

S.O.S.  
CONSUMATORE



Presenti in tutta Italia,  
i Ricciarelli sono tipici  
di Siena. Qui, le pasticcerie  
li propongono anche  
al cioccolato fondente

# 30 grammi DI BONTÀ

I Ricciarelli senesi, anticamente morzelletti, sono gli unici fra i dolci italiani ad aver ottenuto dall'UE il riconoscimento di "Indicazione geografica protetta". Nei giorni di festa, chiudono in dolcezza i banchetti in famiglia

A cura della FONDAZIONE QUALIVITA

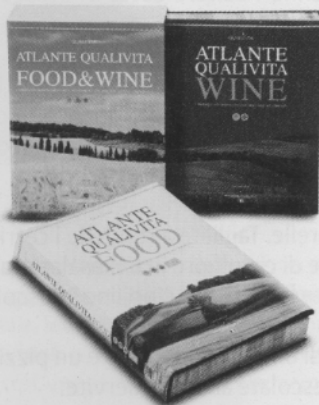
Si avvicinano le feste e se anche in tempo di crisi è tutto un po' sottotono, non si può finire un cenone o un pranzo fra parenti e amici, senza un dolce che evochi il Natale. *Dulcis in fundo*, quindi, come da tradizione, ma perché non parafrasare con **Dulcis in Siena**? Perché i dolci dell'antica tradizione dolciaria della città del Palio, sono la chiusura ideale delle cene nei giorni di festa e i **Ricciarelli di Siena** sono anche il primo dolce italiano ad aver ottenuto lo scorso anno la registrazione IGP. È sicuramente un bel successo per l'antico prodotto senese, essere l'unico dolce, su 247 prodotti italiani registrati dalla Comunità Europea. I Ricciarelli hanno **origini medievali**, e sono stati così apprezzati nel corso dei secoli, che nel 1600, era addirittura imposto che gli studenti dell'Università di Siena - in occasione dell'esame di laurea - donassero al Rettore due marzapani, gli antenati dei Ricciarelli. Secondo la leggenda, il nome sarebbe legato al nobile Ricciardetto della Gherardesca che, di ritorno dalle crociate, avrebbe portato la ricetta di questi dolci, forse di origine araba. Secondo un'altra versione, il termine Ricciarelli sarebbe da ricondurre al loro aspetto originario, leggermente increspato. In realtà il ter-

mine è recente, mentre nei testi antichi questi dolcetti sono chiamati morzelletti o marzapanetti. I Ricciarelli di Siena IGP vengono prodotti in Toscana, nella sola provincia di Siena, pesano fra i 10 e i 30 grammi e sono ottenuti dalla cottura in forno di un impasto fatto essenzialmente di albume d'uovo, mandorle pelate, zucchero semolato, aroma di vaniglia, scorza di arancio, ostie e zucchero a velo. La loro forma è ovale o a rombo, il colore è bianco, con una copertura di zucchero a velo. La pasta interna è dorata, la consistenza friabile è molto morbida con il gusto tipico di **pasta di mandorle**.

La **registrazione IGP** è un elemento determinante per l'identificazione degli ingredienti che compongono un prodotto registrato, ed è garanzia di qualità. Con l'indicazione geografica dei Ricciarelli di Siena, ad esempio, è diventato obbligatorio l'uso di mandorle, mentre prima era tollerato anche l'uso di armelline - il seme interno del nocciolo dell'albicocca - dal gusto simile alle mandorle, ma decisamente molto più economico. I prodotti di qualità italiani sono spesso oggetto di **tentativi di contraffazione**, fra questi anche i Ricciarelli di Siena. Molte aziende

producono e commercializzano in tutta Italia i dolci della tradizione senese, e sono proprio quelle aziende che negli anni hanno maggiormente contrastato la registrazione Ricciarelli di Siena IGP, consapevoli che questo avrebbe reso molto più difficile continuare una commercializzazione ingannevole.

Fra le storie legate a questi dolci squisiti, la più curiosa racconta come i marzapani, antenati dei Ricciarelli, fossero **ricoperti di lamine d'oro** se realizzati in versione preziosa da offrire per le grandi celebrazioni. Nel 1429 e nel 1432 durante i pranzi organizzati per festeggiare le visite a Siena dal figlio del re del Portogallo e dall'Imperatore Sigismondo di Lussemburgo, furono servite "venti tavole di marzapani con l'oro". L'oro, in sfoglie sottilissime, veniva applicato sui marzapani per valorizzare la lussuosa scenografia dei banchetti e la sua ingestione non causava disturbi e non alterava il sapore dei cibi, creando un curioso connubio fra **arte culinaria e arte pittorica**. I preparatori delle sfoglie d'oro erano quegli stessi "battiloro" che lavoravano il metallo da stendere sul fondo delle tavole dipinte dai pittori senesi del Medioevo e del Rinascimento. ■



## Tutto il buono dell'Italia

Per la prima volta tutto il sistema agroalimentare e vitivinicolo italiano viene proposto in un'unica opera grazie all' "Atlante Qualivita Food & Wine, i prodotti agroalimentari italiani DOP IGP STG e biologico". Dopo anni di esperienza nel settore del food, la **Fondazione Qualivita** arricchisce la pubblicazione che schedata e definisce il settore agroalimentare italiano, con un nuovo volume interamente dedicato ai vini, attraverso 521 schede che descrivono **le produzioni vitivinicole certificate nel nostro Paese**. Un imponente lavoro di catalogazione e ricerca, realizzato da Qualivita in collaborazione con **AICIG e Federdoc**, il patrocinio del **Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali** e la partecipazione di **Accredia**. Da quando nel 2010, anche il settore dei vini è entrato nel sistema comunitario delle DOP IGP, si è determinata una connessione fra l'agroalimentare e il settore vitivinicolo: una risposta alle nuove esigenze di mercato. L'opera è stata realizzata da Mauro Rosati (prezzo di copertina: 100 euro).