



Massimo Della Rocca

La matriciana di mia nonna Chiarina

Apriamo la rubrica sulla cucina in barca con la ricetta di un piatto unico che solo per chi ha poca fantasia con il mare non c'entra nulla, come dimostra con autorevolezza l'autore, il quale porta a testimonianza addirittura un vate, anzi: il Vate per antonomasia. Sulla cucina in barca ci sono intere biblioteche. Noi cerchiamo piatti capaci di costituire un pasto (quasi) intero (aggiungete insalata e frutta, ed è fatta). Ricette autentiche, fatte di ingredienti probabili, che possibilmente non riempiano solo lo stomaco, ma anche qualche lacuna culinaria (e culturale). O che siano utili contro il mal di mare. O che siano buone anche quando si raffreddano in fretta, in pozzetto col vento che ci soffia sopra. Una ricetta come quella che segue, insomma.



“Settembre, andiamo. È tempo di migrare. Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori lascian gli stazzi e vanno verso il mare: scendono all'Adriatico selvaggio che verde è come i pascoli dei monti” (Gabriele D'Annunzio).

Vedete che il mare in qualche modo c'entra?!
In questo incipit dell'ode ai suoi pastori,

l'Immaginifico coglie l'essenza delle origini della nostra salsa. Infatti nel corso delle transumanze delle greggi i pastori dei paesi dell'Appennino Centrale (e Amatrice è uno di questi) alla ricerca di pascoli invernali si trasferivano nelle più miti pianure di Puglia o dell'Agro Romano. Per scorte alimentari essi portavano con sé prodotti a lunga conservazione come la pasta asciutta, pezzi di carne suina salata, speziata con pepe e stagionata (specificatamente il guanciale per l'elevata percentuale di grasso) e il pecorino. Elaborato nei secoli dal popolino romano, il sugo così preparato si arricchiva di ulteriori componenti come la cipolla, il vino bianco e il pomodoro. Per la verità la versione originale sopravvive nella gastronomia romana con il nome di “gricia” volgarmente definita “matriciana in bianco”. Eccola di seguito, così come è pervenuta dalla tradizione alla cucina di mia nonna Chiarina, trasteverina Dop.

Ingredienti per 6 persone:

600 grammi di spaghetti o bucatini; 150gr di guanciale tagliato a pezzi piuttosto grossi; un cucchiaio di olio extravergine d'oliva; 1/4 di cipolla bianca tritata fina; la polpa di qualche pomodoro molto asciutta a piccoli pezzi (i pelati scolati possono andare); 1/2 bicchiere di vino bianco non troppo profumato; peperoncino a piacere; 100g. di pecorino romano stagionato.

Messi in una padella (che a rigore dovrebbe essere di ferro) i pezzi di guanciale e l'olio, si lasciano ben rosolare a calore vivo; poi si sgocciolano e si tengono al caldo. Nel fondo di cottura si getta la cipolla e il peperoncino; al primo accenno di imbronditura della cipolla si sfuma con il vino bianco, dopodiché si aggiunge il pomodoro e si mescola il tutto con un po' di sale. Otto-dieci minuti di cottura e poi si unisce il guanciale croccante.

La pasta, che nel frattempo cuoce in acqua bollente, viene scolata al dente e messa in una capiente insalatiera per poi essere condita con la salsa e col pecorino grattugiato.

Gli spaghetti all'amatriciana devono essere preparati con una salsa appena colorata di pomodoro e non con una salsa al pomodoro come spesso avviene (parola di Carnacina e di mia nonna Chiarina, che in barca non c'è mai stata. Ma se ci fosse stata, con le sue ricette avrebbe fatto furore).