

Menu

Cerca



News

Articolo

Abbonati

Accedi

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE

Prima
Pagina
News
ppn

18 febbraio 2025 - Aggiornato alle 19:48

ULTIM'ORA

19:48 - Fond. Gimbe: spesa sanitaria privata in aumento, ma il 40% finisce in servizi e prestazioni inutili

NOTIZIARIO

Home > PPN FOOD

Perugia: depositata alla Camera di Commercio la ricetta ufficiale della "Rocciata di Foligno"

Il Sindaco, Stefano Zuccarini: "Primo passo di un percorso che dovrà portare all'ottenimento dell'Igp".

(Prima Pagina News) | Martedì 18 Febbraio 2025

Condividi questo articolo



Perugia - 18 feb 2025 (Prima Pagina News)

Il Sindaco, Stefano Zuccarini: "Primo passo di un percorso che dovrà portare all'ottenimento dell'Igp".

"Oggi a Palazzo Comunale è stata ufficialmente depositata, alla Camera di Commercio dell'Umbria, la ricetta della rocciata di Foligno: il dolce simbolo della nostra città, un vero e proprio elemento distintivo del territorio, che affonda le sue radici in una storia millenaria e la cui tradizione si tramanda da intere generazioni".

Lo ha sottolineato il sindaco di Foligno, Stefano Zuccarini, nel corso della cerimonia del deposito alla Camera di Commercio dell'Umbria della ricetta ufficiale per tutelare e valorizzare un dolce che ha tremila anni.

Erano presenti il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, **Giorgio Mencaroni**, i rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina, con la delegata di Foligno Claudia Valentini, le forze economiche e sociali della città.

"E' un patrimonio - ha continuato il sindaco - non solo gastronomico ma sociale, di storia e di cultura, che merita di essere preservato, tramandato e valorizzato. E' il primo passo di un percorso che dovrà portare all'ottenimento dell'Igp (Indicazione Geografica Protetta) del dolce tipico folignate, e la nostra rocciata ha tutte le carte in regola per poterlo ottenere, come si sta facendo per la ciaramicola, per il

ALTRO DA QUESTA SEZIONE



Food: alla Fiera di Rimini i Campionati della Cucina Italiana
(Prima Pagina News) | Lunedì 17 Febbraio 2025



Food, Torino: torna l'appuntamento con "CioccolatoTò"
(Prima Pagina News) | Venerdì 14 Febbraio 2025



Settimo Roman Cuisine & Terrace: la poesia del San Valentino, tra sapori preziosi e atmosfere raffinate
(Prima Pagina News) | Domenica 09 Febbraio 2025



Food: Arrowsticino sbarca al Sei Nazioni
(Prima Pagina News) | Venerdì 07 Febbraio 2025



Hostaria Mammarita, il cuore della cucina italiana in uno dei borghi più belli del Molise.
di Mariachiara Sacchetti | Domenica 02 Febbraio 2025



Food, Identità Golose 2025: Marita, Mogano e Metis entrano nelle Guide
(Prima Pagina News) | Mercoledì 29 Gennaio 2025



Expocook 2025: approda a Roma l'evento più "cook" dell'anno
(Prima Pagina News) | Mercoledì 29 Gennaio 2025



San Valentino: ecco come trascorrere una serata di coppia all'insegna del gusto e del relax
(Prima Pagina News) | Mercoledì 29 Gennaio 2025



Banco 36: Il Wine Bar e ristorante di pesce che conquista tutti

torcolo di Perugia e come già avvenuto per il panpepato di Terni.

E' un impegno che abbiamo messo anche nelle nostre linee di mandato, e per questo come Amministrazione Comunale ribadiamo il nostro massimo impegno e tutto il supporto necessario.

Questa mattina, prima della cerimonia, sempre a Palazzo Comunale, abbiamo ospitato la giunta della Camera di Commercio dell'Umbria, che si è riunita nella nostra sala giunta, e a seguire, in Sala Consiliare per un incontro aperto alle associazioni di categoria e ai Comuni del comprensorio.

Ringrazio per l'attenzione il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, **Giorgio Mencaroni**, che ha voluto essere presente direttamente sul territorio, per sancire un legame di fattiva sinergia e collaborazione reciproca. Un ringraziamento particolare alla delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina di Foligno, che grazie ad un'attenta ed approfondita attività di studio e ricerca, è riuscita a definire quella che sarà la ricetta base della rocciata di Foligno".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright Prima Pagina News

Foligno

PPN

Prima Pagina News

rocciata



Aiutaci ad aiutare l'ambiente

**DONA IL TUO 5 X MILLE
SOSTIENICI CON UNA FIRMA**

**Nella tua dichiarazione dei redditi scrivi
94055890639**



(Prima Pagina News) | Domenica 26
Gennaio 2025

Pizza napoletana, Lopa: "Sua valorizzazione sancisce la leadership nazionale nel vasto panorama della gastronomia popolare di qualità"

(Prima Pagina News) | Venerdì 17 Gennaio
2025



Ricomincia da te: come tornare in forma dopo le feste natalizie

(Prima Pagina News) | Sabato 04 Gennaio
2025



Roma, Dar Bottarolo Casilina: Il mix perfetto di gusto e accoglienza

(Prima Pagina News) | Venerdì 27
Dicembre 2024



Natale e alimentazione: i consigli della nutrizionista Marcella Niespolo per godersi le feste senza sensazioni di colpa

(Prima Pagina News) | Domenica 22
Dicembre 2024



Attilio Servi porta la magia del Natale a Pomezia, in Piazza Indipendenza

(Prima Pagina News) | Venerdì 13
Dicembre 2024



Bonjour Bonsoir, Louis and Leo's new experience in Bangkok in partnership with Alliance Francaise de Bangkok

di Francesco Tortora | Martedì 10
Dicembre 2024



APPUNTAMENTI IN AGENDA



SEGUICI SU



 [@primapaginaneWS](#)

Segui

Quotidiano Libero @Libero_official

1 anno fa

Il vicepremier #Salvini cancella il #superbollo e la #sinistra va in tilt: "Così il governo fa affogare l'Italia"... <https://t.co/kA1z4EmWw0>

Quotidiano Libero @Libero_official

1 anno fa

Il politologo D'Alimonte: "Gli elettori devono scegliere il premier e la maggioranza. Insensato tenere due Camere c..." <https://t.co/WB7FsTz46m>



Home page > Cronaca > [Rocciata di Foligno: depositata alla Camera di Commercio la ricetta ufficiale](#)

CRONACA

CULTURA

Rocciata di Foligno: depositata alla Camera di Commercio la ricetta ufficiale

18 FEBBRAIO 2025



“E’ un patrimonio – ha detto il sindaco – non solo gastronomico ma sociale, di storia e di cultura, che merita di essere preservato, tramandato e valorizzato”

Foligno, 18 feb. 2025 – “Oggi a Palazzo Comunale è stata ufficialmente depositata, alla Camera di Commercio dell’Umbria, la ricetta della rocciata di Foligno: il dolce simbolo della nostra città, un vero e proprio elemento distintivo del territorio, che affonda le sue radici in una storia millenaria e la cui tradizione si tramanda

da intere generazioni”.



Lo ha sottolineato il sindaco di Foligno, Stefano Zuccarini, nel corso della cerimonia del deposito alla Camera di Commercio dell'Umbria della ricetta ufficiale per tutelare e valorizzare un dolce che ha tremila anni. Erano presenti il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, **Giorgio Mencaroni**, i rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina, con la delegata di Foligno Claudia Valentini, le forze economiche e sociali della città.

“E' un patrimonio – ha continuato il sindaco – non solo gastronomico ma sociale, di storia e di cultura, che merita di essere preservato, tramandato e valorizzato.

E' il primo passo di un percorso che dovrà portare all'ottenimento dell'Igp (Indicazione Geografica Protetta) del dolce tipico folignate, e la nostra rocciata ha tutte le carte in regola per poterlo ottenere, come si sta facendo per la ciaramicola, per il torcolo di Perugia e come già avvenuto per il panepato di Terni.

E' un impegno che abbiamo messo anche nelle nostre linee di mandato, e per questo come Amministrazione Comunale ribadiamo il nostro massimo impegno e tutto il supporto necessario. Questa mattina, prima della cerimonia, sempre a Palazzo Comunale, abbiamo ospitato la giunta della Camera di Commercio dell'Umbria, che si è riunita nella nostra sala giunta, e a seguire, in Sala Consiliare per un incontro aperto alle associazioni di categoria e ai Comuni del comprensorio.

Ringrazio per l'attenzione il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, **Giorgio Mencaroni**, che ha voluto essere presente direttamente sul territorio, per sancire un legame di fattiva sinergia e collaborazione reciproca. Un ringraziamento particolare alla delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina di Foligno, che grazie ad un'attenta ed approfondita attività di studio e ricerca, è riuscita a definire quella che sarà la ricetta base della rocciata di Foligno”.



HOME

NOTIZIE

VIDEO

DIRETTA TV

DIRETTA RADIO

Cerca...



FOLIGNO: DEPOSITATA UFFICIALMENTE LA RICETTA DELLA ROCCIATA

Cerimonia nel palazzo comunale di Foligno.



Con una cerimonia che si è svolta nel palazzo comunale di Foligno, è stata ufficialmente depositata, alla **Camera di commercio dell'Umbria**, la ricetta della rocciata: "il dolce simbolo della nostra città - ha sottolineato il sindaco, Stefano Zuccarini - un vero e proprio elemento distintivo del territorio, che affonda le sue radici in una storia millenaria e la cui tradizione si tramanda da intere generazioni". Erano presenti il presidente della **Camera di commercio dell'Umbria**, **Giorgio Mencaroni**, i rappresentanti dell'Accademia italiana della cucina, con la delegata di Foligno Claudia Valentini, le

forze economiche e sociali della città. "E' un patrimonio - ha continuato il sindaco - non solo gastronomico ma sociale, di storia e di cultura, che merita di essere preservato, tramandato e valorizzato. E' il primo passo di un percorso che dovrà portare all'ottenimento dell'Igp (Indicazione geografica protetta) del dolce tipico folignate, e la nostra rocciata ha tutte le carte in regola per poterlo ottenere, come si sta facendo per la ciaramicola, per il torcolo di Perugia e come già avvenuto per il panpepato di Terni. E' un impegno che abbiamo messo anche nelle nostre linee di mandato, e per questo come amministrazione comunale ribadiamo il nostro massimo impegno e tutto il supporto necessario". Prima della cerimonia, lo stesso palazzo comunale di Foligno ha ospitato la giunta della **Camera di commercio dell'Umbria** che si è riunita e poi ha incontrato le associazioni di categoria e i Comuni del comprensorio. "Ringrazio per l'attenzione il presidente della **Camera di commercio dell'Umbria**, **Giorgio Mencaroni** - ha aggiunto Zuccarini - che ha voluto essere presente direttamente sul territorio, per sancire un legame di fattiva sinergia e collaborazione reciproca. Un ringraziamento particolare alla delegazione dell'Accademia italiana della cucina di Foligno, che grazie ad un'attenta ed approfondita attività di studio e ricerca, è riuscita a definire quella che sarà la ricetta base della rocciata di Foligno".

[Posta](#)

Foligno/Spoletto
18/02/2025 16:28
Redazione



Gubbio
Piazza Frà Bevignate, 20
www.autonoleggio.service.it
info.autonoleggio.service.it



18/02/2025 16:19 | Sport

STASERA TORNA "ARENA C" ALLE 21.15 SU TRG CON FOCUS SU GUBBIO, TERNANA E PERUGIA. OSPITE IL PORTIERE ROSSOBLÙ BOLLETTA. DOMANDE LIVE AL NUMERO 331 1330800

Stasera alle 21.15 su TRG nuovo appuntamento con il salotto sportivo di "Arena C": il punto su Gubbio, Ternana e Perugia...

[LEGGI](#)

18/02/2025 16:03 | Attualità

OSPEDALE: FIORUCCI E I SINDACI DELLA FASCIA APPENNINICA FANNO IL PUNTO CON TEDESCO

431 bambini nati nel 2024, 28 mila accessi al Pronto Soccorso (3 mila in più rispetto

7- 8 FEBBRAIO 2025
9:00-13:00 - 14:30 - 18:30
GUBBIO, VIA DI FONTE AVELLANA 8

FIERA DEL LAVORO

GUBBIO JOB

- Stands di agenzie e aziende
- Incontro domanda offerta di lavoro
- Approfondimenti con esperti

A cura dell'Ufficio Management del Comune di Gubbio
Programma completo di Gubbio Job

Ingresso gratuito

UTENTI ONLINE: 480



DIRETTA TV
diretta streaming



RGM HITRADIO
diretta streaming



CVR
Partner delle tue idee.

trg media

NEWSLETTER TRGMEDIA

Iscriviti alla nostra newsletter

Indirizzo email

Accetta informativa privacy (leggi)

[Iscriviti ora](#)

SOCIAL



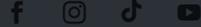
Trg media
15.728 follower

[Segui la Pagina](#)

[Condividi](#)

340-9409572

info@newtuscia.it



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

INDIRIZZO E-MAIL

Registrati

CRONACA POLITICA ECONOMIA SANITA' CULTURA SPORT LAZIO ▾ Umbria ▾ Toscana ▾ Italia Mondo

Luce nuova sui fatti TV

RICERCA

RICERCA



LA ROCCIATA DI FOLIGNO: IL DOLCE DELLA TRADIZIONE ENTRA UFFICIALMENTE NELLA STORIA DELLA GASTRONOMIA

Inserito da Serena Biancherini | Feb 18, 2025 | Perugia, Umbria | 0 | ★★★★★



Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-174114357



Servizi di Media Monitoring

[LINK ALL'ARTICOLO](#)

NewTuscia – FOLIGNO – Stamattina al Comune di Foligno la cerimonia del deposito alla Camera di Commercio dell'Umbria della ricetta ufficiale per tutelare e valorizzare un dolce che ha tremila anni

La Rocciata, il noto dolce tipico folignate che affonda le sue radici nella storia più antica dell'Umbria, da questa mattina è entrato ufficialmente nell'elenco delle ricette tutelate al termine di un percorso di valorizzazione che segna un punto di svolta per la Rocciata, che da dolce della memoria popolare diventa un simbolo riconosciuto e tutelato della tradizione culinaria umbra.

Stamani al Comune di Foligno, infatti, si è svolta la cerimonia con il deposito presso la Camera di Commercio dell'Umbria dell'atto notarile con cui l'Accademia Italiana della Cucina (AIC) ha ufficializzato, dopo anni di indagini e studi approfonditi, la ricetta della Rocciata.

Alla cerimonia erano presenti tra gli altri il sindaco di Foligno, Stefano Zuccarini, il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, [Giorgio Mencaroni](#), i rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina con in testa la delegata di Foligno Claudia Valentini, le forze economiche e sociali della città.

Il sindaco Zuccarini si è complimentato con gli studiosi dell'Accademia perché "non deve essere stato facile individuare una ricetta tipica perché a Foligno ogni famiglia ha la sua propria ricetta. E' un momento importante perché si dà dignità ad un prodotto cui la città è particolarmente legata."

"Alla Ciaramicola e al Torcolo di San Costanzo di Perugia – ha detto il presidente Mencaroni – si aggiunge oggi la Rocciata di Foligno tra le eccellenze storiche della gastronomia umbra le cui ricette sono registrate presso l'Ente camerale e tutelate. La Camera è ben lieta di supportare la conservazione della memoria e la valorizzazione di antichi sapori dell'Umbria, ma solo – e certamente è il caso della Rocciata – quando si tratti di ricette emerse da indagini e studi approfonditi come avvenuto finora grazie all'Accademia Italiana della Cucina.

Vorrei consigliare – ha aggiunto Mencaroni – di puntare anche sulle monoporzioni, sempre più richieste dal mercato e soprattutto di impegnarsi perché un prodotto così delizioso ed identitario della città di Foligno sia sempre disponibile presso fornai e pasticcerie perché non succeda che un turista arrivi in città e abbia difficoltà a reperirla".

Una tradizione millenaria

La Rocciata ha alle spalle una storia di tremila anni, come emerso con grande chiarezza nel convegno che la Delegazione di Foligno dell'AIC tenne lo scorso 21 settembre in città presso l'Oratorio del Crocifisso. Secondo studi dell'AIC, il dolce ha legami con la cultura alimentare degli Umbri e con le tradizioni medievali legate al ciclo delle stagioni e ai riti della fertilità. La sua forma arrotolata richiama l'Uroboro, il serpente che si morde la coda, simbolo del tempo che ritorna.

Il legame con la storia si consolida con riferimenti a Catone il Censore (160 a.C.), che descrive nelle sue opere un dolce composto da una sfoglia sottile farcita e arrotolata, precursore della Rocciata attuale. Nel periodo longobardo, la presenza della noce nei dolci tradizionali, considerata un elemento sacro, rafforzò ulteriormente l'identità di questa preparazione.

La ricetta ufficiale: tutela e valorizzazione

Il deposito dell'atto notarile rappresenta un passo decisivo per la tutela della Rocciata, come già avvenuto per altre specialità umbre, tra cui la Ciaramicola e il Torcolo di San Costanzo. Questo riconoscimento non solo preserva la ricetta originale, ma favorisce anche la promozione del dolce a livello turistico e commerciale, rafforzando l'identità gastronomica dell'Umbria.

La Rocciata, realizzata con una sfoglia sottile e un ripieno di mele, frutta secca, spezie e zucchero, è un simbolo delle festività umbre, in particolare del periodo di Ognissanti e delle celebrazioni invernali, precedendo la diffusione del panettone.

Gli ingredienti e la preparazione

PER LA PASTA

· Farina 300 grammi, olio 3 cucchiaini, acqua tiepida 160/170 gr., un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

· 3-4 mele a seconda della grandezza, zucchero 200 gr. Di cui 120 gr. per condire le mele e 80 gr. da distribuire sulla pasta una volta stesa, buccia grattugiata di un limone, cannella in polvere 4 gr., cacao amaro 4 gr., un bicchierino di mistrà, noci tritate grossolanamente 250 gr., semi di anice tritato possibilmente in polvere 4 gr., pinoli 80 gr., uva sultanina ammollata nel mistrà 250 gr.

ESECUZIONE

- Impastare la farina con l'acqua tiepida e aggiungere un pizzico di sale e l'olio evo cercando di ottenere un impasto morbido che va lasciato riposare per 30 minuti, coperto a temperatura ambiente.
- Preparare le mele tagliate a pezzi non troppo grandi e aggiungere la buccia grattugiata del limone, lo zucchero, la cannella e l'anice.
- Spianare la pasta prima con il mattarello, poi con le mani, fino a ottenere una sfoglia sottile tanto da vedere in trasparenza la tovaglia sottostante, tagliare la pasta in due semicerchi.
- Distribuire sopra la sfoglia un sottile strato di olio e spolverare il restante zucchero amalgamato con il cacao amaro. Per finire, distribuire ancora le mele condite, le noci tritate, i pinoli, l'uvetta ammorbidente nel liquore e infine profumata con il mistrà.
- Con l'aiuto della tovaglia arrotolare la pasta e con il cilindro ottenuto formare una spirale, aggiungere ancora un velo di olio e una spolverata di zucchero semolato.
- Infornare a 200° a forno statico per 20 minuti e ancora altri venti minuti a 180°.
- Il risultato finale sarà un dolce con un interno morbido e una parte croccante color nocciola. Il giorno dopo sarà ancora più buono anche con la pasta ammorbidita ma sottile e il ripieno ancora più saporito.

VARIANTI AMMESSE

- Nel ripieno: l'aggiunta di fichi secchi tagliati finemente.
- Nell'esecuzione: al termine della cottura distribuire sopra la Rocciata alcune gocce di alchermes e una spolverata di zucchero a velo.

CONDIVIDERE:



VALUTARE:



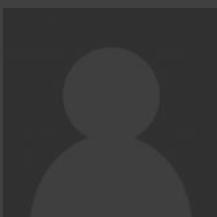
< PRECEDENTE

PROSSIMO >

Festival Pianeta Donna, VI edizione "al femminile"

NOTIZIE DI NEWTUSCIA.IT SU "EXTRA" DI RADIO ROMA
TELEVISION DEL 14/02/2025

CIRCA L'AUTORE



Serena Biancherini

Foligno, il sindaco: «Patrimonio cittadino»

La Rocciata nella storia Depositata la ricetta

La Rocciata nella storia gastronomica umbra Ricetta depositata in Camera di Commercio

Il sindaco Stefano Zuccarini: «E' un patrimonio anche sociale e di cultura che merita di essere preservato. Primo passo verso l'Igp»

A pagina **20**

FOLIGNO

La Rocciata, il tipico dolce folignate, è entrato nell'elenco delle ricette tutelate dalla Camera di Commercio, un primo passo per il blasonato traguardo del marchio Igp. Ieri in Comune la cerimonia ufficiale, al termine di un percorso di valorizzazione che porta la Rocciata da dolce della memoria popolare a simbolo dell'Umbria. Alla cerimonia il deposito in Camera di Commercio dell'atto notarile con cui l'Accademia Italiana della Cucina (Aic) ha ufficializzato, dopo anni di indagini e studi approfonditi, la ricetta della Rocciata. Alla cerimonia erano presenti tra gli altri il sindaco Stefano Zuccarini, il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, i rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina con in testa la

delegata di Foligno, Claudia Valentini, le forze economiche e sociali della città. «E' un patrimonio non solo gastronomico ma sociale, di storia e di cultura, che merita di essere preservato, tramandato e valorizzato - commenta il sindaco Zuccarini -. E' il primo passo di un percorso che dovrà portare all'ottenimento dell'Igp (Indicazione geografica protetta) del dolce tipico folignate e la nostra Rocciata ha tutte le carte in regola per poterlo ottenere, come si sta facendo per la Ciaramicola, per il Torcolo di Perugia e come già avvenuto per il Pampepato di Terni».

«**La Camera è ben lieta** di supportare la conservazione della memoria e la valorizzazione di antichi sapori dell'Umbria, ma solo, e certamente è il caso della Rocciata, quando si tratti di ricette emerse da indagini e studi approfonditi come avvenuto finora grazie all'Accademia Italiana della Cucina», ha detto Mencaroni. La ricetta definitiva e depositata prevede una sfoglia sottile e un ripieno di mele, frutta secca, spezie e zucchero ed è

un simbolo delle festività umbre, in particolare del periodo di Ognissanti e delle celebrazioni invernali, precedendo la diffusione del Panettone. Particolare anche l'esecuzione, specificata nel documento depositato. «Il deposito dell'atto notarile - sottolinea l'ente camerale - rappresenta un passo decisivo per la tutela della Rocciata, come già avvenuto per altre specialità umbre. Questo riconoscimento non solo preserva la ricetta originale, ma favorisce anche la promozione del dolce a livello turistico e commerciale, rafforzando l'identità gastronomica dell'Umbria»



Atto notarile dell'Accademia italiana della Cucina



"Consacrazione" in Comune con cerimonia ufficiale



Peso: 33-5%, 52-46%


[Home](#) > [Notizie](#) > [Attualità](#) > [Cucina](#) > [La ricetta della rocciata depositata in Camera di Commercio](#)

La ricetta della rocciata depositata in Camera di Commercio

 di [Pietro Cuccaro](#) | [18 Febbraio 2025](#) | [Cucina](#)


Questa mattina nella sede del Comune di Foligno c'è stata la cerimonia del deposito alla Camera di Commercio dell'Umbria della ricetta ufficiale per tutelare e valorizzare un dolce che ha tremila anni: la Roccia di Foligno, che così entra ufficialmente nella storia della gastronomia.

Il servizio è di [Pietro Cuccaro](#)

Le interviste di [Manuela Marinangeli](#)

IL COMUNICATO

La Roccia, il noto dolce tipico folignate che affonda le sue radici nella storia più antica dell'Umbria, da questa mattina è entrato ufficialmente nell'elenco delle ricette tutelate al termine di un percorso di valorizzazione che segna un punto di svolta per la Roccia, che da dolce della memoria popolare diventa un simbolo riconosciuto e tutelato della tradizione culinaria umbra.

Stamani al Comune di Foligno, infatti, si è svolta la cerimonia con il deposito presso la Camera di Commercio dell'Umbria dell'atto notarile con cui l'Accademia Italiana della Cucina (AIC) ha ufficializzato, dopo anni di indagini e studi approfonditi, la ricetta della

Cerca

Cerca

Articoli recenti

[TG Sport \[Sera\]](#)
[Telegiornale dell'Umbria \[Sera\]](#)
[La ricetta della rocciata depositata in Camera di Commercio](#)
[Tutti in carrozza Si parla](#)
[Grifo in conclave. Con l'Entella diretta su UmbriaTv](#)

Rocciata.

Alla cerimonia erano presenti tra gli altri il sindaco di Foligno, Stefano Zuccarini, il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, [Giorgio Mencaroni](#), i rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina con in testa la delegata di Foligno Claudia Valentini, le forze economiche e sociali della città.

Il sindaco Zuccarini si è complimentato con gli studiosi dell'Accademia perché "non deve essere stato facile individuare una ricetta tipica perché a Foligno ogni famiglia ha la sua propria ricetta. E' un momento importante perché si dà dignità ad un prodotto cui la città è particolarmente legata".

"Alla Ciaramicola e al Torcolo di San Costanzo di Perugia – ha detto il presidente Mencaroni – si aggiunge oggi la Rocciata di Foligno tra le eccellenze storiche della gastronomia umbra le cui ricette sono registrate presso l'Ente camerale e tutelate. La Camera è ben lieta di supportare la conservazione della memoria e la valorizzazione di antichi sapori dell'Umbria, ma solo – e certamente è il caso della Rocciata – quando si tratti di ricette emerse da indagini e studi approfonditi come avvenuto finora grazie all'Accademia Italiana della Cucina. Vorrei consigliare – ha aggiunto Mencaroni – di puntare anche sulle monoporzioni, sempre più richieste dal mercato e soprattutto di impegnarsi perché un prodotto così delizioso ed identitario della città di Foligno sia sempre disponibile presso fornai e pasticcerie perché non succeda che un turista arrivi in città e abbia difficoltà a reperirla".

Una tradizione millenaria La Rocciata ha alle spalle una storia di tremila anni, come emerso con grande chiarezza nel convegno che la Delegazione di Foligno dell'AIC tenne lo scorso 21 settembre in città presso l'Oratorio del Crocifisso. Secondo studi dell'AIC, il dolce ha legami con la cultura alimentare degli Umbri e con le tradizioni medievali legate al ciclo delle stagioni e ai riti della fertilità.

La sua forma arrotolata richiama l'Uroboro, il serpente che si morde la coda, simbolo del tempo che ritorna. Il legame con la storia si consolida con riferimenti a Catone il Censore (160 a.C.), che descrive nelle sue opere un dolce composto da una sfoglia sottile farcita e arrotolata, precursore della Rocciata attuale. Nel periodo longobardo, la presenza della noce nei dolci tradizionali, considerata un elemento sacro, rafforzò ulteriormente l'identità di questa preparazione.

La ricetta ufficiale: tutela e valorizzazione Il deposito dell'atto notarile rappresenta un passo decisivo per la tutela della Rocciata, come già avvenuto per altre specialità umbre, tra cui la Ciaramicola e il Torcolo di San Costanzo. Questo riconoscimento non solo preserva la ricetta originale, ma favorisce anche la promozione del dolce a livello turistico e commerciale, rafforzando l'identità gastronomica dell'Umbria. La Rocciata, realizzata con una sfoglia sottile e un ripieno di mele, frutta secca, spezie e zucchero, è un simbolo delle festività umbre, in particolare del periodo di Ognissanti e delle celebrazioni invernali, precedendo la diffusione del panettone.

Gli ingredienti e la preparazione

PER LA PASTA

farina 300 grammi

olio 3 cucchiari
acqua tiepida 160/170 gr.
un pizzico di sale

PER IL RIPIENO

3-4 mele (a seconda della grandezza)
zucchero 200 gr. di cui 120 gr. per condire le mele e 80 gr. da distribuire sulla pasta una volta stesa
buccia grattugiata di un limone
cannella in polvere 4 gr.
cacao amaro 4 gr.
un bicchierino di mistrà
noci tritate grossolanamente 250 gr.
semi di anice tritati (possibilmente in povere) 4 gr.
pinoli 80 gr., uva sultanina ammollata nel mistrà 250 gr.

ESECUZIONE

Impastare la farina con l'acqua tiepida e aggiungere un pizzico di sale e l'olio evo cercando di ottenere un impasto morbido che va lasciato riposare per 30 minuti, coperto a temperatura ambiente.

Preparare le mele tagliate a pezzi non troppo grandi e aggiungere la buccia grattugiata del limone, lo zucchero, la cannella e l'anice.

Spianare la pasta prima con il mattarello, poi con le mani, fino a ottenere una sfoglia sottile tanto da vedere in trasparenza la tovaglia sottostante, tagliare la pasta in due semicerchi..

Distribuire sopra la sfoglia un sottile strato di olio e spolverare il restante zucchero amalgamato con il cacao amaro. Per finire, distribuire ancora le mele condite, le noci tritate, i pinoli, l'uvetta ammorbidita nel liquore e infine profumata con il mistrà.

Con l'aiuto della tovaglia arrotolare la pasta e con il cilindro ottenuto formare una spirale, aggiungere ancora un velo di olio e una spolverata di zucchero semolato.

Infornare a 200° a forno statico per 20 minuti e ancora altri venti minuti a 180°.

Il risultato finale sarà un dolce con un interno morbido e una parte croccante color nocciola.

Il giorno dopo sarà ancora più buono anche con la pasta ammorbidita ma sottile e il ripieno ancora più saporito.

VARIANTI AMMESSE

Nel ripieno: l'aggiunta di fichi secchi tagliati finemente.

Nell'esecuzione: al termine della cottura distribuire sopra la Rocciata alcune gocce di alchermes e una spolverata di zucchero a velo.

camera di commercio

comune

foligno

ricetta

rocciata



< Precedente

Successivo >

Potrebbe interessarti anche



Attualità

Il Prefetto Gradone va in pensione e saluta i perugini

18 Febbraio 2025



Ambiente

Trasimeno. Sopralluogo del Commissario Dell'Acqua e primi impegni

18 Febbraio 2025



Cronaca

Muore dopo essere finito fuori strada: incidente a Sismano

18 Febbraio 2025



Arte e Cultura

Galleria Nazionale Umbria: bilancio lusinghiero e 2025 di grandi novità

18 Febbraio 2025



Calcio

Perugia, Zauli: "Ci sciogliamo alla prima difficoltà. Non mollo"

Cronaca

Ai domiciliari 44enne accusato di aver scaricato file

📅 18 Febbraio 2025

pedopornografici

📅 18 Febbraio 2025

© Umbria Televisioni S.R.L. Via Monteneri, 37 06129 Perugia – P.IVA 00496230541 | Powered by **Rubidia**

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-174130095

Foligno, la ricetta doc della Rocciata certificata dalla Camera di Commercio

IL PROGETTO

FOLIGNO «Tutelare e valorizzare un dolce che ha più di 3mila anni». È con questo spirito che è andata in scena a Foligno, nella Sala dei Gonfalonieri di Palazzo Comunale la cerimonia del deposito alla Camera di Commercio dell'Umbria della ricetta ufficiale della "Rocciata di Foligno". L'antichissimo dolce della tradizione è quindi entrato ufficialmente nell'elenco delle ricette tutelate al termine di un percorso di valorizzazione che segna un punto di svolta per la Rocciata, che da dolce della memoria popolare diventa un simbolo riconosciuto e tutelato della tradizione culinaria umbra. Nella cerimonia è stato dato seguito al deposito dell'atto notarile alla Camera di Commercio dell'Umbria cui l'Accademia Italiana della Cucina (Aic) ha ufficializzato, dopo anni di indagini e studi approfonditi, la ricetta della Rocciata. Presenti tra

gli altri il sindaco di Foligno, Stefano Zuccarini, il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, i rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina con in testa la delegata di Foligno Claudia Valentini, le forze economiche e sociali della città. Il sindaco Zuccarini si è complimentato con gli studiosi dell'Accademia perché «non deve essere stato facile individuare una ricetta tipica perché a Foligno ogni famiglia ha la sua propria ricetta. È un momento importante perché si dà dignità ad un prodotto cui la città è particolarmente legata». «Al Panpepato di Terni, alla Ciaramicola e al Torcolo di San Costanzo di Perugia – ha detto il presidente Mencaroni – si aggiunge oggi la Rocciata di Foligno tra le eccellenze storiche della gastronomia umbra le cui ricette sono registrate presso l'Ente camerale e tutelate. La Camera è ben lieta di supportare la conservazione della memoria e la valorizzazione di antichi sapori dell'Umbria, ma solo – e certamente è il caso della Rocciata – quando si tratti di ricette

emerse da indagini e studi approfonditi come avvenuto finora grazie all'Accademia Italiana della Cucina. Vorrei consigliare – ha aggiunto Mencaroni – di puntare anche sulle monoporzioni, sempre più richieste dal mercato e soprattutto di impegnarsi perché un prodotto così delizioso ed identitario della città di Foligno sia sempre disponibile presso fornai e pasticcerie perché non succeda che un turista arrivi in città e abbia difficoltà a reperirla».

La Rocciata come ha ricordato la delegata Aic Valentini ha alle spalle una storia di tremila anni. Il dolce ha legami con la cultura alimentare degli Umbri e con le tradizioni medievali legate al ciclo delle stagioni e ai riti della fertilità. La sua forma arrotolata richiama l'Uroboro, il serpente che si morde la coda, simbolo del tempo che ritorna.

Gio.Ca.



Claudia Valentini, Giorgio Mencaroni e Stefano Zuccarini



Peso: 17%

Depositata alla Camera di Commercio la ricetta ufficiale. Il sindaco: "Patrimonio sociale". Prossimo passo l'Igp

La rocciata entra nella storia

FOLIGNO

■ La rocciata entra nella storia del gusto, con una preparazione e una lista di ingredienti che non ammettono varianti. E' stata infatti depositata alla Camera di Commercio la ricetta ufficiale del tipico, tradizionale dolce. Un passo storico, che automaticamente fa entrare la prelibata Rocciata nell'Olimpo della gastronomia, con una ricetta che ne custodisce passato e tradizione, ingredienti e caratteristiche. Con un annuncio trionfale lo stesso Comune dà notizia di questo importante passaggio di un prodotto conosciuto e amato: "A Palazzo Comunale è stata ufficialmente depositata, alla Camera di Commercio dell'Umbria, la ricetta della rocciata di Foligno: il dolce simbolo della nostra città, un vero e pro-

prio elemento distintivo del territorio, che affonda le sue radici in una storia millenaria e la cui tradizione si tramanda da intere generazioni". Con queste parole e non poco entusiasmo si è espresso il sindaco di Foligno, Stefano Zuccarini, nel corso della cerimonia del deposito alla Camera di Commercio dell'Umbria della ricetta ufficiale per tutelare e valorizzare un dolce che ha tremila anni.

Allo storico momento erano presenti il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, i rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina, con la delegata di Foligno Claudia Valentini, le forze economiche e sociali della città.

"E' un patrimonio - ha

continuato il sindaco - non solo gastronomico ma sociale, di storia e di cultura, che merita di essere preservato, tramandato e valorizzato. E' il primo passo di un percorso che dovrà portare all'ottenimento dell'Igp (Indicazione Geografica Protetta) del dolce tipico folignate, e la nostra rocciata ha tutte le carte in regola per poterlo ottenere, come si sta facendo per la ciaramicola, per il torcolo di Perugia e come già avvenuto per il panpepato di Terni. E' un impegno che abbiamo messo anche nelle nostre linee di mandato, e per questo come amministrazione comunale ribadiamo il nostro massimo impegno e tutto il supporto necessario. Prima della cerimonia, sempre a Palazzo Comunale, abbiamo ospitato la giunta della Camera di Commercio

dell'Umbria, che si è riunita nella nostra sala giunta, e a seguire, in Sala Consiliare per un incontro aperto alle associazioni di categoria e ai Comuni del comprensorio. Ringrazio per l'attenzione il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, che ha voluto essere presente direttamente sul territorio - conclude il sindaco di Foligno -, per sancire un legame di fattiva sinergia e collaborazione reciproca. Un ringraziamento particolare alla delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina di Foligno, che grazie ad un'attenta ed approfondita attività di studio e ricerca, è riuscita a definire quella che sarà la ricetta base della rocciata di Foligno".

G.B.



Storico momento

La rocciata entra nell'Olimpo gastronomico con la ricetta ufficiale che è stata depositata alla Camera di Commercio dell'Umbria in una significativa cerimonia



Peso: 47%

Un dolce citato anche da Catone

Tradizioni medievali e riti sacri

FOLIGNO «La Rocciata ha alle spalle una storia di tremila anni, come emerso con grande chiarezza nel convegno che la Delegazione di Foligno dell'Accademia italiana della Cucina tenne lo scorso 21 settembre in città presso l'Oratorio del Crocifisso», precisa la Camera di Commercio. «Secondo studi dell'Aic - continua l'ente camerale - il dolce ha legami con la cultura alimentare degli Umbri e con le tradizioni medievali legate al ciclo delle stagioni e ai riti della fertilità. La sua forma arrotolata richiama l'Uroboro, il serpente che si morde la coda, simbolo del tempo che ritorna. Il legame con la storia si consolida con riferimenti a Catone il Censore (160 a.C.), che descrive nelle

sue opere un dolce composto da una sfoglia sottile farcita e arrotolata, precursore della Rocciata attuale. Nel periodo longobardo, la presenza della noce nei dolci tradizionali, considerata un elemento sacro, rafforzò ulteriormente l'identità di questa preparazione». Ed ecco l'esecuzione ufficiale: «Impastare la farina con l'acqua tiepida e aggiungere un pizzico di sale e l'olio evo cercando di ottenere un impasto morbido che va lasciato riposare per 30 minuti, coperto a temperatura ambiente; preparare le mele tagliate a pezzi non troppo grandi e aggiungere la buccia grattugiata del limone, lo zucchero, la cannella e l'anice; spianare la pasta

prima con il mattarello, poi con le mani, fino a ottenere una sfoglia sottile tanto da vedere in trasparenza la tovaglia sottostante; tagliare la pasta in due semicerchi; distribuire sopra la sfoglia un sottile strato di olio e spolverare il restante zucchero amalgamato con il cacao amaro. Per finire, distribuire ancora le mele condite, le noci tritate, i pinoli, l'uvetta ammorbidente nel liquore e infine profumata con il mistrà».



Peso: 20%