

## PASTA ALLA A...MATRICIANA

Parlare di questo piatto sembrerebbe facile, perché si ritiene di semplice esecuzione; però esso è soggetto a numerose ed arbitrarie falsificazioni, specialmente con le "materie prime".

Cominciamo subito a chiarire l'etimologia della sua denominazione. "Matriciana" è il termine romanesco corrispondente ad "Amatriciana", cioè di Amatrice, e quindi significa pasta preparata con il sistema in uso ad Amatrice: cittadina, ora nel Lazio in provincia di Rieti. Un dubbio nasce da sostenitori romaneschi "veraci", secondo i quali "matriciana" deriverebbe, non da Amatrice ma da "matrice", in riferimento al ventre della scrofa in cui si sviluppano i feti dei maialini, che per estensione sta ad indicare quella parte di grasso e magro più nota con il nome di "pancetta", impiegata nella salsa alla "matriciana". Questa teoria, secondo me, è insostenibile per due ragioni: primo perché per la salsa, almeno in origine, non veniva usata la pancetta, ma il guanciale e secondo, perché nel vocabolario romanesco la parola "matrice" in riferimento al ventre materno, non esiste.

Appurato il fatto che non possono esistere dubbi sul significato della pasta alla matriciana, rimane la questione, ancora non ben chiarita della vera origine di questo sistema di preparazione della pasta asciutta. In altre parole il dilemma è il seguente.

La ricetta della salsa alla matriciana è nata veramente ad Amatrice oppure si tratta di una ricetta romana, così denominata in virtù di qualche oste o cuoco di Amatrice che la elaborò e la mise in evidenza in una delle tante trattorie romane?

Personalmente, quest'ultima ipotesi mi sembra più probabile, anche perché Roma è stata sempre piena di osterie e trattorie spesso gestite da amatriciani. La diffusione della pasta asciutta in Italia, diffusione e non invenzione, è da attribuirsi ad epoche relativamente recenti, che non sono molto anteriori all'inizio del XIX secolo. Comunque è possibilissimo che nella zona di Amatrice dove la lavorazione del maiale risale a tempi immemorabili, si sia resa popolare una pasta asciutta, fatta evidentemente a mano con acqua e farina, come è

ancora usanza di molte regioni italiane, condita con guanciale, peperoncino e pecorino. E' chiaro che, essendo il pomodoro entrato in uso, come condimento, soltanto nella prima metà dell'ottocento e forse anche più tardi, qualsiasi ricetta anteriore a tale data non poteva considerare il pomodoro, sia fresco che in conserva, come elemento di una qualsiasi salsa. Una pastasciutta "bianca", considerata una "matriciana senza sugo", è la famosa salsa alla "Gricia", preparata con un battuto di guanciale, peperoncino rosso sfranto e formaggio pecorino grattugiato. La parola "gricia", secondo alcuni, deriva da Grisciano, piccolo paese vicino Accumoli, sempre in terra vicina ad Amatrice; ma mi sembra strano che un paesello come quello sia assunto a centro di irradiazione di una ricetta che corrisponde quasi esattamente all'antica matriciana, a meno che non sia stato il solito oste di Grisciano a propagandare la sua ricetta in un'osteria romana. Da buon ricercatore, debbo prendere in considerazione qualsiasi ipotesi, ma l'etimo non mi pare che regga. E' da considerare invece, che a Roma, il termine "gricio" aveva un significato ben netto ed inequivocabile, corrispondente all'altro termine romanesco di "orzarolo" che era quel negoziante che pur non avendo il forno, vendeva il pane, la farina, la pasta e le altre merci che erano vendute dai fornai. Sembra che questi negozianti, al tempo del Belli, fossero tutti o quasi della Valtellina, e cioè provenienti dai Grigioni (da cui il termine Gricio) e fossero proverbiali per la loro avarizia. E' probabile che per questa loro spartana parsimonia, in un clima così ristrettivo, l'abitudine di condire la pasta con un semplice battuto di guanciale, peperoncino ed un pizzico di pecorino abbia avuto un certo successo, e questo termine di pasta asciutta alla "gricia" si sia affermato come piatto potente e saporito, pur essendo estremamente semplice ed economico. Qualunque sia la teoria valida sull'etimologia di questo tipo di pasta asciutta, e qualunque sia l'epoca della sua nascita, resta accertato, almeno per tradizione orale, che gli elementi fondamentali per la pasta alla "gricia" o per la "matriciana" protostorica sono il guanciale, il peperoncino rosso ed il cacio pecorino grattugiato.

L'aggiunta del pomodoro è decisamente positiva in quanto addolcisce la salsa e la rende più gradevole al gusto. Ma può essere, anche questo, un argomento di

discussione; la qualità del pomodoro aggiunto dovrebbe essere quello fedele alla ricetta originaria, e cioè con la caratteristica a "palletta", del tipo di quelli che si conservano appesi alle pareti con tutta la pianta e pertanto chiamati "casalini". Essi conservano pochissima acqua di vegetazione che evapora rapidamente quando vengono schiacciati nel tegame, appena il guanciale ha iniziato a rosolarsi, cioè al momento del "viraggio" quando il salume da traslucido cambia all'opaco. La quantità deve essere minima e la salsa deve essere ristretta. Del pomodoro a "peretta", del tipo S. Marzano, essendo molto acquoso, si può adoperare solo il "filetto" spellato. Il "pelato" in scatola...neanche a parlarne!

Il peperoncino va aggiunto prima, quando il guanciale comincia a fondere, e mai tanto: ne basta mezzo per quattro persone.

Ho visto cuochi "bojaccari" che preferiscono adoperare la pancetta anziché il guanciale perché, dicono, meno grassa. D'accordo, però non la chiamino "matriciana". Il guanciale, a differenza della pancetta, è molto più grasso, e una fettina di guanciale appare interamente bianca con una sottile linea rosa al centro. Il grasso del guanciale è però molto più consistente di quello della pancetta e soprattutto molto più saporito e manca di parte magra, che nella rosolatura si rinsecchirebbe e diverrebbe dura e amara. E' importante anche il modo con il quale il guanciale deve essere affettato perché condiziona il risultato della salsa. Non si deve dimenticare che in origine esso era il principale, per non dire l'unico componente del condimento, quindi la sua presenza deve essere ben evidente. Bisogna pertanto tagliare delle fettine non troppo sottili, ma nemmeno troppo spesse, in media 2-3 mm di spessore, e trasformarle con tagli perpendicolari alla lunghezza della fetta in tante striscioline di circa un centimetro e mezzo di larghezza. In questo modo esse si conservano abbastanza integre durante la rosolatura. C'è chi aggiunge l'olio per non far "attaccare" il guanciale al tegame. Niente di più sbagliato, il guanciale è abbastanza grasso per cedere ciò che basta, e l'olio altererebbe il gusto finale. E' da escludere adoperare il guanciale tritato.

Il pecorino adoperato deve essere quello Romano D.O.P. appena macinato per non dare la sensazione della "segatura". C'è chi aggiunge del grana per

mitigare il buon sapore vivo e gustosamente piccante del pecorino...ignoranti! Svalutano ciò che è tradizionale e confermato da anni e da esperienze.

Esistono molti altri errori delle moderne versioni; sappiamo che ogni tanto appaiono, su vari testi, aggiunte di complemento quali aglio, cipolla, carote, vino, aceto, conserva di pomodoro, dadi per brodo, bacon, pancetta arrotolata ecc. che snaturano più o meno profondamente le vere caratteristiche della ricetta originale.

E' chiaro che non esistendo alcun articolo di legge che vieti ad ogni cuoco di comportarsi come meglio crede nella preparazione delle sue ricette, ognuno è libero di aggiungere qualsiasi altro ingrediente reputi opportuno e di suo gusto e gradimento. Probabilmente, anzi certamente, questi tipi di pasta asciutta saranno gustosissimi, ma mi sembra azzardato volerli classificare come "matriciana".

Parlato della salsa, non si può concludere nell'accennare alla pasta più adatta. Questo tipo di salsa, è ristretta, concentrata e non acquosa; non ci sarebbe bisogno neanche di "spadellarla" per poterla fare aderire ben bene alla pasta in questione. Per tradizione, si adoperano i bucatini, cotti al dente, non collosi, semirigidi, di quelli che si ha difficoltà ad "inforchettarli" e che è impossibile "suggerli". Tollerabilissimi sono i rigatoni.