Sugo all’amatriciana, la vera origine di un condimento secolare

scritto da Redazione | 21/02/2019

Pasta corta o pasta lunga? Con pomodoro o senza? Origini romane oppure rietine? È una delle ricette più iconiche della cucina laziale che ha conquistato i palati del mondo. Ma dove e quando è nata l’amatriciana?

L’**amatriciana** è uno dei **condimenti classici** della tradizione italiana e in particolare di quella laziale e abruzzese, diventato celebre nel mondo per un irresistibile trionfo di gusto. Gli ingredienti sono pochi ma dal sapore deciso e strettamente legati al territorio di origine della ricetta.

Sono gli spaghetti, i bucatini o i tonnarelli i formati più appropriati con l’amatriciana ma essa viene utilizzata, più di rado, anche per la pasta corta come i rigatoni.

Pronunciare “**all’amatriciana**” vuol dire evocare i profumi, l’atmosfera e il folklore delle tipiche **trattorie romanesche** ma la verità è che il piatto compare anche sul menù di ristoranti rinomati dal momento che la richiesta è costante sia da parte degli italiani che dei turisti.

Storia e ricetta originale dell’amatriciana

Come tutte le ricette antiche, anche sulla ricostruzione delle **origini dell’amatriciana** le ipotesi sono diverse. Alcuni ritengono che sia stata ideata nelle antiche locande romane, altri la riconducono ad alcune aree dedite alla pastorizia nella campagna laziale.

La verità, tuttavia, è che gli **spaghetti all’amatriciana** nascono nella cittadina di **Amatrice**, in provincia di Rieti, da un’elementare preparazione legata ad ingredienti e abitudini dei territori del versante amatriciano dei Monti della Laga. Il **guanciale stagionato** e il **pecorino** rientravano tra i prodotti di facile conservazione che i pastori portavano con loro durante la transumanza di 4 o 5 mesi e li univano per creare la “Gricia” ossia la ricetta originaria senza pomodoro che è stato aggiunto solo alla fine del 1700.

Da un punto di vista temporale è opportuno collocare le prime amatriciane all’inizio del XIX secolo. Sembra che dapprima si fosse diffusa nell’Alto Lazio, quindi Amatrice e comuni limitrofi, per poi divenire un piatto popolare anche a Roma, verso la fine del XIX e l’inizio del XX secolo.

Una **testimonianza scritta che riguarda la salsa di pomodoro**, come condimento della pasta, risale al 1790 nel manuale di cucina **L’Apicio Moderno** del cuoco romano **Francesco Leonardi** che si ritiene abbia anche contribuito a diffondere l’amatriciana.

Si racconta che lo chef avesse preparato una **gricia con l’aggiunta di pomodoro**, in occasione di un banchetto della Corte pontificia nel tentativo di omaggiare Papa Pio VII e Francesco I, allora Imperatore d’Austria. Il successo del banchetto fu tale che, verso la fine dell’Ottocento, tutte le osterie romane arrivarono a servire l’amatriciana e gli stessi osti venivano denominati “***matriciani***”.

Amatriciana: quali sono gli ingredienti originali e la pasta adatta?

Sugli ingredienti del **sugo all’amatriciana**, si è abbastanza concordi nel ritenere che non siano cambiati fin dalle prime sperimentazioni mentre è più controversa la discussione relativa al **tipo di pasta da utilizzare**.

Se si fa riferimento all’aneddoto di **Francesco Leonardi**, si può ritenere che il primo formato utilizzato fossero stati i “***maccaroni***” ma è altrettanto noto che i formati lunghi, come bucatini e spaghetti, abbiano avuto una diffusione quasi pari al punto che oggi sono considerati come il **tipo di pasta tipico dell’amatriciana.**

Sugo all’amatriciana, ricetta originale del Comune di Amatrice

Riporteremo la ricetta del condimento, lasciando a voi la scelta sul formato di pasta. Cisa preferite, spaghetti oppure **bucatini all’amatriciana**?

Articolo di Tiziano Dallago