

IL GRANDE CHEF ENTRA NELLA CUCINA DEL ROMANISTA OGNI DOMENICA CON LA SUA NUOVA RUBRICA

«Vi rubo un minuto»

ANTONELLO COLONNA

Un "anarchico ai fornelli", come me, non poteva certo proporre in questa rubrica le proprie ricette. Le mie ricette non saranno quelle del mio ristorante: quello è il mio mondo ma è un mondo a parte, non ha senso dare ai lettori quelle ricette: quei piatti si gustano, tutte le sere, al gourmet dell'Open Colonna, nello spazio della mitica Porta Rossa, sono le chiavi con cui io vi faccio conoscere un po' di me... "Le mie ricette" sono quelle di mia madre e di mio padre, è l'Amatriciana della Fraschetta degli Ignoranti, sono la maticella e i tordi matti. A proposito, ora che sto studiando per avvicinarmi sempre più, quasi scientificamente, all'Amatriciana, ho visto che una volta, prima della tecnologia del freddo e del consumismo, ai tempi della serena per capirci (ovvero serate fredde e gelide di luna piena), le norcinerie erano aperte solo fino ad aprile e l'Amatriciana si faceva solo due mesi l'anno. In estate le norcinerie erano chiuse. In estate si acquistavano i maialini, alle fiere del bestiame

per la festa di San Luigi, e si allevavano fino a gennaio, quando si celebrava il rito del maiale e si lavoravano prosciutti e insaccati. Amo riproporre queste ricette popolari poiché credo for-

temente che la rivoluzione sia nella tradizione e l'Amatriciana che è uno dei piatti più gustosi al mondo, merita tutta la nostra attenzione. Se la carbonara è un 4-4-2, l'Amatriciana è un 4-3-3, si un vero "tridente", considerando la sua sapidità, la sua armonia ma soprattutto la sua schiettezza.

L'Amatriciana, come quasi tutte le ricette romane è un piatto di testa e di pancia, nasce da una cultura pastorizia antica, dove le ricette venivano create con cibi "primari" come il pecorino ed il guanciale, compagni fe-

deli di quella popolazione umile fatta di pastori e contadini. La sua origine è molto antica, deriva dalla gricia, che si pensa sia antecedente alla scoperta dell'America, quando, i pomodori ancora non erano arrivati nel no-

stro Vecchio Continente. L'origine del nome ha varie ipotesi, anche se quella più nota è che derivi da Amatrice, paese del "Lazio abruzzese". Ci tengo a sfatare un tabù: l'Amatriciana si fa con l'aglio o con la cipolla? Né con l'uno né con l'altra! E 'nnamo!!

" Bucatini all'amatriciana "**Dosi per 4 persone**

500 g di bucatini, 125 g di guanciale, un cucchiaio di olio di oliva extravergine, un goccio di vino bianco secco, 6 o 7 pomodori San Marzano o 400 g di pomodori pelati, un pezzetto di peperoncino, 100 g di pecorino grattugiato, sale.

Esecuzione

Mettere in una padella, meglio se di ferro, l'olio, il peperoncino ed il guanciale tagliato a pezzetti - la proporzione di un quarto di guanciale rispetto alla quantità di pasta è tradizionale e sacra per gli esperti e solo utilizzando il guanciale, che darà al piatto una dolcezza insuperabile, si potrà parlare di veri bucatini all'amatriciana. Rosolare a fuoco vivo e aggiungere il goccio di vino.

Togliere dalla padella i pezzetti di guanciale, sgocciolarli bene e tenerli da parte, evitando così di farli diventare troppo secchi e salati. Unire i pomodori tagliati a filetti e puliti dai semi (meglio se prima sbollentati, in modo da eliminare più facilmente la pelle). Aggiustare di sale, mescolare e dare qualche minuto di fuoco. Togliere il peperoncino, rimettere dentro i pezzetti di guanciale, dare una rigirata. Lessare intanto la pasta al dente in abbondante acqua salata. Scolarla e metterla in una terrina con il pecorino grattugiato. Attendere qualche secondo e poi versare la salsa. Rigirare e per chi lo desiderasse, passare a parte altro pecorino.

