

## Bucatini all'amatriciana

L'antenata della amatriciana è la gricia (o griscia). Secondo alcuni il nome deriverebbe da gricio. Così era chiamato nella Roma dell'Ottocento il venditore di pane ed altri commestibili. Un gruppo di questi, immigrato dal Cantone svizzero dei Grigioni, avrebbe dato origine al termine. Secondo un'altra ipotesi questo nome deriverebbe da un paesino a pochi chilometri da Amatrice, frazione del comune di Accumoli, di nome Grisciano. La griscia era ed è ancora conosciuta come l'amatriciana senza il pomodoro, anche se differisce per alcuni ingredienti.

L'invenzione della salsa di pomodoro, e quindi il termine post quem per l'introduzione del pomodoro nella gricia creando l'Amatriciana, risale alla fine del diciottesimo secolo: la prima testimonianza scritta dell'uso della salsa di pomodoro per condire la pasta si trova nel manuale di cucina L'Apicio Moderno, scritto nel 1790 dal cuoco romano Francesco Leonardi.

Nell'Ottocento e sino all'inizio del Novecento la popolarità della pietanza a Roma si accrebbe considerevolmente. Questo avvenne a causa degli stretti contatti, a quel tempo già pluricentenari, tra Roma ed Amatrice. A quei tempi parecchi osti e i trattori della città erano originari di Amatrice, così che il termine "Matriciano" venne a significare "locanda con cucina". L'Amatriciana fu estremamente bene accolta e, anche se nata altrove, venne rapidamente considerata un classico della cucina romana. Il nome della pietanza in Romanesco divenne matriciana a causa dell'afèresi tipica di questo dialetto.

**Portata:** Primi piatti

**Tempo:** 10 min.

**Numero persone:** 4

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti per 4 persone

- 4 cucchiari di pecorino romano stagionato
- q.b. peperoncino
- q.b. zucchero Despar
- 1 bicchiere bicchiere di vino bianco Despar
- 380 gr di bucatini o altra pasta lunga a vs.piacere
- 200 gr di guanciaie a cubetti
- 2 pomodori piccoli
- q.b. sale fino Despar

### Preparazione

1 - Rosolate il guanciaie in una padella ampia per alcuni minuti. Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare.

2 - Unite i pomodori pelati e tagliati a pezzetti.

3 - Cuocete il tutto per alcuni minuti, regolando di sale, pepe e aggiungendo a piacere 1 cucchiaino di zucchero, per togliere un eventuale punto di acidità, mescolando di tanto in tanto quindi insaporite con una punta di peperoncino.

4 - Lessate i bucatini in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e saltateli in padella con il condimento per insaporire bene la pasta e terminare la cottura aggiungendo se necessario un mestolo dell'acqua di cottura.



5 - Servite i bucatini all'amatriciana ben caldi spolverizzati di pecorino romano grattugiato. Buon appetito con.....DeSPAR !!!!