

Alimentazione
Sapori d'Italia



È tempo di... **dolcezze senesi**

Forma ovale o a rombo, colore bianco, pasta dorata: sono i Ricciarelli Igp

di Mauro Rosati, direttore generale Qualivita



“Quando acquistate i ricciarelli, non fermatevi alla foto sulla scatola, ma cercate il logo del consorzio di tutela dei veri Ricciarelli di Siena Igp”

- Alessandro

Ricciarelli di Siena Igp sono il primo e unico prodotto dolciario italiano che ad oggi compare nel registro europeo delle Dop Igp. È sicuramente un bel successo per l'antico dolcetto senese, essere l'unico su 247 prodotti certificati per l'Italia. Si tratta di un prodotto di origini antiche, che affonda le sue radici nel Medioevo. Nel XVII secolo, era addirittura imposto che gli studenti dell'Università di Siena, in occasione dell'esame di laurea, donassero al Rettore due marzapani.

Sono fatti così...

Considerati da sempre i dolci per concludere un pranzo importante, i Ricciarelli sono molto usati nelle festività invernali. 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, scorzetta di arancio, ostie e zucchero a velo. La loro forma è ovale o a rombo, il colore è bianco, spolverato con una copertura di zucchero a velo. La pasta interna è dorata, la consistenza friabile è molto morbida con il gusto tipico della pasta di mandorle.

Rigorosamente Igp

La registrazione Igp è un elemento decisivo per l'identificazione degli ingredienti che compongono un prodotto registrato e come garanzia di qualità. Con l'indicazione geografica dei Ricciarelli di Siena, ad esempio, è diventato obbligatorio l'uso di mandorle nella preparazione di questi dolcetti, mentre prima era tollerato anche l'uso di armelline, il seme interno del nocciolo dell'albicocca, dal gusto simile alle mandorle, ma molto più economico. I dolci dell'antica tradizione dolciaria della



OCCHIO AL MARCHIO DI ORIGINE!

I Ricciarelli di Siena Igp prevedono un piano di controllo molto rigido, a garanzia della tradizione, dell'immagine e della qualità del prodotto.



UNA TRADIZIONE DI QUALITÀ

Panforte di Siena - dolce in attesa di registrazione Igp - e Ricciarelli di Siena, portano nomi antichi, nati nelle cucine dei conventi o nelle botteghe degli speziali. Molte le curiosità e le leggende intrecciate alle loro origini remote. Per colpa delle spezie usate in questi dolci, i senesi finirono relegati da Dante nell'Inferno. I marzapani - antenati dei Ricciarelli - erano anticamente ricoperti

di lamine d'oro, se realizzati in versione preziosa da offrire per le grandi celebrazioni. Probabilmente i senesi avevano conosciuto il marzapane, pasta base dei Ricciarelli, importandolo dall'Oriente. "A Milano si sanno fare armature - scriveva nel Quattrocento il sacerdote fiorentino noto con lo pseudonimo Piovano Arlotto - a Firenze buoni

drappi, a Bologna i salsicciotti e a Siena i marzapani". Nei secoli successivi i marzapani non mancarono mai dai pranzi ufficiali dei senesi né dagli omaggi fatti dalla Repubblica ai personaggi a cui voleva rendere ossequio. Destinati a un "pubblico elitario", data la presenza dello zucchero, ingrediente all'epoca costoso perché raro, erano venduti nelle botteghe degli speziali, le farmacie di un tempo.

Mandorle Sono l'ingrediente di base dei Ricciarelli Igp. In precedenza era tollerato l'uso di armelline, il seme interno del nocciolo dell'albicocca, dal gusto simile alle mandorle, ma più economico

città del Palio sono la chiusura ideale delle cene nei giorni di festa.

La parola allo storico

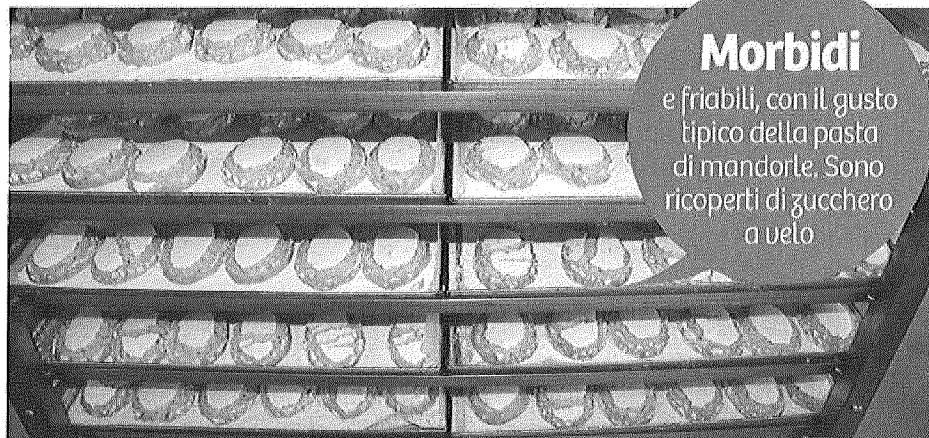
"Le denominazioni protette fanno riferimento a standard di qualità - afferma lo storico Federico Valacchi - costruiti non sulla base di protocolli astratti, ma sulla capacità di dare continuità a pratiche se-

colari traducendole in prodotti fruibili nel presente. Nel caso senese, e dei ricciarelli in particolare, il riferimento agli standard è particolarmente evocativo, perché la parola standard ha le sue radici etimologiche nello 'stendardo', l'insegna nella quale una comunità si riconosce. Siena è una città dove gli standard conservano un valore assoluto. In questo senso, la denomi-

nazione protetta diventa un'altra bandiera che testimonia, appunto, di una qualità legata alla storia del territorio".

La lotta alle contraffazioni

I prodotti di qualità italiani sono oggetto di ripetuti tentativi di contraffazione, fra questi anche i Ricciarelli. Molte aziende producono e commercializzano i dolci della tradizione senese. Proprio queste aziende negli anni hanno contrastato la registrazione Ricciarelli di Siena Igp, consapevoli che questo avrebbe reso più difficile continuare una commercializzazione ingannevole. L'immagine dei dolci della tradizione di Siena è molto appetibile per il legame con la storia, la cultura e, soprattutto, con il Palio. Molte imprese hanno cercato in questi anni di avvalersi del brand "Siena". Il disciplinare e il piano di controllo per la produzione dei Ricciarelli di Siena Igp sono molto rigidi proprio a garanzia della tradizione, dell'immagine ma soprattutto della qualità alimentare.



Morbidi

e friabili, con il gusto tipico della pasta di mandorle. Sono ricoperti di zucchero a velo