



CITTA' DELL'AMATRICE
MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

FERRATELLA DELL'AMATRICE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La “Ferratella dell’Amatrice” è un prodotto della tradizione gastronomica locale, ispirato alla più nota Ferratella Aquilana o Abruzzese, di cui è una libera rivisitazione che prevede tra gli ingredienti, l’aggiunta del vino Marsala e dei semi di anice.

La ricetta della Ferratella dell’Amatrice è quella custodita e tramandata ai giorni nostri dalla signora Carmela “Lella” Piccari, personaggio legatissimo alle tradizioni e alla storia amatriciana, capace di narrare in rima e in dialetto, gli usi e costumi dell’Amatrice di un tempo.

Ancora oggi quando si parla di ferratelle, è spontaneo chiedersi se è stata preparata con la ricetta di Lella, identificando in questo domanda una ricerca e una garanzia di qualità e originalità del prodotto.

Oggi per identificare ancor di più il prodotto con Amatrice, si è pensato con successo di utilizzare in alternativa ai classici ferri abruzzesi, quelli con inciso il rosone della chiesa di Sant’Agostino. L’esperimento oltre a dare una certa emozionalità al prodotto, riesce anche ad esaltarne al meglio l’inconfondibile sapore.

Le ferratelle, non sono legate ad un preciso periodo dell’anno e sono l’ideale per essere utilizzate come dolce da colazione o di fine pasto, oppure come spuntino per una merenda.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DELLA FERRATELLA DELL'AMATRICE

L’area di produzione è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

METODO DI OTTENIMENTO

1. COSA OCCORRE (DOSI PER 20 FERRATELLE)

- N. 3 uova intere fresche
 - 90 gr. Zucchero
 - 300 gr. Farina
 - 70 gr. Olio EVO
 - 50 gr. Latte
 - 60 gr. Marsala
 - Anice q.b. a piacere
 - 2 gr. Lievito per dolci
- il ferro con impresso il rosone della chiesa di Sant'Agostino di Amatrice.

2. PROCEDIMENTO E COTTURA

Per prima cosa mettere a bagno nella marsala i chicchi di anice in una ciotola e lasciar riposare. In un'altra ciotola sbattere le uova intere con lo zucchero, fino a quando il composto non sarà bello spumoso, dopodiché aggiungere il latte e incorporare, piano piano, tre quarti della farina. Versare dunque il marsala con l'anice, unendo la restante farina con il lievito e per ultimo l'olio EVO a filo. Mescolare fino ad ottenere un impasto denso, sodo, corposo ma che non sia duro. Lasciare riposare coperto l'impasto per circa una mezz'ora, in modo che non si asciughi. Mettere il ferro sul fuoco (ideale un fornello medio a fuoco basso) lasciandolo scaldare per bene su entrambi i lati. Con un cucchiaino prendere una noce di impasto e posizionarla al centro del ferro avendo cura di chiuderlo senza eccessiva forza. Attendere un minuto e mezzo circa, poi capovolgere il ferro e tenere sul fornello per altri 30 secondi circa. Rimuovere delicatamente la ferratella dal ferro e metterla a raffreddare.

A questo punto la Ferratella dell'Amatrice sarà pronta per essere servita e gustata da sola o con la farcitura di marmellata di frutta o crema al cacao.

3. PRESENTAZIONE

La "Ferratella dell'Amatrice", si presenta compatta e uniforme con un diametro di circa 10/12 cm e un leggerissimo spessore.

Gli ingredienti usati donano al prodotto un colore dorato, che mette in risalto i rilievi dello stampo del ferro.