

11 Febbraio 2019

Salumificio Sa.no

Guanciale Amatriciano, l'ingrediente principe della famosa Amatriciana

Prodotto tipico laziale è il risultato di una lunga tradizione norcina. Il suo sapore ricco e aromatico arricchisce molti piatti e soprattutto sughi e soffritti



Lazio

Si parla di guanciale e si pensa a un bel piatto di pasta all'amatriciana. Del resto è proprio il guanciale l'ingrediente principe della specialità laziale amata in tutto il mondo. Dal **sapore ricco e aromatico**, questa specialità è inserita nell'elenco dei prodotti italiani tradizionali e che ha ottenuto il **marchio De.Co** del Comune di Amatrice, è prodotto con la gola del maiale, salata e ben condita con spezie. L'area di produzione, come si legge nel disciplinare, è quella dei comuni di Amatrice, Accumoli e Campotosto, un territorio ferito dal terremoto. Qui la tradizione norcina è antica e la storia del guanciale è legata al mondo della pastorizia. In estate, infatti, i pastori si trasferivano per la transumanza e portavano con sé alimenti facilmente conservabili come appunto il guanciale e il pecorino.

Nonostante il sisma i produttori come il [Salumificio Sano](#) [1] di Accumoli non si sono fermati e hanno continuato a produrre il guanciale secondo la ricetta tramandata per secoli. La lavorazione è un autentico rituale: la carne viene **tagliata a triangolo**, salata con attenzione, massaggiata, aromatizzata e **ricoperta di pepe**. Come dispone il disciplinare **la salatura** può avvenire **a secco** (3-7 giorni) **o in salamoia** (5-15 giorni). Tolti dal sale, sgocciolati e legati con lo spago, i guanciali vengono lasciati insaporire con pepe. Dopo di che si passa alla stagionatura per un periodo minimo di **30 giorni** ? al Salumificio Sano ben 60 giorni ? e all'eventuale affumicatura. In questo modo la carne si asciuga rafforzando il suo caratteristico aroma. Il risultato è una carne compatta grassa rigata di parti magre colore rosso vivo. L'odore è rustico con lievi note di aglio, funghi e sottobosco e il piacere per il palato è unico.

Il Guanciale Amatriciano è utilizzato soprattutto **per la preparazione dei soffritti e per i sughi**, di carne al

tegame, nelle frittate e nelle insalate. Indispensabile per cucinare la **pasta all'amatriciana**, ma anche la gricia e carbonara, è gustosissimo tagliato sottile e gustato con **crostini caldi**, piadine, tigelle, focacce e crescentine.

Links

[1] <http://www.sano-salumi.com/>