

Comune Amatrice Vs Cracco per ricetta con aglio

(di Alessandra Moneti)



Foto: [LPLT](#) - Opera propria

(ANSA) - AMATRICE - Non c'è pace davanti a un piatto di pasta all'Amatriciana. La gustosa pietanza della tradizione gastronomica laziale sembra sempre più pepata in questi giorni dopo che, sabato in Tv durante la trasmissione "C'è posta per te", lo chef Carlo Cracco, noto anche quale implacabile giudice di MasterChef, ha detto che l'aglio in camicia è un must per la perfetta riuscita della popolare ricetta.

Apriti cielo. Il Comune di Amatrice si dichiara "sconcertato" per l'utilizzo dell'ingrediente clandestino, perché, "gli unici ingredienti che compongono la vera amatriciana sono guanciale, pecorino, vino bianco, pomodoro San Marzano, pepe e peperoncino.

A rafforzare ancor di più l'autenticità della ricetta, viene ricordata l'istituzione del marchio DE.CO, che da qualche settimana ha visto fiorire i primi prodotti a Denominazione Comunale, tra i quali il guanciale Amatriciano ed il pecorino Amatriciano", ahinoi quasi introvabile fuori dalla cittadina del reatino.

A far chiarezza sulla Amatriciana autentica è l'Accademia Italiana della Cucina (Aic) che, pur sottolineando che "occorre scindere l'interpretazione di un grande chef dalla tradizione popolare", boccia un po' tutti: chi parla di bucatini, perché, come precisato dal segretario generale Aic Paolo Petroni, "la ricetta nasce a Roma e con gli spaghetti. E' una invenzione di un cuoco di Amatrice che lavorava a Roma. Il nome è Amatriciana, in omaggio alla cittadina d'origine dello chef, ma a Roma prevale l'uso dell'appellativo 'Matriciana'. Tra gli ingredienti niente aglio e niente cipolla".

Non passa l'esame quindi neanche il fratello della popolare ristoratrice Sora Lella, l'attore Aldo Fabrizi che, sempre sul piccolo schermo, aveva rivendicato con orgoglio l'uso del guanciale, ma utilizzando per il soffritto la cipolla e una schizzatella d'aceto profumato.

Il presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti, su Twitter e Facebook, con tanto di foto in grembiule ammonisce "L'aglio nella amatriciana mai. E nemmeno la cipolla, come fa qualcuno". Ma il governatore del Lazio viene sommerso da annunci di interrogazioni sui contenuti della carbonara (chiede lumi il consigliere regionale Ncd Giuseppe Cangemi) e della pasta cacio e pepe, su iniziativa del Movimento 5 Stelle della Regione Lazio che lamenta come la "notizia amatriciana abbia oscurato temi più seri".

Fonte: http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/prodtipici/2015/02/10/e-querelle-su-amatriciana-accademia-cucina-boccia-bucatini-69ca62b3-d219-4f20-96bb-1d3918c4043c.html?idP_hoto=1

