

Salsa Amatriciana Tradizionale, ricavato alla ricostruzione

arriva prodotto che nasce da intesa Copagri Lazio e Amatrice

© ANSA

(ANSA) - ROMA - Sarà in vendita nei negozi una "Salsa Amatriciana Tradizionale" realizzata esclusivamente con prodotti di eccellenza del territorio. Il prodotto nasce dall'accordo tra Copagri Lazio, il Comune di Amatrice (Rieti) sotto l'egida della Camera di Commercio di Rieti. La salsa è in attesa del riconoscimento Stg da Bruxelles. L'intesa prevede che una parte del ricavato della vendita della salsa sarà destinato al Comune di Amatrice, che lo impiegherà per attività legate alla ricostruzione e al rilancio del territorio. La "Salsa Amatriciana Tradizionale"- spiega una nota- è ottenuta secondo il metodo di produzione e la ricetta secolare del comprensorio di Amatrice, con l'impiego di specifici ingredienti del territorio, quali la passata di pomodoro e/o i pomodori pelati in pezzi, il Pecorino del tipo Amatriciano o Romano Dop grattugiato, il guanciale amatriciano, sfumato con vino del territorio, e l'olio extravergine di oliva delle Dop/Igp di Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo. Insieme alla salsa- spiegano i promotori dell'iniziativa- è in vendita anche la pasta, trasformata dall'azienda agraria San Pastore, che ha recuperato dalla Banca del Germoplasma dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo (Vicenza) la varietà antica di grano tenero "San Pastore", coltivata in passato su tutto il territorio nazionale, ma poi andata in disuso."Con questo accordo- spiega il presidente della Copagri Lazio Guido Colasanti- vogliamo sostenere concretamente il territorio amatriciano e le sue aziende, in termini di visibilità ma anche di reddito, e consolidare allo stesso tempo l'importanza del primario"

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA