



## SAGNOZZI DI RIOFREDDO

**Territorio interessato alla produzione**  
**Riofreddo (RM)**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Piatto di tradizione contadina realizzato con pochi e semplici ingredienti ma di una bontà unica. La pasta fresca viene preparata con acqua tiepida, farina di grano tenero tipo 0 (preferibilmente macinata a pietra) e farina di semola e condita tradizionalmente con un sugo di pomodoro, aglio e sedano.

In alcuni casi nell'impasto della pasta è prevista anche l'aggiunta di uovo per "rafforzare" l'impasto. L'impasto dei Sagnozzi di Riofreddo, lavorato soprattutto a mano, deve risultare di colore giallo paglierino chiaro, omogeneo, compatto, consistente e liscio da cui una volta spianato e arrotolato, si ricavano delle strisce di pasta grossolana leggermente schiacciate e spesse 2/3 mm, morbide e lunghe 10/15 cm circa.

**METODO DI PRODUZIONE** Si prepara la classica fontana di farina di grano tenero tipo 0 (2 kg) e di semola (1 kg) alla quale si aggiunge progressivamente 1 kg di acqua tiepida (60°C circa). L'impasto può essere lavorato a mano e con l'impastatrice fino ad ottenere un omogeneo, liscio, compatto e abbastanza sodo. Si lascia riposare per circa 30 minuti sul tagliere di legno e poi si

stende l'impasto con il mattarello di legno fino a che non diventa liscio e spesso 2/3 mm; si arrotola su se stesso e si tagliano strisce i pasta grossolana e lunga che successivamente si devono aprire con le mani e rinfarinati con la farina di semola per evitare che si attacchino fra loro. Il tradizionale sugo usato da sempre per condire i Sagnozzi di Riofreddo è a base di sedano, tagliato a cubetti piccoli, fatto soffriggere nell'olio extravergine di oliva, aglio e pomodoro al pomodoro. La cottura del sugo richiede circa 40 minuti. I Sagnozzi di Riofreddo, bolliti in abbondante acqua leggermente salata, vengono ripassati in padella con il sugo tradizionale sugo e insaporiti con il formaggio pecorino.

**CENNI STORICI** Riofreddo, che dista circa 60 km da Roma, è un antico Borgo medievale che fa parte dell'associazione dei Borghi autentici d'Italia; conserva ancora oggi le tracce artistiche ed architettoniche delle sue origini, dall'arco di santa Caterina ai bellissimi affreschi della chiesa della Santissima Annunziata fino alle rovine dell'antico monastero di San Giorgio.

Si tratta di un territorio aspro e quasi del tutto montuoso in cui però è ancora vivo il ricordo di una vita contadina sana, sebbene difficile e dura dedita soprattutto alla coltivazione del grano e del farro seppur in piccoli appezzamenti.

Ancora oggi, nonostante le molte attività industriali ed artigianali in cui hanno trovato un posto di lavoro, i riofreddani continuano a coltivare ed amare il loro piccolo appezzamento di terreno. Questo legame con la terra ci porta a gustare cibi locali dai sapori un po' forti, ma piacevolissimi e genuini. I primi piatti per antonomasia sono i "sagnozzi" conditi con il sugo di "sellaro e pomodoro" (sedano e pomodoro), la polenta e le "sagne" (le fettuccine). (Fonte: GASTRONOMIA DI RIOFREDDO di Luca Verzulli)

I Sagnozzi sono un piatto ultracentenario la cui preparazione, tramandata di generazione in generazione, è senza dubbio legata alla coltivazione del grano e da cui le famiglie contadine ottenevano farina, integrale e poco raffinata, ma utile per la produzione del pane e dei Sagnozzi: piatto oggi diventato noto a tutti grazie sia alla Sagra dei Sagnozzi, organizzata ogni anno dall'Associazione Pro Loco di Riofreddo (oggi siamo alla XXIV edizione), sia ai ristoranti del posto che propongono nel loro menù i Sagnozzi di Riofreddo preparati secondo tradizione.