

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2019/C 393/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«AMATRICIANA TRADIZIONALE»

N. UE: TSG-IT-02390 – 31.1.2018

«Italia»

1. NOME (NOMI) DA REGISTRARE

«Amatriciana Tradizionale»

2. TIPO DI PRODOTTO

Classe 2.21 Piatti pronti

3. MOTIVI DELLA REGISTRAZIONE

3.1. Specificare se il prodotto:

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il carattere tradizionale dell'«Amatriciana Tradizionale» è legato agli ingredienti impiegati e al metodo specifico di preparazione utilizzato tradizionalmente nel comprensorio dei Monti della Laga, dai quali la preparazione trae origine.

L'«Amatriciana Tradizionale» nelle sue tipologie (salsa per condimento immediato e salsa per condimento differito) viene utilizzata per il condimento della pasta.

3.2. Specificare se il nome:

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Il nome «Amatriciana Tradizionale» è utilizzato per indicare una preparazione alimentare ottenuta secondo il metodo di produzione/ricetta secolare del comprensorio di Amatrice e l'impiego di specifici ingredienti (pomodoro, guanciale) che ne determinano le proprie caratteristiche.

L'«Amatriciana Tradizionale», di fama internazionale, è reputata senza che la regione geografica in cui è fabbricata incida sulla sua qualità e le sue caratteristiche.

4. DESCRIZIONE

4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

L'«Amatriciana Tradizionale» è una preparazione alimentare che all'atto dell'immissione al consumo si presenta nelle seguenti tipologie:

— salsa per condimento immediato;

— salsa per condimento differito.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

L'«Amatriciana Tradizionale» all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso più o meno intenso;
- aspetto del prodotto: cremoso e omogeneo con passata di pomodoro granulosa e/o con polpa densa con pezzi di pomodoro distinguibili;
- sapore: tipico di pomodoro maturo accompagnato da note sapide legate alla presenza del tradizionale guanciale stagionato e di peperoncino e/o pepe essiccato o fresco;
- odore: caratteristico del pomodoro maturo, tipico del prodotto fresco;
- contenuto in grassi: non inferiore a 15 g/100 g (esclusivo per la tipologia salsa per condimento differito).

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)*

INGREDIENTI OBBLIGATORI

Gli ingredienti tradizionalmente impiegati per la realizzazione dell'«Amatriciana Tradizionale», sul totale del prodotto finito, sono:

- Guanciale del tipo Amatriciano dal 18 al 30 %. Il guanciale utilizzato per la preparazione dell'«Amatriciana Tradizionale» si ottiene dalla guancia fresca di suino pesante rifilata a forma di triangolo partendo dalla gola e presenta le seguenti caratteristiche:
 - forma: a triangolo con base arrotondata;
 - colore: bianco screziato rosso all'interno, con prevalenza della parte grassa sulla parte magra;
 - stagionatura: minimo 30 giorni dalla salatura.
- Olio extravergine di oliva: da 0,5 a 1 %.
- Passata di pomodoro e/o pomodori pelati in pezzi (Polpa) dal 69 all'81 %:
 - la passata di pomodoro utilizzata per la preparazione dell'«Amatriciana tradizionale» presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - colore: rosso tipico del pomodoro maturo, Metodo Gardner $a/b > 2,00$;
 - sapore: tipico di pomodoro maturo, gradevolmente acido, esente da retrogusti e/o sapori estranei;
 - odore: caratteristico del pomodoro maturo, tipico del prodotto fresco, esente da odori estranei;
 - aspetto: omogeneo con granulosità dipendente dal tipo di setaccio scelto;
 - raffinazione: presenza di bucce e semi in quantità naturale;
 - Brix $> 8,0$ a 20 °C, Zuccheri Invertiti > 50 . Non è ammessa l'aggiunta di acidificanti;
 - i pomodori pelati a pezzi (polpa) utilizzati per la preparazione dell'«Amatriciana tradizionale» presentano le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - colore: rosso tipico del pomodoro maturo, Metodo Gardner $a/b > 1,90$;
 - sapore: tipico di pomodoro maturo, gradevolmente acido, esente da retrogusti e/o sapori estranei;
 - odore: caratteristico del pomodoro maturo, tipico del prodotto fresco, esente da odori estranei;
 - aspetto: polpa densa con pezzi distinguibili;
 - Brix $> 7,0$ a 20 °C, Zuccheri Invertiti > 48 . Non è ammessa l'aggiunta di acidificanti.
- Sale q.b.;
- Vino bianco q.b.;
- Peperoncino (essiccato o fresco) e/o di pepe: q.b.

INGREDIENTI CONSIGLIATI

Pecorino del tipo Amatriciano o Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato.

Il pecorino del tipo Amatriciano, ottenuto con latte ovino fresco, si caratterizza per:

- forma: cilindrica a facce piane;
- colore della pasta: da bianco a paglierino;
- stagionatura: minimo 6 mesi.

L'«Amatriciana Tradizionale» a differenza di altre salse analoghe non prevede l'impiego di ingredienti quali aglio, cipolla o pancetta utilizzati nella maggior parte dei condimenti/salse per pasta.

METODO DI ELABORAZIONE DEL PRODOTTO

La preparazione dell'«Amatriciana Tradizionale» deve avvenire solo ed esclusivamente con l'impiego e le quantità degli ingredienti di cui al punto 4.2. A seconda delle due tipologie individuate al punto 4.1. si distinguono i seguenti metodi di produzione.

Salsa per condimento immediato

Far rosolare in una padella o pentola, a fuoco basso nell'olio extravergine di oliva, il guanciale, precedentemente ben nettato dalla cotica e tagliato a listarelle.

La rosolatura deve avvenire fino a quando non si è consumata la «schiuma» prodotta dal guanciale stesso; successivamente 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 pentola e conservate a parte in un altro recipiente. Nella stessa padella o pentola in cui sono state cucinate le listarelle di guanciale si versano la passata di pomodoro e/o la polpa di pomodori, il sale, il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere a fuoco vivo per 10 - 20 minuti da inizio bollitura, finché non si raggiunge lo stato cremoso. A questo punto si aggiungono le listarelle di guanciale precedentemente rosolate e si termina la cottura per altri 5 - 10 minuti.

Salsa per condimento differito

Rosolare nell'olio extravergine di oliva, in un idoneo recipiente per cottura, il guanciale, precedentemente ben nettato dalla cotica e tagliato a listarelle.

La rosolatura deve avvenire fino a quando non si è consumata la «schiuma» prodotta dal guanciale stesso; successivamente si aggiunge il vino bianco.

Una volta che le listarelle di guanciale hanno raggiunto una coloritura giallo-dorato, si versa la passata di pomodoro e/o la polpa di pomodori, il sale, il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere finché non si raggiunge lo stato cremoso. A questo punto la salsa viene versata nei recipienti per alimenti, chiusi ermeticamente e sottoposti a idoneo trattamento termico ed etichettatura.

La salsa di cui sopra destinata al condimento differito può essere surgelata all'origine.

La salsa pronta per consumo differito di «Amatriciana Tradizionale» STG deve essere confezionata ed etichettata in idonei recipienti per alimenti fino a 5 kg.

Per entrambe le tipologie, a completamento del condimento del piatto di pasta con l'«Amatriciana Tradizionale» è consigliato l'uso di pecorino del tipo Amatriciano o Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato.

La natura e le caratteristiche degli ingredienti utilizzati, oltre al tradizionale processo produttivo, conferiscono all'«Amatriciana Tradizionale» quelle peculiarità univoche che tendono a esaltare il sapore sapido del guanciale stagionato, unito al formaggio pecorino, la cui ricetta ha radici nella storia sociale ed economica del territorio Amatriciano dal quale trae origine.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)*

L'«Amatriciana Tradizionale» vanta una spiccata tradizionalità e specificità in considerazione degli ingredienti impiegati, del metodo specifico di preparazione ed anche delle peculiari caratteristiche sociali ed economiche del comprensorio dei Monti della Laga, dai quali la preparazione trae origine.

In particolare l'impiego di guanciale stagionato traspone nell'«Amatriciana Tradizionale» la relazione che ha caratterizzato per secoli il rapporto dell'uomo con un territorio difficile: in passato i pastori locali, nel periodo di transumanza (che li costringeva lontani da casa per un periodo di 4 - 5 mesi, generalmente da maggio a settembre) portavano con sé, per il loro sostentamento, alcuni prodotti di facile e prolungata conservabilità quali, appunto, il guanciale e la farina.

Con questi semplici ingredienti i pastori condividevano e cucinavano con una padella di ferro dal lungo manico il loro frugale e sostanzioso piatto unico di pastasciutta.

Rielaborando ed arricchendo questa elementare preparazione pastorale e con l'introduzione del pomodoro intervenuta all'inizio del 1800, la popolazione di Amatrice ha dato vita ad uno dei piatti più conosciuti della tradizione italiana.

Infatti, quando alla fine del 1700 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 fin dal XIII secolo, ebbero modo di apprezzarlo e con felice intuizione l'aggiunsero al guanciale stagionato che ha reso così succulenta una salsa per la pasta la cui fama ha varcato i confini nazionali per affermarsi anche nella cucina internazionale.

La diffusione del sugo all'Amatriciana si ebbe nell'Ottocento da parte di molti amatriciani emigrati a Roma, la maggior parte dei quali aveva trovato occupazione nella ristorazione e nelle rivendite di generi alimentari della loro terra. Tra la fine del 1700 e gli inizi del 1800 la comunità degli «osti» Amatriciani a Roma aveva una sua importanza specialmente per quanto riguarda la cucina economica e popolare.

La pasta all'«Amatriciana Tradizionale» (tradizionalmente spaghetti o bucatini, ma anche pasta corta) è, nel mondo, il piatto per eccellenza della cucina italiana. Per la preparazione di questo prodotto si è sempre utilizzato il guanciale e mai la pancetta; è proprio l'uso del guanciale, con un maggior apporto di grasso, a determinare il caratteristico e distintivo gusto intenso e sapido della salsa.

La ricetta è descritta e censita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio.

Riferimenti storici

- Nel libro «Strenna dei Romanisti – Natale di Roma» del 1983 Editrice Roma Amor, a pag. 175, viene dedicato un paragrafo all'Amatriciana Tradizionale: «...il nome di questo delizioso piatto, legato ai fasti della buona tavola romana... un bravo cuoco amatriciano residente a Roma, ideò una salsa composta tra l'altro, di guanciale (che, come si sa, ha il connettivo più resistente della ventresca di maiale, caratteristica queste, propria del condimento) e di pomodoro...che ha un gradevole sapore agro-dolce, che si mantiene anche dopo la cottura. Sono questi i particolari salienti, oltre all'aggiunta del formaggio di pecorino romano...»
 - Nel 1980 Lorenzetti R. e Marinelli R. ne *Il ciclo del maiale in Sabina*, Brads, estr. n. 9, pagg. 40 e 41, Cagliari, 1980, scrivono che il guanciale, ricavato dal sottomento del maiale, salato e conservato al fresco come il lardo, è il segreto del sugo con cui ad Amatrice e nei dintorni si condiscono gli spaghetti divenuti famosi nel mondo.
 - Nella poesia di Carlo Baccari apparsa su *Abruzzo oggi* n. 40, settembre/ottobre 1984, dal titolo «La pasta amatriciana», il poeta esalta gli ingredienti tradizionali quali il guanciale e la salsa di pomodoro elogiando il maiale dal quale deriva il guanciale e la salsa che con il suo gusto stupì la gente che l'assaggiò, si riporta il seguente estratto: «...e tra gli armenti, da magica mano, nascesti gioiosa nel modo più strano: la pecora mite e il bravo maiale...donarono insieme formaggio e guanciale. Dal rude secchiello, discese bollente, la salsa che fece, stupir quella gente. Ti volle il pastore, così saporita, e sempre, nel mondo, sei tu preferita».
 - Livio Jannattoni nel suo *La cucina romana e del Lazio* del 1998 riporta il guanciale e il pomodoro tra gli ingredienti del condimento per la preparazione della ricetta degli spaghetti all'Amatriciana divulgata dalla Pro loco di Amatrice: «Ingredienti per 5 o 6 persone: 500 gr di spaghetti, 125 gr di guanciale, un cucchiaio di olio di oliva extravergine, un goccio di vino bianco secco, 6-7 pomodori San Marzano (o 400 gr di pelati), un pezzetto di peperoncino, 100 gr di pecorino grattugiato, sale. Mettete in padella, preferibilmente di ferro, l'olio, il peperoncino, ed il guanciale tagliato a pezzetti...».
 - Gli ingredienti della ricetta tradizionale dell'Amatriciana sono raffigurati anche nel francobollo ordinario della serie *Made in Italy* emesso nell'agosto 2008 dalla Repubblica Italiana, dedicato alla Sagra degli Spaghetti all'Amatriciana, e sono citati nella ricetta della «Salsa all'Amatriciana» riconosciuta nel 2005 come Prodotto Tradizionale dal Mipaaf (GU 174 del 28.7.2005).
-