



SALSA ALL'AMATRICIANA

Territorio interessato alla produzione
Intero territorio della regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO È una salsa semplice e genuina, preparata come condimento immediato o anche differito, per la famosa pasta all'amatriciana. È a base di pomodoro (passata di pomodoro e/o pomodori pelati in pezzi: polpa), olio extravergine di oliva, vino bianco, sale e guanciale del tipo Amatriciano, stagionato almeno 90 giorni dalla salatura. È possibile aggiungere peperoncino essiccato o fresco, oppure pepe. A completamento del condimento, sulla pasta è consigliato l'aggiunta di pecorino grattugiato, del tipo Amatriciano o Pecorino Romano DOP del Lazio. Il sapore è caratterizzato dalle note sapide del tradizionale guanciale stagionato.

METODO DI PRODUZIONE Si procede rosolando leggermente a fuoco basso, in olio extravergine di oliva, il guanciale del tipo Amatriciano, ben nettato dalla cotica e tagliato a listarelle. Non appena si è consumata la "schiuma" prodotta dal guanciale, è bene interrompere la rosolatura; si sfuma con il vino bianco, finché il guanciale ha assunto una coloritura giallo-dorata, e successivamente si toglie dalla padella per riporlo in altro recipiente in attesa dell'utilizzo. Nella medesima padella si versa la passata di pomodoro e/o la polpa di pomodori, si aggiunge il sale, il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe (a seconda dei gusti) e si cuoce per 10-20 minuti a fuoco vivo. Infine, si aggiungono le listarelle di guanciale e si termina la cottura per altri 5-10 minuti (questo nel caso si voglia disporre di un condimento per uso immediato). Viceversa, la salsa

da utilizzare per un condimento differito, deve cuocere con il guanciale finché non raggiunge lo stato cremoso (consumo differito).

CENNI STORICI La salsa all'Amatriciana è una ricetta tradizionale fortemente legata al territorio di produzione, in considerazione degli ingredienti impiegati, del metodo di preparazione e delle peculiari caratteristiche socio-economiche del comprensorio dei Monti della Laga. In particolare, l'impiego del guanciale stagionato e del pecorino sottolineano la relazione con la zootecnia estensiva che ha caratterizzato per secoli il rapporto dell'uomo con un territorio 'difficile'. In passato i pastori locali, nel periodo di transumanza, portavano con sé alcuni prodotti di facile e prolungata conservazione quali, appunto, il guanciale, il pecorino e la farina e cucinavano il loro frugale e sostanzioso pasto. Quando alla fine del '700 i Napoletani, tra i primi in Europa, riconobbero i grandi pregi organolettici del pomodoro, anche gli Amatriciani, che ricadevano nella giurisdizione del Regno di Napoli ebbero modo di apprezzarlo e, con felice intuizione, l'aggiunsero al guanciale stagionato e al formaggio pecorino, rendendo ancora più succulenta la salsa da destinare al condimento della pasta. Rielaborando ed arricchendo questa elementare preparazione pastorale con l'introduzione del pomodoro, intervenuta all'inizio dell'800, la popolazione di Amatrice, e più in generale del comprensorio dei Monti delle Laga, ha dato vita ad uno dei piatti più conosciuti della cucina italiana: la pasta all'Amatriciana. Fonti storiche documentate riferite alla rinomata salsa all'amatriciana ci permettono di risalire ai primi dell'800. Per la zona di Amatrice la statistica del Regno di Napoli, fatta stilare da Gioacchino Murat nel 1811, attesta in modo puntuale la presenza di un'importante industria per la lavorazione delle carni suine, in particolare del guanciale, che venivano esportate in larga misura nelle città circostanti. Altre testimonianze le ritroviamo nel Libro quattro di MA-TRV di Cesare De Berardinis, risalente al 1932 e, ancora, nella pubblicazione "Amatrice e le sue ville" di Andrea Massimi. Nel primo documento vengono decantati i maccheroni all'Amatriciana e viene riportata una simpatica esclamazione del Re Ferdinando II, che nel 1847, ospite della famiglia De Leonardis, avrebbe detto a Don Nicola Leopardi (fratello di Pier Silvestro, poi senatore del Regno d'Italia), che con altri giovani delle migliori famiglie di Amatrice serviva a tavola il proprio Re: "Guagliò, dammene un altro piatto". Nel secondo, invece, troviamo la seguente affermazione: "...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".