

Celebrando l'amatriciana con Granito Dallagiovanna

a cura di Molino Dallagiovanna

L'amatriciana è un condimento per la pasta che prende il nome da Amatrice, cittadina in provincia di Rieti, dal 1927 parte del Lazio. I pastori della zona transumavano con le loro greggi nella campagna romana durante il periodo invernale e vendevano i loro prodotti nella capitale: formaggi, carne, salumi, pasta fatta in casa ed erbe di campo...

La leggenda racconta di una donna coraggiosa, Anna De Angelis, partita da Amatrice con la sua "mappatela", il tascapane usato dai viandanti. Arrivata alle mura di Roma iniziò a cucinare la versione antica della pasta all'amatriciana, detta gricia (a grandi linee, un'amatriciana senza pomodoro): i primi ad apprezzarla furono gli or-

tolani di passaggio, a cui si aggiunsero, ben presto, molti cittadini, entusiasti di quei buoni sapori di campagna.

E nonostante i "matriciani", come del resto tutti gli estranei alla città, non fossero guardati di buon occhio dai romani (si usava dire: «È arrivato un tipo strano che pareva un matriciano»), questa specialità conquistò presto le tavole di ogni buongustaio e ristoratore, fino a diventare, nell'800, parola comune e addirittura nome di via e di locande.

L'invenzione dell'aggiunta della salsa di pomodoro risale alla fine del XVIII secolo. La prima testimonianza scritta del suo utilizzo si trova nel manuale di cucina "L'Apicio Moderno", scritto nel 1790 dal cuoco romano Francesco Leonardi, uomo rivoluzionario e grande amante dell'amatriciana, che riuscì a proporla a un banchetto in Quirinale per Francesco I Imperatore d'Austria, organizzato da Papa Pio VII nell'aprile del 1816.

Il sugo è composto da guanciale soffritto e sfumato con vino bianco secco, pomodoro, formaggio pecorino.

Dal 2015 il Comune di Amatrice ha formalizzato le ricette, sia nella versione bianca che in quella rossa, in un disciplinare di produzione De.c.o. (Denominazione comunale di origine), dove non sono previsti né aglio né cipolla.

È consuetudine condire con l'amatriciana i bucatini, i tonnarelli o i risoni, ma soprattutto gli spaghetti: Amatrice stessa si



Spaghetti alla gricia



fregia del titolo di "Città degli spaghetti", come si nota già dai cartelli stradali di benvenuto. E proprio gli spaghetti sono protagonisti di questa ricetta del maestro pastaiolo Walter Zanoni, in onore di queste terre oggi scenario di coraggio e solidarietà. La farina utilizzata è il Granito Dallagiovanna della linea La Triplozero: una miscela granulosa e ben calibrata, ideale compendio di farine di grano tenero e duro per paste da sugo perfettamente rugose. ■

Le ricette del maestro Walter Zanoni

SPAGHETTI ALL'UOVO TRAFILATI CON SALSA AMATRICIANA

Ingredienti per la preparazione degli spaghetti (circa 1,5 kg di impasto da trafilare)	Quantità
Granito Dallagiovanna	500 g
Semola rimacinata di grano duro Dallagiovanna	500 g
Uova intere liquide	200 g
Acqua	200 g
Sale	12 g

Ingredienti per la preparazione del condimento	Quantità
Spaghetti all'uovo trafilati	320 g
Pomodori pelati	300 g
Pomodorini cherry	100 g
Guanciale a bastoncini	250 g
Pecorino romano	60 g
Peperoncino fresco	1 g
Olio di oliva	q.b.

Per la preparazione del condimento.

Fare colorare in olio di oliva il guanciale, unire i pomodori precedentemente spellati e spezzettati e poi anche i pomodorini cherry tagliati. Proseguire la cottura, aggiungere il peperoncino e regolare la sapidità.

Per la realizzazione del piatto.

Cuocere gli spaghetti, condirli con il condimento e servire con pecorino romano grattugiato.

