PREMIUM ŞARKÜTERI · PANCETTA, GUANCIALE VE SPECK

Guanciale Amatriciano — Geleneksel Ucgen Formda Olgunlastirilmis Domuz Yanagi

Guanciale Amatriciano — Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) Lazio & Abruzzo · De.Co. Amatrice — Amatrice

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Amatriciana, Gricia ve Carbonara'nin tek otantik hammaddesi. Italyan agir irk domuzunun yanak-boyun parcasindan (gola rifilata) uretilir; kuru tuzlanip karabiber veya aci biber ile kaplanir ve karakteristik ucgen formunda olgunlastirilir. Pancetta ile degistirilemez.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**GUAN-500**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Lazio**
Net Miktar	**500 g blok**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Bütün, doğal kılıf**
Koli İçi	**4 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0210.19**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Karabiber kaplı, yoğun aromalı. Carbonara, amatriciana ve gricia için doğru malzeme. Roma mutfağının üç kutsal makarnası — Amatriciana, Gricia ve Carbonara — aynı tek hammaddeye dayanır: guanciale. Bu üç tarifin hiçbiri pancetta ile yapıldığında otantik değildir ve fark, kültürel bir hassasiyet değil ölçülebilir bir teknik gerçektir. Guanciale domuzun yanak ve boyun bölgesinden (gola rifilata) elde edilir; pancetta ise karından. Bu iki parçanın yağ yapısı, kas oranı ve ısıya tepkisi birbirinden tamamen farklıdır. Tabakta bu farkı gizlemek mümkün değildir. Guanciale Amatriciano, bu ürünün en tanınmış ve şartnameye bağlanmış formudur. Adını Rieti ilindeki Amatrice kasabasından alır; tipik üretim alanı Amatrice, Accumoli ve Campotosto belediyelerinin topraklarıyla örtüşür — yani Lazio ile Abruzzo'nun buluştuğu, Monti della Laga'nın eteklerindeki dar bir kuşak. Ürün, Lazio ve Abruzzo bölgelerinin Geleneksel Gıda Ürünleri (PAT) listesinde yer alır ve Amatrice'nin Belediye Menşe İşareti (De.Co.) şartnamesine tabidir. Ürünün kökeni çobanlıktır. Monti della Laga'da aylarca dağda kalan çobanların iki şeye ihtiyacı vardı: uzun süre bozulmadan saklanabilen ve yüksek kalorili gıda. Guanciale her ikisini de karşılıyordu. Pecorino ile birlikte, makarnanın tek sosuydu. Bu iki malzemeden doğan tarif önce Gricia oldu; domates Yeni

Dünya'dan gelip mutfağa girdiğinde Amatriciana ortaya çıktı. Yani Amatriciana bir Roma tarifi değil, bir dağ tarifidir ve guanciale onun icadıdır. Şartname ürünün karakterini üç noktada tanımlar. Birincisi form: guanciale üçgen olmalıdır — bu, yanak-boyun parçasının doğal anatomik geometrisidir ve preslenmiş dikdörtgen bloklarla karıştırılmamalıdır. İkincisi ön yüzün karabiber veya acı biber ile kaplanmış olmasıdır; bu tabaka hem aromatik hem koruyucu görev görür. Üçüncüsü olgunlaştırma: tuzlama tarihinden itibaren asgari 30 gün. Pratikte kaliteli üretimlerde bu süre 1-3 aya, geleneksel hatlarda 2 ayın üzerine çıkar ve bazı üreticiler ürünü eski usul şömine dumanıyla hafifçe tütsüler. Hammadde, İtalyan ağır ırk domuzunun (suino pesante nazionale) traşlanmış boyun-yanak parçasıdır; bu, ülkenin korumalı statülü büyük jambonlarını besleyen aynı hayvan havuzudur. Ağır ırk domuz uzun besi süresi nedeniyle daha olgun kas dokusu ve farklı yapıda yağ taşır. Kesitte ürün çok kompakt olmalıdır: yağlı kısım beyaz, yağsız kısım canlı kırmızı. Tat yoğundur. Guanciale'nin mutfaktaki ayrıcalığı yağ yapısından gelir. Yanak yağı, karın yağından daha sıkı ve daha yüksek erime aralığına sahiptir; içinde bol miktarda bağ dokusu ve kolajen barındırır. Tavada ısıtıldığında yağ yavaş ve kademeli erir (rendering), dış yüzey karamelize olurken iç kısım jelatinleşerek yumuşak kalır. Sonuç, dışı cam gibi çıtır, içi krem kıvamında bir lardon'dur — pancetta bu dokuyu üretemez, çünkü karın yağı daha hızlı ve daha tamamen erir, geriye kuru ve sert bir parça bırakır. Eriyen yağ ise aromatik olarak tamamen farklıdır: guanciale yağı yoğun, tatlı-umami ve belirgin biçimde "domuz" karakterlidir. Carbonara emülsiyonunun ve Amatriciana sosunun kimliği bu yağdır. HORECA tarafında guanciale, kilo fiyatı yüksek ama porsiyon maliyeti düşük ürünlerin ders kitabı örneğidir. Bir porsiyon Amatriciana için 30-40 gram yeterlidir; bu, tabakta karakter yaratmaya fazlasıyla yeter çünkü ürün kendi yağıyla sosun tamamını taşır. İlave yağ, tereyağı ya da et suyu gerekmez. Menüde "guanciale ile" ibaresi doğrudan uzmanlık sinyali verir ve bilgili misafirde perceived value yaratır — İtalyan mutfağı bilen misafir, pancetta ile yapılmış bir carbonara'yı ilk lokmada anlar ve bunu işletmeye dair genel bir yargıya dönüştürür. Üç ayrı klasik makarna aynı tek stok kaleminden çıkar; ayrıca kırpıntıları çorba, fasulye ve sebze tabaklarının aroma tabanına girer. Bu, tam anlamıyla bir cross-utilization ve zero waste kalemidir. Ürün Bilgisi Menşei: İtalya Bölge: Amatrice, Accumoli (Rieti, Lazio) ve Campotosto (L'Aquila, Abruzzo) — Monti della Laga Koruma statüsü: Lazio ve Abruzzo Geleneksel Gıda Ürünü (PAT) · Amatrice Belediye Menşe İşareti (De.Co.). IGP değildir. Anatomik parça: Traşlanmış domuz boyun-yanak parçası (gola rifilata) Hammadde: İtalyan ağır ırk domuzu (suino pesante nazionale) Form: Karakteristik üçgen; ön yüz karabiber veya acı biber ile kaplı Olgunlaştırma: Tuzlamadan itibaren asgari 30 gün; yaygın uygulama 1-3 ay Tütsüleme: Geleneksel hatlarda hafif şömine tütsüsü uygulanabilir (üreticiye göre değişir) Gramaj: Yaklaşık 1,2-1,5 kg (üreticiye göre 300 g - 1,7 kg arası varyasyon) Kesit görünümü: Çok kompakt; yağlı kısım beyaz, yağsız kısım canlı kırmızı Saklama: Serin ve kuru ortam, azami +12 °C; açıldıktan sonra +2/+7 °C Tat profili: Yoğun, tuzlu-umami, belirgin domuz karakteri, karabiber baskılı Aromatik notlar: Karabiber, acı biber, sarımsak, olgun yanak yağı, hafif duman (tütsülü hatlarda) Sıkça Sorulan Sorular Guanciale Amatriciano'nun IGP statüsü var mıdır? Hayır. Piyasada sıkça "Guanciale Amatriciano IGP" ibaresine rastlanır ancak bu yanlıştır. Ürün, Lazio ve Abruzzo bölgelerinin Geleneksel Gıda Ürünleri (PAT) listesinde yer alır ve Amatrice'nin Belediye Menşe İşareti (De.Co.) şartnamesine tabidir. O bölgede IGP statüsü taşıyan ürün Prosciutto Amatriciano'dur ve 2011'de tescil edilmiştir — Lazio'nun tescilli tek jambonudur. Guanciale yerine pancetta kullanılabilir mi? Teknik olarak kullanılabilir, ancak sonuç aynı tabak olmaz. Guanciale yanak ve boyun bölgesinden gelir; yağı daha sıkıdır, daha yavaş erir ve dışı çıtır, içi jelatinli bir doku verir. Pancetta karından gelir; yağı daha hızlı ve tamamen erir, geriye kuru bir parça bırakır. Eriyen yağın aroma yoğunluğu da farklıdır. Carbonara ve Gricia gibi tarifler tamamen bu yağ üzerine kurulu olduğu için, pancetta ile yapıldıklarında tabak otantik olmaz ve karakterini kaybeder. Dış yüzeydeki biber tabakası ne yapılmalı? Şartname gereği guanciale'nin ön yüzü karabiber veya acı biberle kaplanır. Profesyonel mutfakta bu tabakanın büyük kısmı, kullanım öncesi bıçakla kazınır — aksi hâlde tavada yanar ve tabağa acı bir nota bırakır. Az miktarda bırakmak aroma açısından tercih edilebilir ama tamamen bırakmak hatadır. Deri (cotenna) varsa mutlaka kesilir; erimez ve tabakta sert kalır.

MUTFAKTA KULLANIM

MUTFAK BİLİMİ

Guanciale mutfakta bir malzeme değil, bir yağ kaynağıdır. Bu cümle abartı değil, tekniğin özetidir: Gricia ve Carbonara'da tabağa giren tek yağ guanciale'den çıkandır. Zeytinyağı, tereyağı ve krema bu tariflerde yoktur — eklendiğinde tabak teknik olarak başka bir yemeğe dönüşür. Bu yüzden ürünün kalitesi doğrudan tabağın kalitesidir; saklanacak hiçbir yer yoktur.

Yanak yağının yapısı, karın yağından iki noktada ayrılır. Birincisi, daha yüksek doymuş yağ oranı ve daha sıkı hücre yapısı nedeniyle erime aralığı daha geniştir; yağ birden değil, kademeli olarak açığa çıkar. İkincisi, yanak bölgesi bol bağ dokusu içerir; bu kolajen ısıda jelatine dönüşür ve lardon'un içine krem kıvamında bir doku verir. Sonuç, dışı cam gibi çıtır, içi yumuşak bir parçadır. Pancetta ile bu doku elde edilemez.

Kesim boyutu bu davranışı belirler. Guanciale her zaman 5-8 mm kalınlığında çubuk veya küp doğranır. Daha ince kesim tavada tamamen erir ve tabakta doku kalmaz; daha kalın kesim ise dış yüzey yanarken iç yağ erimeden kalır. Bu ölçü, üç Roma makarnasında da değişmez.

Tava kuralı mutlaktır: guanciale soğuk tavaya konur ve ısı yavaş yükseltilir. Sıcak tavaya atılan guanciale dışarıdan mühürlenir, iç yağ erimeden dış yüzey kararır ve elde edilen şey kauçuğumsu, tuzlu bir parçadır. Doğru yöntemde yağ önce erir, sonra parça kendi yağında kızarır. Süre 6-10 dakika, orta-düşük ateştir. Bu, mutfakta acele edilemeyecek nadir adımlardan biridir.

Eriyen yağ asla dökülmez. Carbonara'nın emülsiyonu bu yağ üzerine kurulur: yumurta sarısı ve pecorino, guanciale yağı ve makarna suyunun nişastası aracılığıyla bağlanır. Yağ dökülürse emülsiyon oluşmaz ve yumurta pıhtılaşır. Amatriciana'da ise domates bu yağla emülsiye olur ve sosun rengi turuncuya döner.

Tuz eklenmez. Guanciale ve Pecorino Romano birlikte tabağın tuzunun tamamını verir. Makarna suyu bile daha az tuzlanmalıdır. Bu, guanciale ile çalışan mutfaklarda en sık yapılan hatadır.

Hazırlık: Deri (cotenna) kesilir. Dış biber tabakasının büyük kısmı bıçakla kazınır. Kalan parça 5-8 mm çubuk veya küp doğranır.

Soğuk servis: Guanciale ince dilimlenerek (1-1,5 mm) şarküteri tabağında da sunulabilir. Yoğun tuz ve karabiber profili nedeniyle bu kullanım Orta İtalya dışında yaygın değildir, ancak ızgara ekmek üzerinde ve asidik bir eşlikçiyle çalışır.

İMZA REÇETELER

Bucatini all'Amatriciana — guanciale soğuk tavada başlatılır, yağ erirken parçalar çıtırlaşır, çıkarılıp ayrılır. Aynı yağda San Marzano domates ve acı biber pişirilir, makarna suyu ile bağlanır. Makarna sosla buluşturulur, guanciale ve rendelenmiş Pecorino Romano son anda eklenir. Soğan tartışmalıdır — Amatrice'nin resmi tarifinde yoktur.

Pasta alla Gricia — Amatriciana'nın domatessiz atası ve guanciale kalitesini test eden en acımasız tabak. Sadece guanciale, Pecorino Romano, karabiber ve makarna suyu. Dört bileşen; hiçbirinin arkasına saklanılamaz.

Spaghetti alla Carbonara — guanciale lardonları, yumurta sarısı, Pecorino Romano ve bol karabiber. Krema yok, sarımsak yok, soğan yok. Emülsiyon ocaktan alınmış tavada, guanciale yağı ve makarna suyu ile kurulur.

Rigatoni con Guanciale e Carciofi — çıtır guanciale, enginar, nane ve pecorino. Roma'nın bahar tabağı.

Vellutata di Ceci con Guanciale Croccante — nohut kreması üzerine çıtır guanciale ve biberiyeli yağ. Kırpıntıları doğrudan menüye çeviren, yüksek marjlı kış tabağı.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=guanciale-amatriciano-geleneksel-ucgen-formda-olgunlastiril…

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.