“L’AMATRICIANA HA ORIGINI AQUILANE”

13 Aprile 2019

di Redazione



L’AQUILA – Una “ricetta secolare inventata dai nostri pastori che utilizzavano quegli ingredienti semplici durante la transumanza, pastori d’Abruzzo i nostri avi, eravamo nella provincia dell’Aquila”.

Così il sindaco di Amatrice, oggi in provincia di Rieti, **Filippo Palombini**, sul piatto tipico famoso nel mondo della pasta condita con pomodoro, guanciale e pecorino.

L’intervento del primo cittadino del centro distrutto dal terremoto del 2016 è legato a un’iniziativa promossa a Rieti in cui si rivendicano le origini dell’amatriciana.

“La comunità amatriciana ha dovuto assistere a un’indegna iniziativa, un vero e proprio tentativo di scippo di ciò che Amatrice ha di più prezioso, patrimonio secolare lasciato in eredità dai nostri avi, un volàno per la ripartenza della città dopo un sisma così distruttivo:

l’amatriciana. Sono indignato – dice Palombini – così come lo sono i miei concittadini”.

“Dopo aver letto il comunicato stampa di Copagri Lazio, promotrice dell’iniziativa commerciale ‘Amatriciana 100% Rieti’ assieme al Consorzio Prodotti Tipici di Rieti, sono rimasto senza parole. Invito **Colasanti**, presidente di Copagri, ad approfondire le sue conoscenze storiche sulla ricetta, perché l’amatriciana non è di Rieti, ma è di Amatrice”.

“Non è la prima volta”, aggiunge Palombini, “e non sarà l’ultima, che il Comune di Amatrice si trova costretto a difendere la sua ricetta tradizionale per la quale è stato definito un disciplinare di produzione e riconosciuta la Denominazione Comunale De.Co., una ricetta per la quale si è anche in attesa del riconoscimento del marchio comunitario Stg. Chiediamo rispetto. Rispetto per le nostre tradizioni, rispetto della nostra storia e della nostra cultura, rispetto per una comunità ferita”, conclude il sindaco di Amatrice, “che ha visto distrutta la propria città e che proprio non dovrebbe assistere a operazioni predatorie di questa specie”.