



Eccellenze e ricette presentate alla “Conviviale del Solstizio d’Estate”

della Delegazione di Ascoli Piceno dell’Accademia italiana della cucina

sabato 20 giugno 2015

Ristorante Camartina di Marianna Franceschi

in cucina Marianna Franceschi e sua figlia Claudia,

in sala il figlio Luigi

Eccellenze e ricette di Arquata del Tronto

- 1 Macelleria di Emanuele ed Alessandro Petrucci
- 2 Allevamento e colture dell'Azienda Agricola
di Santa Santolini e Mirco Trenta
- 3 Formaggi della Famiglia di Biagio Camacci
- 4 Molino di Mauro Petrucci
- 5 Forno di Stefano Cappelli
- 6 Prodotti artigianali e locali di Nando Filotei
- 7 Fantasia di salse e creme, tartufi e funghi di Luca Filotei
- 8 Fettuccine con trota in bianco secondo la ricetta di Camartina
- 9 Agnello in porchetta
- 10 Dolce "3 – 6 – 9" di Arquata del Tronto

Eccellenza e ricetta di Amatrice, invitata d'onore

- 11 Salumificio SA.NO di Gianfranco Castelli
- 12 Gnocchi ricci

MACELLERIA ENZO PETRUCCI



MACELLERIA PETRUCCI ENZO: dagli anni 70 solo prodotti di qualità.

... dalla piccola bottega di Piazza Umberto I ad Arquata del Tronto ad un negozio ampio, moderno ed accogliente sulla via Salaria a Trisungo di Arquata del Tronto per poter soddisfare al meglio la clientela.

La **MACELLERIA PETRUCCI ENZO** ha una precisa filosofia: in un momento in cui nel mercato ci sono molti prodotti di dubbia provenienza e qualità, puntiamo sulla genuinità delle carni.

E per garantire qualità e genuinità Emanuele ed Alessandro Petrucci svolgono con passione e totale dedizione un lavoro molto lungo, faticoso e complesso, ignorato dai più, di cui la vendita è solo lo stadio finale. Nei suoi 40 anni di attività il loro padre, Enzo, ha creato una fitta, fidata e fedele rete di contadini e allevatori residenti nelle zone montane limitrofe al Comune di Arquata del Tronto dai quali si recano personalmente per esaminare le bestie. Vitelle, vitelloni, vacche, manzi, pecore, agnelli, abbacchi e maiali, nutriti esclusivamente con alimenti naturali. Dopo la macellazione le carni vengono fatte frollare il giusto tempo e arrivano infine sul banco del negozio, munite di certificazione di provenienza.

Qualità e Genuinità delle carni, Professionalità e Competenza.

Sono questi i quattro pilastri che fanno grande la **MACELLERIA PETRUCCI ENZO** e la distinguono da tutte le altre nella zona.

La **MACELLERIA PETRUCCI ENZO** è specializzata anche nella produzione di insaccati e salumi, privi di conservanti e conditi solo con aromi naturali: il prosciutto di montagna stagionato dai 14 ai 24 mesi, i cuori di prosciutto e le spalle per chi preferisce sapori più dolci o più saporiti, le salsicce di carne e di fegato, norcinerie quali coglioni di mulo, ciauscoli, lonze di maiale, salsicce di cinghiale, guacili e pancette tese.

Emanuele ed Alessandro Petrucci, ambedue universitari continuano con passione, devozione e volontà la conduzione della macelleria, ciò che da testimonianza come il sempre più frequente ritorno da parte di giovani laureati ai mestieri tradizionali, in questo caso quello del macellaio e del norcino, non sia un semplice ripiego, ma un'importante opportunità per creare attività di nicchia, dove intelligenza, istruzione, insegnamento dei padri e forza di lavoro diventano fattori complementari e fonte di successo.

"Il macellaio che lavora carni di qualità lo si vede dal banco: se in esposizione ci sono le bistecche e i migliori tagli di fettine quelle carni non sono nostrane. Il macellaio che sceglie e macella bestie genuine mette sul banco il macinato e lo spezzatino e tiene nascoste le bistecche nel frigorifero del retro."

Enzo Petrucci

Petrucci Enzo "Carni", il buon gusto che cercavi

di Petrucci Alessandro ed Emanuele & C s.n.c.

Via Salaria, 8b – Fraz. Trisungo di Arquata del Tronto (AP)

Telefono negozio 0736 809851; telefono abitazione 0736 809107

www.macelleriapetrucci.it – info@macelleriapetrucci.it

Azienda Agricola di Santa Santolini

Immaginate il Parco Nazionale dei Monti Sibillini e lo splendido scenario montano di Pretare (920 mt s.l.m.), frazione di Arquata del Tronto.



Amalgamate tutto con la valorizzazione del territorio e l'agricoltura biologica.

L'azienda agricola di Santa Santolini rappresenta esattamente l'ambiente che la circonda.

E' un connubio di cura e dedizione per i terreni coltivati, qualità e salvaguardia dei prodotti, attenzione per l'ecosostenibilità e per i desideri del consumatore.

Nei terreni verdeggianti dell'Azienda, situati alle falde del Monte Vettore, pascolano i bovini da carne di razza Marchigiana.



La mandria è lasciata allo stato brado. Nei periodi più rigidi dell'inverno hanno a disposizione dei ricoveri temporanei. I bovini sono destinati all'allevamento biologico.

Per la maggior parte dell'anno, i bovini pascolano all'aperto, seguendo dunque un'alimentazione sana e genuina. Il nutrimento invernale è integrato con fieno di alta qualità e cereali di origine biologica.

Nell'azienda sono presenti anche alcuni capi di ovini e equini.



L'Azienda, inoltre, coltiva prodotti tipici, quali patate, lenticchie e fagioli.

Le patate coltivate dall'imprenditrice agricola Santa Santolini provengono dal seme KENNEBEC.

La patata KENNEBEC si presenta in forma ovale, possiede la pasta di colore bianco e la buccia giallo chiaro. Questo tipo di tubero compatto e farinoso è adatto a qualsiasi preparazione culinaria.

L'Azienda coltiva esclusivamente semi di origine biologica certificata.

Questo tipo di scelta e la lavorazione di stampo tradizionale permettono di ottenere un alimento per il quale non è stato utilizzato alcun tipo di concime chimico.

L'unico fertilizzante usato è il letame, prodotto dagli stessi capi di bestiame presenti in Azienda.

La coltivazione delle patate avviene seguendo la rotazione dei campi, con l'adeguato riposo del terreno. Le caratteristiche naturali del terreno e l'altitudine delle colture conferiscono alle patate le proprietà organolettiche che rendono la pasta del tubero soda e farinosa.



La raccolta delle patate avviene nei mesi di Settembre e Ottobre. L'atmosfera, durante il raccolto, è festosa, perché dopo aver rispettato la natura, essa ci premia regalando prodotti di qualità decisamente elevata.

Le altre coltivazioni dell'Azienda sono le lenticchie e i fagioli.

Le lenticchie sono seminate manualmente, come nel passato.

L'Azienda ha scelto questa modalità per rispettare il seme e far sì che esso non scenda troppo in profondità. Quando le piante iniziano a crescere, lo spettacolo dei terreni è incantevole. Il periodo della fioritura è quello in cui la terra sprigiona la sua energia e la sua forza.

Tra la fine del mese di Luglio e l'inizio di Agosto, l'imprenditrice Santa procede alla trebbiatura e raccoglie, con la dovuta delicatezza, il prodotto finito.

La lenticchia è un legume fondamentale nella dieta alimentare, considerate le sue innumerevoli proprietà. La coltivazione dei fagioli osserva lo stesso accorgimento delle patate e delle lenticchie, nella tipologia della lavorazione. Il prodotto assume un sapore pregiato e genuino. Il fagiolo viene commercializzato secco dall'Azienda. L'azienda di Santa ha scelto di nascere a Pretare, in un ambiente montano che conserva tutte le caratteristiche ambientali ideali per la coltivazione biologica.

L'imprenditrice ha deciso consapevolmente di far diventare la sua Azienda biologica, per tutelare la salute dell'ambiente che la circonda e del consumatore che sceglie i suoi prodotti.

I tasselli fondamentali dell'agricoltura biologica sono essenzialmente due, il sapore più gustoso e l'alimentazione priva di ogni pesticida.

L'imprenditrice agricola Santa sceglie di fare la differenza optando per colture che garantiscano elevati contenuti nutrizionali.

L'Azienda lavora ogni giorno per accontentare i desideri del consumatore.

Chi ha assaggiato i prodotti dell'Azienda di Santa Santolini è sempre tornato.

Il motivo risiede nella genuinità del prodotto e nella professionalità di chi lavora all'interno dell'Azienda agricola di Pretare.

L'obiettivo quotidiano dell'attività agricola è quello di rispettare l'habitat naturale e favorire in tal modo l'agricoltura biologica.

Sia gli animali, che i terreni coltivati rispettano il naturale ciclo vitale, senza l'interferenza dell'uomo.

L'Azienda agricola di Santa Santolini si trova nel paese delle Fate. Saranno proprio queste legendarie creature a conferire quel pizzico di magia al lavoro faticoso e impegnativo dell'Azienda e a rendere tutto più suggestivo.

Azienda agricola di Santa Santolini
Fraz. Pretare 4b di Arquata del Tronto (AP)
Tel. 0736/804719

Formaggi della Famiglia di Biagio Camacci



La mia Azienda é a conduzione familiare e questo é il nostro vanto. Essa é nata dalla volontà, forza di lavoro e spirito d'impresa di mio nonno, il quale, come tanti ragazzi della sua età, viveva di pastorizia. Passo dopo passo, nonno é riuscito nel suo intento : quello di avere un gregge tutto suo. Ci ha lasciato eredi del bestiame, oltre che di tutto il suo sapere e saper fare sull'arte della pastorizia.

I miei genitori continuano tutt'oggi ad investire ogni loro energia in questo lavoro e mio fratello ed io diamo una mano in azienda, nonostante tutte le obiettive difficoltà, ma con l'impegno necessario, come solo chi ha passione riesce a fare. E noi tutti debordiamo di passione.....

Creare carni, formaggio o ricotta di prima qualità, oggi prodotti diventati rari da trovare, perpetuare sapori antichi come l'uomo, ma che appena si assaggiano se ne riconosce subito l'eccellenza, guardare la faccia delle persone che li gustano, tutto ciò basta a ripagarci delle nostre fatiche.

Vivere immersi in un ambiente come quello in cui viviamo, passarci l'infanzia e poi la gioventù, porta a non poterne più fare a meno e anche se, oggi come oggi, sta iniziando a diventare difficile trovare persone con le quali affrontare discorsi e condividere fatiche riguardanti la pastorizia e la montagna, mio fratello ed io siamo onorati di portare avanti la nostra tradizione e, perché no, di cercare di fare sempre meglio, con fiducia e determinazione.

Biagio Camacci



Azienda pastorizia della famiglia di Biagio Camacci
Fraz. Spelonga di Arquata el Tronto
tel 333 6703637



I primi del 900, sotto il regno di Vittorio Emanuele III , il molino sito a Trisungo veniva animato dalle limpide acque del fiume Tronto già da tempo immemorabile. Da un antico documento si deduce che il molino esiste da oltre 110 anni e proprio nel 1907 fu stipulato un contratto per i diritti dell'acqua, con la società industriale italiana. Il Molino Petrucci oggi è ancora lì sulle rive del fiume, tra la maestosità dei monti Sibillini e l'incontaminata bellezza dei due parchi, quello dei Monti Sibillini e quello dei Monti della Laga. Quando nel 1950, Roberto Petrucci, rilevò il molino già appartenente a suo padre Martino, iniziò la prima trasformazione "da molino ad acqua con macine in pietra a molino a cilindri". Roberto andava a caricare il grano dai contadini delle nostre colline e fino a tarda notte macinava per dare sempre un prodotto fresco e genuino. Nel 1981 Roberto, pur restando al comando del suo molino, lo donò ai figli Martino, Mauro e Vittorio, i quali, sotto l'attenta vigilanza del papà Roberto e della mamma Flora, hanno fatto sì che il molino si rinnovasse sia dal punto di vista tecnologico che dal punto di vista commerciale. Grazie ad una accurata ed oculata amministrazione, i fratelli Petrucci hanno saputo sviluppare l'azienda, portandola ad eccellenti livelli per qualità e tradizione ed ampliando la gamma dei prodotti al fine di soddisfare la più esigente clientela. I loro prodotti, derivati solo da grani accuratamente selezionati ed esclusivamente italiani, anzi locali, sono oramai presenti nei migliori negozi, supermercati e ipermercati. I titolari del molino Petrucci curano personalmente la propria azienda dagli acquisti al prodotto finito per dare sempre il massimo della qualità affinché la tradizione possa perpetuarsi. Nel 2012 l'azienda ha ottenuto il riconoscimento per "Sviluppo e Progresso Economico" e nel settembre del 2014 è stata ufficialmente premiata dalla C.C.I.A. come "Impresa Storica", per i documentati 100 anni di attività.

Indirizzo: 59 Via Mulino, Trisungo, AP 63096

E-mail: info@molinopetrucci.com molinopetrucci@libero.it

Tel./Fax 0736.809520



Alcuni dei prodotti del Molino Petrucci



REGISTRO IMPRESE STORICHE
Le imprese che hanno fatto la storia d'Italia

S.I.A.M. Molino Petrucci srl - 1907

Ascoli Piceno, 12 settembre 2014

IL PRESIDENTE
UNIONCAMERE NAZIONALE
Dott. Francesco Cossentino

UNIONCAMERE
ASSOCIATO UNIONCAMERE

CONTORELLATO
Società & Commercio
Ascoli Piceno

IL PRESIDENTE
CCIAA ASCOLI PICENO
Ing. Adriano Federici



Forno di Stefano Cappelli



Arquata del Tronto, piccolo "grande" Comune con le sue 13 frazioni, da molti anni vanta la presenza di un unico Panificio, che produce un pane fatto con solo quattro ingredienti : farina, acqua, lievito e sale.

Il Panificio Cappelli é nato nel 1952 con Carlo Cappelli, un acquasantano che per motivi di lavoro trasferì la sua famiglia in Arquata, lavorando inizialmente in un molino, in cui dal 1952 inserì un forno con l'intenzione di assicurare lavoro ai suoi numerosi figlioli.

Con il passar degli anni, l'uno dopo l'altro, i figli di Carlo hanno preso strade diverse e nella perpetrazione dell'attività del Forno non é rimasto che il secondogenito, Giovanni Cappelli, affiancato dalla moglie e dalla sorella Apollonia.

Gli anni trascorrono ed il Panificio prende piede, viene rinnovato nel 1971, conosce anni d'oro, conquista e fidelizza una sempre più larga clientela e crea tutta una serie di prodotti dolciari secchi, riconosciuti ottimi da tutti.

I figli di Giovanni fin da giovani cominciano a lavorare nel Panificio e vi operano ancora attualmente, con sempre rinnovata motivazione e piacere, malgrado i sacrifici inerenti alla professione, con la fierezza e la volontà di chi vuole mantenersi nella tradizione e nell'ottima qualità, in onore e testimonianza anche dei coraggiosi e lungimiranti predecessori.

Stefano Cappelli



Forno di Stefano Cappelli località Borgo, Fraz. di Arquata del Tronto
recapito 328 0463947



La "FILOTEI LINO di FILOTEI NANDO SAS", Azienda artigiana, si trova nel Comune di Arquata del Tronto in località Pescara del Tronto, nei pressi dell'omonima sorgente che alimenta tutta la vallata Ascolana, in un contesto ambientale di grande valore tra il Parco dei Monti Sibillini ed il Parco dei Monti della Laga.

Nando Filotei, memore di una antichissima tradizione tramandata in famiglia dal padre Lino, é l'attuale titolare dell'Azienda, che si occupa della trasformazione dei prodotti alimentari offerti dal territorio e della loro commercializzazione in strutture di alta gastronomia e grande distribuzione.

L'Azienda propone una vasta gamma di Funghi Porcini, freschi, secchi o congelati, trasformati in creme od in paté, di Tartufi neri pregiati, estivi, in vasetti, di oli aromatizzati e salse.

Vanto della ditta FILOTEI LINO sono le varie tipologie di sott'olio (carciofi, pomodori, funghi di bosco,.....) fino a numerosissime varietà di legumi e cereali, dai fagioli alla cicerchia, dal farro alle zuppe, dai ceci alle famose lenticchie di Castelluccio di Norcia, che vantano il marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

L'azienda, magnificamente radicata nel territorio, ha come obiettivo finale la soddisfazione della clientela con la garanzia della tradizione e della migliore qualità.



L'azienda FILOTEI LINO DI FILOTEI NANDO E SESTINA S.N.C. si trova in VIA SALARIA, 1/D a ARQUATA DEL TRONTO
 recapito telefonico 0736808145

Fantasia di salse e creme, tartufi e finghi di Luca Filotei



La nostra storia

Il territorio dei Monti Sibillini è uno dei paesaggi più affascinanti del centro Italia, dove la natura ancora intatta, ispira e incanta per le antiche tradizioni enogastronomiche e le caratteristiche territoriali di eccezionale interesse.

In questo contesto paesaggistico unico, rigoglioso di flora e fauna, incastonato tra Umbria, Alto Lazio ed Abruzzo, è situata la **Filotei Group** srl, una delle più famose ed antiche aziende alimentari della provincia di **Ascoli Piceno**, dedita da oltre 50 anni alla commercializzazione e trasformazione di prodotti alimentari tipici, in particolar modo **Funghi e Tartufi**.

La varietà e l'abbondanza di questi prodotti naturali nel territorio, rappresentano la migliore garanzia per l'azienda, che l'ha portata, per far fronte alla vastità del mercato di riferimento, a produrre un'ampia scelta di prodotti alimentari, suddivisi in diversi formati e confezioni, tali da soddisfare anche le esigenze più particolari.

"Se vuoi mangiare il cibo degli Dei, metti in tavola i prodotti Filotei" è questo lo slogan dell'azienda che ad oggi svolge un'importante attività di import-export, e ha sviluppato nel corso degli anni differenti mercati, come le forniture ai negozi specializzati, G.D.O., industrie alimentari e catering.

Filotei Group s.r.l. – Via Salaria snc – zona ind.le Pescara del Tronto
63043 Arquata del Tronto (AP)

www.filoteigroup.it www.filoteigroup.com info@filoteigroup.it

Ricette di Arquata del Tronto

Tagliatelle con trota in bianco secondo la ricetta di Camartina

Si sfiletta la trota e si fa a dadini. In un tegame si fa fremere olio d'oliva con pezzetti d'aglio, che si tolgono quando indorano. Nell'olio ben caldo si mette la trota, il sale ed un profumo di peperoncino.

Il tempo di cottura é di circa 15 minuti.

Nell'intanto cuocere le tagliatelle.

Sul piatto, aggiungere il sugo di trota con una spolverata di prezzemolo.

Servire

Agnello in porchetta

(un agnello disossato, olio vergine extra di oliva, sale, pepe, rosmarino)

Un agnello disossato pesa all'incirca 6 - 8 kg. Il tempo di cottura é di circa due ore, secondo il tipo di forno a disposizione (se a convezione o tradizionale) ; la cottura si controlla quando, di tanto in tanto, l'agnello in porchetta viene girato per farlo rosolare bene da ogni lato.

Una volta un po' raffreddato, si taglia a fettine con un coltello ben affilato. Il tempo di raffreddamento dipende dal metodo che si usa, se con abbattitore di temperatura oppure in luogo fresco.

Servire con i contorni.

Dolce tipico di Arquata del Tronto: "3 – 6 – 9"

Ingredienti per 8 persone :

3 cucchiaini colmi di cacao amaro

6 cucchiaini rasi di farina tipo 00

9 cucchiaini colmi di zucchero

1 litro di latte fresco intero

Esecuzione

In una pentola amalgamare gli ingredienti ed aggiungere il latte, avendo cura di non formare grumi.

Portare lentamente ad ebollizione, girando costantemente perché l'amalgama non trabordi, né bruci.

Quando l'amalgama si é ben addensata, essa é pronta.

Lasciar raffreddare un po' e poi farcirne il Pan di Spagna, come si fa per la Zuppa inglese.

Eccellenza e ricetta di Amatrice, invitata d'onore

Food & business Ben 5 le specialità che il MIPAAF ha inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali

«Sano», moderni creatori di antichi sapori

L'azienda di Rieti è prima in Italia per la produzione di guanciale e di prosciutto Amatriciano I.G.P.



In un mercato che guarda alla standardizzazione dei prodotti come ad un dogma dal quale non si può prescindere, la scelta di recuperare il valore delle tradizioni è certamente coraggiosa. L'idea di valorizzare la genuinità e le tipicità regionali può essere vincente ma, senza un adeguato background, può anche rivelarsi un completo fallimento. Ragione per la quale abbiamo scelto di ripercorrere le tappe e svelare i segreti di una delle poche aziende che hanno accettato la sfida e l'hanno vinta: la **SANO** Srl di Accumoli (provincia di Rieti). Ovviamente la scelta non è casuale, la **SANO** è infatti la prima azienda italiana per la produzione di guanciale e di prosciutto Amatriciano I.G.P., e nonostante i numeri che riesce a sviluppare l'attenzione riservata ad ogni singolo prodotto non si è mai persa.

«Il nostro motto – spiega l'am-

“Lo Stabilimento è localizzato tra i Monti della Laga e i Monti Sibillini,,

ministratore **Gianfranco Castelli** – è sempre stato “non accontentarsi mai”. Questa filosofia ci ha permesso di affermarci nel corso degli anni, e solo rispettandola sempre, tenendo fede ai nostri valori, saremo in grado di crescere ancora, preservando così la nostra posizione di leader in questo settore». Non accontentarsi è anche quello che idealmente **SANO** vuole dire ai propri clienti, per questo garantisce loro un processo produttivo che poggia su due

pilasti fondamentali: da un lato le certificazioni, dall'altro la Ricerca e lo Sviluppo. Ma andiamo con ordine.

La filiera è controllata in tut-

“Filiera controllata in tutte le sue fasi per la tracciabilità di ogni salume,,

te le sue fasi per garantire la tracciabilità di ogni salume. La stagionatura, monitorata costantemente, avviene in modo naturale e in condizioni climatiche ideali; oppure bilanciata grazie a centraline controllate da operatori altamente referenziati. Inoltre, come detto, per rispondere ad un mercato sempre più esigente, **SANO** ha anche potenziato le attività di ricerca e sviluppo, un impegno continuo che ha portato non solo a consolidare e incrementare la presenza sul territorio nazionale, ma anche ad affrontare in modo vincente la sfida dei mercati esteri. Ma come si fa a coniugare modernità e tradizione, antichi retaggi e nuove tecnologie? Tutto è più chiaro quando si ascolta **Gianfranco Castelli**, perché se è vero che il collante tra questi elementi apparentemente così diversi è la passione, altrettanto vero è che le scelte del management sono state in questi anni determinanti. «Fin dal primo momento – spiega Castelli – abbiamo avuto ben chiare alcune priorità: ad esempio alla nostra vocazione naturale per la riscoperta delle tradizioni artigianali amatriciane; così da offrire, oggi come ieri, sapori inimitabili, con prodotti creati



Amm. Gianfranco Castelli

con la stessa cura di un tempo. Allo stesso modo abbiamo puntato su un utilizzo “mirato” della tecnologia, per garantire affidabilità e sicurezza nella catena produttiva. E terzo, ma non certo meno importante, abbiamo sempre preservato il nostro legame con il territorio di Amatrice, unico non solo per tradizioni e storia, ma anche per una natura rigogliosa e per l'ambiente incontaminato che lo contraddistingue». Questo il codice non scritto che Castelli ha saputo rispettare e tramandare anche alle nuove generazioni. Va anche detto che il legame che la famiglia Castelli ha da sempre avuto con il territorio circostante non ha solo un valore “socio-culturale”, per la **SANO** il territorio di produzione dev'essere considerato a tutti gli effetti un fattore produttivo. Non è infatti un caso che lo stabilimento si trovi in una splendida conca verde tra i parchi nazionali dei Monti della Laga e dei Monti Sibillini; solo in una zona ricca di natura e tradizioni come questa poteva ricrearsi l'habitat ideale per la produzione di

prosciutti, salumi e specialità tipiche regionali di questo livello. In particolare, tutto ruota attorno al piccolo comune di Accumoli, antico borgo in pieno territorio amatriciano, che vanta da sempre una cucina ricca e una storia importante. Un luogo dove l'esperienza e la cultura dei maestri norcini, ereditata dalla famiglia Castelli, si sono perfettamente

“Vocazione naturale per la riscoperta delle tradizioni artigianali amatriciane,,

integrate con le moderne esigenze alimentari. Ecco quindi che la selezione delle carni, la salagione e la stagionatura vengono ancora fatte seguendo metodi e criteri tradizionali, in un felice connubio con l'aria naturale e incontaminata dei boschi e delle valli circostanti, per creare sapori ed aromi unici e irripetibili. E grazie ad un controllo meticoloso ed accurato nella lavorazione, rispettando le più rigide normative europee, tutti i prodotti possiedono una qualità

superiore e garantita. Questo naturalmente è il punto d'arrivo, ma la storia di **SANO** ha radici solide e prende le mosse dal 1984, quando il dottor **Gianfranco Castelli** iniziò la sua attività in quello che allora era solo un piccolo laboratorio di carni suine con una limitata produzione di salumi. Per il dottor **Gianfranco Castelli** una passione di terza generazione, tramandata di padre in figlio. Ecco perché al suo "esordio", l'imprenditore aveva già ben chiara l'importanza del territorio e del legame che questo ha con i prodotti: con la collaborazione degli anziani artigiani del posto iniziò quindi un grande lavoro di riscoperta delle radici e delle tradizioni che rischiavano di essere perse col passare degli anni. «Mi trovai a dover prendere decisioni che avrebbero cambiato le sorti dell'azienda – racconta l'imprenditore –, scelsi di credere in quello che allora poteva sembrare a molti solo un ambizioso progetto. Realizzammo ingenti investimenti in impianti tecnologici che ci permisero di dar vita ad una produzione artigianale, ma allo stesso tempo adeguatamente controllata sotto il profilo igienico e sanitario». E' così che il piccolo laboratorio di carni suine si è ben presto trasformato in quella che oggi è senza alcun dubbio l'azienda più innovativa dell'Italia centro-meridionale. Impegno premiato, oltre che dal mercato, anche dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che annovera nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ben cinque prodotti **SANO**.

Un esempio ne è il prosciutto Amatriciano I.G.P., la cui tipicità è legata a doppio filo alla selezione della materia prima, di assoluta qualità: solo suini appartenenti alle razze specificate nel disciplinare dell'I.G.P., quindi pesanti e rigorosamente nati e cresciuti in Italia. Il resto lo fa la tradizionale tecnica di rifilatura particolarmente alta. E anche qui le tradizioni sono tutto. Questa lavorazione deriva infatti dalla secolare esperienza maturata dai produttori della zona che conferisce al prosciutto la sua caratteristica forma a "pera". Poi, come spesso accade in questi casi, la forma è anche sostanza. Grazie a questo procedimento si riesce infatti ad aumentare la superficie esposta, utile dapprima all'assorbimento della concia salina e successivamente all'azio-

ne di asciugamento dell'aria. Così, e solo così, si ottiene un prodotto finito contraddistinto da un più basso contenuto di umidità ed un più elevato tenore di proteine, che sono l'indice di qualità del prosciutto. Tutto questo conferisce al

**“Ricerca e sviluppo,
attività cruciale
per una qualità
sempre certificata,,**

prosciutto Amatriciano I.G.P. un profumo caratteristico e una buona consistenza. Il suo sapore è sapido, mai salato, e ha un aroma dolce e intenso. Non da meno il guanciale Amatriciano, assoluto protagonista del piatto regionale per eccellenza: la pasta all'amatriciana. Questo guanciale si ottiene dalla gola del maiale, salata e ben condita con spe-

zie prima di passare alla fase dell'asciugamento. Tolti dal sale, sgocciolati e legati con lo spago, i guanciali vengono lasciati insaporire con pepe: un tocco che ne esalta il sapore e conferisce carattere senza però alterarne il gusto. Il tutto per una stagionatura che dura ben tre mesi. Altri prodotti deliziosi e famosi nel mondo sono poi il salame "La Coralina", la "Salamella di Fegato" e la "Salamella Cicolana". Tutti rigorosamente insaccati in budello naturale e legati a mano, proprio come facevano gli antichi norcini. Non a caso anche queste delizie sono state inserite dal MIPAAF nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Prodotti che nascono ancora oggi dalle mani esperte di veri e propri artigiani del gusto: «Moderni creatori di antichi sapori». ■



stabilimento "Sa.no." veduta aerea



Sa.No. Salumi S.r.l.

Tel. +39 0746/80565 - Fax. +39 0746/80566 - Email: info@sano-salumi.it

[[Facebook](#)] [[Google+](#)] [[Twitter](#)]

Gnocchi ricci

E' il piatto più tipico della tradizione amatriciana.

Era il piatto della domenica nelle grandi famiglie di Amatrice città, meno conosciuto nelle sue frazioni. La sua ricetta si tramanda inalterata da generazioni e, da alcuni anni, la Pro Loco di Amatrice organizza, in occasione della "Primaverissima", la Sagra degli Gnocchi ricci.

Ingredienti per l'impasto per otto persone : 10 uova, un kg di farina, acqua e sale.

Occorre un pentolino piccolo

Preparazione:

Formare due fontane di farina sulla tavola. In una verranno rotte le uova (tuorli ed albumi), tranne una che invece di essere rotta normalmente, viene vuotata dopo aver realizzato un piccolo foro nella parte superiore, da dove si farà uscire il contenuto. Questo uovo vuotato sarà utilizzato come misurino per l'acqua.

Mettere dunque cinque misurini di acqua nel pentolino, e portare ad ebollizione con un cucchiaino di sale fino.

Nella prima fontana, impastare la farina e le dieci uova, come se fosse pasta all'uovo. Nell'altra fontana, aggiungere l'acqua (deve essere bollente!) ed impastare fino ad ottenere una consistenza simile a colla. Solo adesso si uniranno i due impasti, che, lavorati, daranno l'impasto finale dal quale formare gli gnocchi. La pasta ottenuta deve essere perfettamente amalgamata, morbida ed elastica.

A questo punto, dopo aver coperto con un panno l'impasto per non farlo asciugare, si tireranno fuori piccoli pezzi di pasta con i quali formare striscioline del diametro di circa un centimetro che saranno tagliate in tocchetti di circa un centimetro di lunghezza.

In un lato della tavola cospargere un po' di farina, in cui si immergono i tocchetti di pasta.

"Strisciare" uno ad uno i pezzetti di pasta lungo la tavola con l'indice, l'anulare, il medio ed il pollice, così da ottenere il loro "arricciamento", lo gnocco riccio (da tre a cinque centimetri di diametro).

La tecnica dello "striscio" :

Pendere uno alla volta i piccoli pezzetti di pasta immersi nella farina. Incastonate il pezzetto di pasta tra le dita della mano utilizzando il dito medio, anulare, indice e pollice.

Rispettivamente posizionate il dito indice ed anulare ai lati del pezzetto di pasta, il dito medio nella parte anteriore ed il pollice nella parte posteriore dello stesso; a questo punto con equilibrata energia fate strisciare dall'alto verso il basso il pezzetto di pasta. Ad operazione conclusa assicuratevi che sulla superficie dello gnocco siano presenti le sottili arricciature.

Una volta attenuti, gli gnocchi vanno depositati su un vassoio senza mai essere sovrapposti l'uno con l'altro.

Cuocere in abbondante acqua appena aggiustata di sale e scolare gli gnocchi appena tornano a galla.

Il sugo ideale per gli gnocchi ricci é quello a base di spuntature di castrato e ragù misto di maiale, vitellone o manzo e castrato (per le tre carni evitando il grasso!), meglio se tagliato in pezzetti piccolissimi sulla punta del coltello.

Spolverare con pecorino e parmigiano nelle stesse quantità e servire in tavola.

A cura di Alessandro Caponi



Grafica e Stampa a cura di CDM Servizi S.r.l. - Amatrice
www.cdmservizi.com - 0746.826324