



Paese che vai, amatriciana (solidale) che trovi

Da Torino a Pizzo Calabro: l'Italia del cibo si mobilita con iniziative di solidarietà per le popolazioni terremotate. #amatricianasolidale prevede di devolvere 2 euro ai terremotati per ogni piatto all'Amatriciana consumato nei ristoranti aderenti.



A lanciare l'idea è stato un food blogger, Paolo Campana. A seguirlo sono stati in tanti: cuochi, chef, amministratori e anche associazioni, in primis [Slow Food](#) e il suo patron Carlo Petrini. Così l'**amatriciana**, piatto tipico laziale prima e italiano poi, simbolo del territorio della provincia di Rieti che il sisma del 24 agosto scorso ha distrutto, è diventata "virale" sui social e soprattutto "solidale". Obiettivo: sensibilizzare raccolte fondi da destinare alle popolazioni terremotate, partendo dalla tradizione culinaria e culturale di un popolo che oggi vive di polvere e morte. Che deve tornare a vivere. Che deve ricominciare, forte delle sue caratteristiche e della sua identità. A partire dalla pietanza storica, la cui originaria ricetta con condimento di soli guanciale e pecorino – presente nei menù dei ristoranti laziali come "**gricia**" (da Grisciano nel comune di Accumoli) – si è arricchita di pomodoro a partire proprio (presumibilmente) dalle cucine degli abitanti di Amatrice, per dar vita appunto all'amatriciana.

Sarà per la semplicità che accomuna le due città, o per la vicinanza, fatto sta che la città di San Francesco, **Assisi**, è stata una delle prime ad aderire all'iniziativa di **#amatricianasolidale**.

Due euro ai terremotati (1 euro a carico del ristorante e 1 del cliente) per ogni piatto all'Amatriciana consumato nei ristoranti locali: dal sindaco **Stefania Proietti**, l'invito a tutti, umbri e stranieri, a "prendere la forchetta in mano" per un assaggio di amatriciana, il cui ricavato andrà al Comune di Amatrice tramite un versamento su un conto apposito.

Sempre in Umbria, da **Perugia** a **Terni**, sono tanti i ristoranti ad aver inserito stabilmente la pasta all'Amatriciana nel menù dando anche disponibilità a donare l'intero ricavato. Al **Trasimeno** invece qualcuno ha inventato l'**Amatriciana di Mare** (o forse di Lago) purchè donazione sia: **4 euro ai terremotati per ogni piatto consumato**.

Amatriciana solidale anche a **Bergamo**: il Comune, con la [Federazione Cuochi italiani](#) sezione

di Bergamo, Aspan, il Consorzio tutela del Valcalepio e con il patrocinio di Slow Food, grazie al supporto di tante aziende che hanno messo a disposizione, gratuitamente, le materie prime, le stoviglie e le attrezzature da cucina, i tavoli, le sedie, ha organizzato la cena per il 31 agosto con 298 volontari in campo e almeno 8mila persone previste. L'incasso sarà completamente devoluto alle popolazioni delle zone colpite dal terremoto. È attivo anche un sito internet apposito per registrare la partecipazione.

A **Torino** l'amatriciana si è trasformata addirittura in versione vegana per consentire a tutti la partecipazione e Piazza San Carlo, salotto della città, ha raggiunto numeri e presenze record: ottanta volontari operativi, ottocento coperti serviti in contemporanea, ottomila coperti in totale. Grazie ai piatti di amatriciana cucinati dai volontari sono stati raccolti 48 mila 995 euro mentre con i biglietti dei musei di Torino e area metropolitana e' stata raggiunta la cifra di 89 mila euro.

A **Milano** grande cena di solidarietà in Darsena il 1 settembre . E l'amatriciana su richiesta sarà disponibile anche a domicilio, grazie all'accordo tra il sindacato Usb e la società Deliverood per le consegne porta a porta.

Lungo lo stivale si sono mobilitati anche, solo per citare alcuni esempi, lo chef **Ugo Alciati** con **Andrea Larossa** del ristorante Larossa di Alba, la chef bistellata **Valeria Piccini** (Caino, Montemerano, Grosseto) e lo stellato **Andrea Ribaldone** (I Due Buoi, Alessandria). Insieme per una cena di raccolta fondi al Garden Grill del ristorante Guido a Serralunga d'Alba.

Dagli stellati piemontesi si passa ai giovani chef calabresi, per l'iniziativa sostenuta dal Comune di **Pizzo Calabro** e dal **Centro per la valorizzazione dell'Agroalimentare meridionale** sempre per raccogliere fondi, in questo caso da donare alla Croce rossa italiana per l'emergenza in atto in Centro Italia. Ai fornelli, in piazza, gli chef calabresi **Caterina Ceraudo**, **Luca Abbruzzino**, **Antonio Biafora**, **Gennaro Di Pace**, **Emanuele Lecce**, **Nino Rossi**, **Emanuele Strigaro** e **Bruno Tassone**. E sempre in Calabria l'associazione culturale Assud nella località di **Camigliatello Silano** (Comune di Spezzano della Sila), ha coinvolto gli oltre 60 ospiti (giornalisti, politici, istituzioni, artisti) dell'evento Stelle del Sud in una grande rete di solidarietà intorno all'amatriciana cucinata dallo chef Pietro Lecce.

In attesa di altre iniziative di solidarietà. Nel ricordo di Amatrice che fu, e soprattutto di quella che sarà.

Breve storia dell'amatriciana.



La prima testimonianza scritta dell'utilizzo del **sugo all'amatriciana** possiamo trovarla nel manuale di cucina del romano **Francesco Leonardi**. L'ardito cuoco, forte della sua esperienza internazionale, osò proporre il popolare piatto ad un banchetto al Quirinale in onore di Francesco I Imperatore d'Austria, organizzato nell'aprile del 1816 da Papa Pio VII. Il sugo all'amatriciana di Leonardi era fatto con pomodori privati dei semi e messi a cuocere con cipolle, sedano, aglio e basilico, guanciale di Amatrice e pecorino. Ideale per condire i "maccaroni".

L'amatriciana si è poi evoluta in diverse varianti, in base alla disponibilità di ingredienti: dalla qualità del guanciale ai suoi aromi, dalla salatura del pecorino ai pomodori utilizzati. Rimanendo pur tuttavia sempre un piatto semplice, come il popolo che l'aveva inventato.

© Articolo di Sabrina Iadarola

Data di creazione

01/09/2016

Autore

redazione