

DOPPIOZERO

Ricette immateriali. Amatriciana

Maurizio Sentieri

28 Novembre 2018

Amatrice è nome e *suono* che inevitabilmente riporta al terribile terremoto del 2016. Nei giorni successivi a quella prima scossa del 24 Agosto, dopo le vittime e dopo le macerie e poi ancora dopo la polvere delle rovine e quella delle inefficienze, tra le innumerevoli parole ascoltate, molti inaspettatamente, impararono a conoscere che uno degli alimenti tipici dell'identità romana aveva avuto origine tra quei monti, lì ad Amatrice.

L'*Amatriciana* per chi la conosce può infatti essere quasi come un'eco di Roma, un suo sinonimo non troppo lontano.

Inevitabile: dire *Amatriciana* è creare anche un'associazione di senso, è recuperare un'esperienza che dal gusto e dalle papille sale alla memoria dei luoghi, alla consapevolezza della conoscenza lungo i percorsi emotivi e i "riconoscimenti" che gli alimenti di una comunità sempre rivelano. Perché il cibo della tradizione è sempre "un gusto e un sapere" di tutti... non ci sono chef nella tradizione alimentare, la quale poggia su basi spesso secolari: sono solo il *tempo* e i *luoghi*... questi gli ingredienti nascosti e irrinunciabili di ogni tradizione che sia tale.

E poi qui siamo di fronte a uno dei pilastri della cucina romana e laziale, e, almeno da un punto di vista simbolico, inevitabilmente anche della cucina italiana, della sua identità, qualità, della sua capacità di seduzione.

Una pasta di grossa o media pezzatura, ma anche spaghetti e un sugo che appunto è all'*amatriciana*; sugo rosso di pomodoro, il pecorino e il guanciale di maiale, il pepe, varianti permettendo. Un piatto tipico delle trattorie romane e dei suoi quartieri più caratteristici e famosi; "comparsa" in innumerevoli racconti e romanzi, film, serie televisive.

Eppure tale identità è in fondo recente, figlia del Novecento. Questa ricetta, come altre altrettanto importanti e famose – pasta alla *Gricia*, *Cacio e pepe* – sono infatti di quasi certa origine appenninica, soprattutto abruzzese. Una origine ai più sconosciuta tanto è forte la capacità simbolica di Roma di appropriarsi delle identità limitrofe. È la capacità di attrazione delle grandi città, in merci e persone alla quale non sfuggono i territori circostanti, catturati dalle forze di gravità economiche e demografiche. Figli dell'attrazione di queste forze sono stati i flussi delle popolazioni degli Appennini verso la città – specie nel Novecento – e sempre e ancor prima dei suoi prodotti. Le transumanze invernali verso la pianura laziale portavano insieme ai pastori i loro condimenti e i loro companatici: il pecorino e il guanciale erano l'uno e l'altro e le contaminazioni "dietro l'angolo". Poi, in origine, prima della *Amatriciana* è stata la "*Gricia*", variante antica dello stesso piatto perché senza pomodoro, alimento americano arrivato a diffondersi nelle mense nostrane a tardo Settecento e ancor meglio Ottocento.

Amatrice il cui nome rimanda all' origine geografica della ricetta è ancora per poco Lazio. Sulla stessa catena montuosa e a pochi chilometri, l'Appennino è già quello marchigiano e quello di Abruzzo e Amatrice fino al 1927, anno di istituzione della provincia di Rieti, era in Abruzzo, come Grisciano, una frazione del comune di Accumuli, e patria possibile della "Gricia".

Comunque siano state le vicende dei confini politici e regionali, si tratta di una storia e di un'origine sconosciuta ai più ma soprattutto anche testimonianza indifferente della presenza della cultura alimentare appenninica a Roma e più in generale nel cibo italiano.

Gli Appennini e la loro gente transumante, per secoli nel nostro paese sono stati una sorta "respiro", un'osmosi umana e culturale verso altri luoghi e altra gente. Di quelle transumanze e di quel respiro, il cibo, forse più di ogni altro elemento, ha lasciato i segni delle conoscenze, depositato tracce della cultura dei monti.

Il terribile terremoto dell' Agosto 2016 e poi le "infinite" scosse seguenti portarono all'attenzione degli Italiani il dramma di territori come Amatrice e Accumuli, quasi cancellati. Mesi dopo, negli infiniti discorsi che seguirono, tra speranze e delusioni, tra le attenzioni dei media e le successive assuefazioni, tra le minute conseguenze di un evento così tragico, sarebbe emerso nella consapevolezza di molti anche l'origine di una ricetta che credevamo *Romana*.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

