana. Un documento importante per quanto riguarda la lavorazione delle carni suine in Amatrice, ed in particolare del Guanciale, è la Statistica del Regno di Napoli fatta stilare da Gioacchino Murat nel 1811. L'inchiesta raccoglie con puntualità una serie di informazioni sul tessuto socio-economico dei territori sottoposti al Regno. In particolare, l'Abruzzo Ultra Secondo, comprendeva oltre che gran parte dell'attuale Abruzzo anche le alte valli del Velino e del Salto, nell'attuale provincia di Rieti. La stessa "Statistica" afferma inoltre che: *"nel Cicolano, in Amatrice e in qualche altro punto della provincia si fa industria di maiali"*, con prodotti di qualità che erano esportati in larga misura nelle città e nei territori circostanti, giungendo fino a Napoli. La "Statistica" ricorda come le principali tipologie dei prodotti derivati dalla carne suina nell'area erano prosciutti, guanciali, mortadelle, salsicciotti, salsicce e sanguinacci, mentre con il grasso si confezionavano lardo, ventresche, "moccolari" (voce dialettale che sta per "barbaglie" o guanciali), strutto e "ingoglie".



### PASTA DEL "VERGARO" O DEL PASTORE

**Ingredienti:** guanciale amatriciano, ricotta ovina, formaggio pecorino, olio extravergine di oliva, pepe, sale q. b.

**Procedimento:** mettere in una padella il guanciale amatriciano tagliato a listarelle e farlo rosolare a fuoco vivo con pochissimo olio extravergine di oliva. Togliere dalla padella i pezzetti di guanciale e amalgamarli in un recipiente a parte con la ricotta ovina, il pecorino grattugiato e il pepe in modo da formare una crema abbastanza densa. Nel frattempo far bollire la pasta, che una volta pronta, va amalgamata in padella con la crema di ricotta ovina, guanciale, pecorino e pepe. Aggiungere, se gradito, il pecorino grattugiato.