Amatriciana, arriva il disciplinare a tutela della ricetta tradizionale

amatriciana-74c8c5a6

Arriva il **disciplinare di produzione "amatriciana tradizionale" Stg** (Specialità tradizionale garantita), per tutelare gli ingredienti esatti e la preparazione dell'amatriciana, garantendo il rispetto di un piatto conosciuto e riprodotto, spesso non a regola d'arte, in tutto il mondo.

Il disciplinare è stato messo a punto da un'Associazione presieduta dal produttore di guanciale e prosciutto amatriciano **Gianfranco Castelli** ed è stato presentato presso il Ministero delle Politiche agricole a tutti i soci dell'associazione proponente il disciplinare, la quale raduna tra l'altro produttori agroalimentari del territorio reatino, ristoratori e la Camera di Commercio di Rieti.

Castelli, che ha la sua azienda ad Accumoli e ha tenacemente continuato la produzione nonostante i danni subiti dal terremoto, osserva come questo disciplinare, già approvato dal ministero e dalla prossima settimana atteso in pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale, "giunga opportuno non solo per tutelare un piatto che ci fa onore in tutto il mondo, ma che **viene spesso eseguito in maniera non corretta**, grandi chef compresi, ma anche per **aiutare un territorio duramente provato dagli eventi sismici**".

Il disciplinare, che dopo la pubblicazione in Gazzetta, e attesi i 30 giorni per osservazioni di rito, sarà poi al vaglio di Bruxelles, prevede anche un **logo** di cui potranno fregiarsi ingredienti e preparazioni, come i sughi, che rientrino nei parametri previsti. "**Ci sono già aziende pronte a produrre i sughi** - conclude Castelli -. Questo marchio porterà lavoro e sviluppo in un'area che ne ha bisogno".