

ANSA.it

Regione Umbria

Depositata in Camera commercio la ricetta della Ciaramicola

E' stata codificata dall'Accademia italiana della cucina

PERUGIA, 03 aprile 2024, 13:34

Redazione ANSA

Condividi

 **ANSA**check
notizie d'origine certificata

↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Prosegue l'impegno della Camera di commercio dell'Umbria per la salvaguardia e la valorizzazione della cucina regionale e dei prodotti tipici.

Depositata questa mattina agli uffici di Perugia la ricetta tradizionale della Ciaramicola codificata dall'Accademia italiana della cucina.

Ci sono - spiega la Camera di commercio in un comunicato - tutti gli ingredienti del dolce tradizionale pasquale identitario di Perugia (farina, zucchero a velo, burro, alchermese e tanti altri).

L'atto notarile, redatto dal notaio Matilde Patrizia Leotta, è stato consegnato dal segretario generale dell'Accademia, Roberto Ariani al presidente della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni.

"E' un momento storico per la Camera di commercio dell'Umbria che accoglie nei propri archivi il deposito della prima ricetta storica identitaria" ha sottolineato quest'ultimo. "L'impegno del nostro Ente camerale per la valorizzazione dei prodotti tipici è consolidato - ha aggiunto -, basti pensare al nostro lavoro incessante in termini di ideazione e organizzazione di eventi anche di richiamo nazionale come il premio nazionale Ercole Olivario, premi regionali Olio dop Umbria, L'Umbria del Vino, il concorso L'Umbria dei Formaggi solo per citarne alcuni.

Vorrei anche ricordare che l'Umbria si è già distinta nell'ambito della valorizzazione dei prodotti tipici con il riconoscimento nel 2020 dell'Igp per il prodotto tipico Pampepato di Terni, grazie al lavoro svolto dall'allora Camera di commercio di Terni, unico dolce dell'Umbria ad aver acquisito ad oggi questa importante certificazione, ora mi auguro che a questo deposito ne seguano molti altri".

La Camera di commercio spiega che il deposito degli atti notarili stipulati dall'Accademia non ha valore legale dal punto di vista della proprietà industriale o intellettuale. Ha invece una valenza considerata importante di natura esclusivamente culturale e "potrebbe essere finalizzato a formare, nel tempo, proprio una raccolta che funga da fonte di conoscenza per la cittadinanza e gli operatori del settore".

Soddisfatti i rappresentanti dell'accademia presenti nella sala consiglio dell'ente camerale. "Abbiamo chiesto all'Ente di poter fare questo deposito sulla scorta di esperienze analoghe fatte da altre delegazioni, come il sodalizio stretto fin dal 1972 con la Camera di commercio di Bologna per quanto riguarda le ricette gastronomiche identitarie come il ragù" ha spiegato Massimo Moscatelli, Delegato di Perugia dell'Accademia Italiana della Cucina. "L'Accademia italiana della cucina fondata a Milano nel 1953, nel 2003 riconosciuta istituzione culturale della Repubblica Italiana ha tra i suoi scopi istituzionali proprio quello di salvaguardare e migliorare la

tradizione gastronomica italiana" ha ricordato il Segretario Generale dell'Accademia, Roberto Ariani.

La codificazione con atto notarile della ricetta da parte della delegazione di Perugia nasce da approfonditi studi e ricerche sulle origini storiche, sulle caratteristiche socio-culturali e sui ricettari, anche di famiglia e mira a difendere e valorizzare "la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici".

Quella depositata in Camera di commercio - prosegue la nota - non è l'unica ricetta oggi in uso ma quella che ha una tradizione più consolidata. Ecco perché nel deposito, sono citate anche le possibili varianti nella realizzazione del dolce perugino pasquale.

L'aspetto della Ciaramicola è considerato carico di significato "piccoli pezzetti di pasta venivano distribuiti sulla superficie della ciambella in modo da formare cinque piccole 'collinette' che simboleggiano i rioni storici di Perugia - Porta Sole, Porta Sant'Angelo, Porta Susanna, Porta Eburnea e Porta San Pietro - e al centro della ciambella in origine vi era una croce, fatta con due strisce di pasta sovrapposte, che voleva richiamare Piazza IV Novembre con la fontana Maggiore e il Duomo" spiega Marilena Badolato, giornalista esperta di food, arte culinaria e membro dell'Accademia di Cucina. "Le ricerche condotte negli archivi e anche attraverso interviste alle famiglie perugine - ha detto - ci dicono che il nome della Ciaramicola deriva dal greco kéramos che vuole dire ceramica e risulta colorata, da sempre presente nelle tavole nobiliari con almeno diciassette spezie".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Scoccia e Massimo Monni
(FOTO GRIFOPRESS)

Il rendering del Nuovo Curi presentato ieri alla Sala dei Notari

è la presenza di un albergo integrato alla struttura. «Un caso unico in Italia». Ci saranno suite con vista sul campo. Attenzione anche all'accessibilità e al miglioramento dei collegamenti grazie al rialzamento di sei metri del campo. Lo studio prevede anche ad un nuovo parcheggio per tifosi

MA È STATO AFFIDATO IN QUESTI GIORNI L'INCARICO PER AVVIARE SUBITO LA RISTRUTTURAZIONE

ospiti (ex pioppeta).

Il Comune, proprietario del Curi, ieri ha ricevuto ufficialmente la proposta via pec. L'ente sarà chiamato ad avviare l'iter per la valutazione del progetto, ma il Comune ha ottenuto dal Credito Sportivo 5,3 milioni di euro per adeguamento statico-sismico e

rivalificazione dell'impianto sportivo. In questi giorni, con una determina dirigenziale è stato affidato il servizio di architettura e ingegneria relativo alla redazione del progetto esecutivo per mettere mano a gradinata, curva sud e bagni.

Riccardo Gasperini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Ciaramicola non avrà più imitazioni la ricetta è stata "blindata" dal notaio

LA TRADIZIONE

La delegazione di Perugia dell'Accademia Italiana della Cucina, con atto notarile redatto dal notaio Matilde Patrizia Leotta, ha codificato la ricetta della Ciaramicola, il dolce tipico della Pasqua dei perugini. L'atto è stato stilato a Palazzo dei Priori, davanti al sindaco Andrea Romizi, la cui presenza ha dato solennità all'iniziativa. L'operazione avrà una partnership nella Camera di Commercio di Perugia, che diffonderà la ricetta nei canali commerciali ufficiali.

L'Accademia, al momento della stesura dell'atto, era rappresentata da Massimo Moscatelli, accompagnato dal segretario Francesco Asdrubali, da Giulia Giovagnoni, da Massimo Massi Benedetti e da Marilena Moretti, membro del comitato di studio costituito per l'occasione. L'iniziativa fa seguito alla precedente analoga attività del 1999, quando il delegato del tempo, professor Renato Palumbo, certificò la ricetta del Torcolo di San Costanzo. L'Accademia della Cucina, fondata a Milano nel 1953 da Orio Vergani e da alcuni esponenti del giornalismo, della cultura e dell'imprenditoria, e che nel 2003 fu riconosciuta Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha come scopo principale quello di salvaguardare e migliorare la tradizione gastronomica italiana. Tra le finalità c'è anche quella di difendere e valorizzare la cucina regionale legata al territorio, alle



La Ciaramicola, il dolce tipico della Pasqua per i perugini

sue tradizioni, alla stagionalità dei prodotti ed è in tale contesto che la Delegazione di Perugia ha deciso di "codificare" anche quella che, in base a studi e ricerche, risulta la ricetta "classica" della ciaramicola.

LE ORIGINI

Antiche sono le origini del dolce dai caratteristici colori rosso e bianco, che contraddistinguono il blasone araldico della città, e che risalgono infatti al 1490 in occasione delle nozze di Giampaolo

Baglioni con Ippolita Conti. Considerato il dolce dei fidanzati, della promessa di matrimonio con il tempo divenne il dolce tipico della Pasqua dei perugini. Ancora oggi viene preparato nelle famiglie, che mantengono vive le tradizioni, nei forni e nelle pasticcerie cittadini che la commercializzano.

LA RICERCA

Per certificare la vera e più diffusa ricetta Marilena Moretti ha fatto ricerche d'archivio. Negli antichi documenti compare come "cieramicola", ed è annoverata insieme ad altre piccole prelibatezze dolci come "confetti, zuccati, cialdoni, zucarini, merolle, trasei". Nel trascorrere dei secoli ha rappresentato anche la primavera, per i colori e per le guarnizioni variopinte dei confettini, ed annunciava tempo di amori e di matrimoni, acquisen-

do così caratteristiche socio culturali profonde e ben radicate nella città. Dalle ricerche è emerso che la forma è stata sempre rigorosamente a ciambella, con alcune varianti tra le quali, talvolta, l'inserimento di una piccola porzione di pasta al centro del foro che identificava la Piazza Grande con la Fontana Maggiore. Da qui partivano cinque raggi a rappresentare i rioni cittadini.

LA RICETTA

Per confezionare una ciaramicola, secondo la ricetta certificata sono necessari: 450 grammi di farina "0", 5 uova, 200 grammi di zucchero semolato, 150 grammi di burro, 100 grammi di alchermes, 30 grammi di rum (facoltativo), la scorza grattugiata di mezzo limone e un'arancia, un pizzico di sale, una bustina di lievito in polvere, 150 grammi di zucchero per la meringa di copertura e confettini colorati. Va messo tutto in una capiente ciotola, poi sbattere con una frusta 2 uova intere e 2 tuorli insieme allo zucchero, serbando gli albumi rimasti per la glassa di copertura.

Luigi Foglietti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INIZIATIVA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DI CUCINA IN PARTNERSHIP CON LA CAMERA DI COMMERCIO

CONSIDERATO IL DOLCE DEI FIDANZATI RISALE AL 1490, PENSATO PER LE NOZZE DI GIAMPAOLO BAGLIONI

Perugia



IL TOMBINO OSTRUITO IN CORSO VANNUCCI

Non è passato inosservato ieri mattina lungo corso Vannucci in cartello che invita il Comune a pulire il tombino ostruito. «La forazza è piena! La facciamo un po' di manutenzione?», c'era scritto sul cartello piazzato proprio davanti all'edicola di Andrea Fonte, autore del curioso appello.

Fax: 075/5730282
e-mail: perugia@ilmessaggero.it



Domenica 7 Aprile 2024
www.ilmessaggero.it

Montegrillo, i residenti ripuliscono l'anfiteatro

VITA DI QUARTIERE

Guanti, mascherina, spazzole, decapugliatore e tanta buona volontà. Grazie ad un progetto che ha riattivato i fili della socialità, associazioni e residenti di Montegrillo e Ponte d'Oddi continuano a fare rete e salvano dal degrado due simboli del proprio parco di zona, l'anfiteatro (archi e scalinate) e la storica botticella. Coperte dagli sfregi fatti con lo spray nel corso degli anni, le due strutture in vecchi blocchi di tufo e mattoni hanno già cominciato a tornare allo stato originario grazie all'impegno dei volontari che dalla giornata di venerdì si sono messi all'opera. «Ripuliamo da scritte, erbe infestanti e facciamo anche qualche piccolo lavoro di muratura», raccontano al Messaggero alcuni dei promotori dell'iniziativa, che rientra nel più generale progetto PartecipAction.

IL PERCORSO

Selezionato dall'impresa sociale Con i Bambini nell'ambito del fondo per il contrasto della povertà educativa minorile, con la cooperativa sociale Asad capofila, il progetto ha messo in campo sul territorio un'azione di coinvolgimento della cittadinanza e riqualificazione urbana con la formula dell'Oasis Game. Nella sua prima edizione in quella fetta di città tra Ponte d'Oddi e Montegrillo (c'è stata anche l'esperienza di San Sisto), anche grazie ad una serie di tavoli supportati dal Comune, il percorso partecipativo ha permesso di riqualificare una delle vie storiche di accesso al parco, la strada della Botticella. Ora scatta la fase 2, quella che sta portando i cittadini a mettere mano ai beni che da sempre sono in quel parco, il secondo più grande della città. Così «le realtà di quartiere di-

►Due giorni di lavoro per togliere i danni di spray selvaggio dalla struttura

►Intervento anti vandali per la Botticella «Così il parco è pronto per l'estate»

ventano ancora più protagoniste», spiegano le associazioni. Fra queste ci sono il Centro socio Culturale di Montegrillo, l'Oratorio L'Astrolabio, il Circolo Ponte d'Oddi, l'Agesci Perugia 4.

IL DUE BENI

C'è soprattutto il volontariato alla base del progetto che sta permettendo di riqualificare i due simboli del parco, zona dell'anfiteatro e botticella, sfregiati dai vandali dello spray e in qualche caso pure danneggiati nel corso del tempo. I volontari sono partiti con gli interventi venerdì pomeriggio.



I residenti Montegrillo mentre ripuliscono le arcate dell'anfiteatro

Ponte Felcino, una passerella per bici e pedoni

LA CITTÀ CHE CAMBIA

Con una lunghezza di 94 metri e una capacità di carico che la rende in grado di sopportare il passaggio di automezzi in caso d'emergenza, è diventata realtà dopo un lungo intervento la nuova passerella ciclopedonale che a Ponte Felcino connette i due lati del Tevere. Uno è quello del Bosco Didattico, a due passi dal molino della Torre della Catasta. Due aree che presto saranno interessate da altrettanti progetti di riqualificazione nell'ambito di un piano generale avviato per il rilancio dell'asse del Tevere. Cuore di parte di questi interventi è della rete di percorsi che si sviluppano lungo il fiume: è proprio il nuovo ponte, cui si accede con delle rampe e scalinate. È stato definito «un tassello finale di una visione green», ma soprattutto «una cerniera» tra il tracciato del percorso ciclabile che proviene da Villa Pitignano e, sull'altra sponda, quello che va



la passerella ciclopedonale di Ponte Felcino è costata 1,3 milioni di euro

in direzione dei quartieri di Ponte Valleceppi e Ponte San Giovanni. In tutto 15 chilometri di sentieri che adesso si parlano e consentono di poter vivere il territorio con una mobilità alternativa. La nuova infrastruttura è stata inaugurata ieri alla presenza, fra gli altri, del sindaco Andrea Romizi e dell'assessore ai Lavori pubblici Otello Numerini. Tecnici del Comune hanno pri-

ma illustrato il progetto (e gli altri per l'asse del Tevere) alla Torre del Molino della Catasta. Presente anche l'assessore regionale Enrico Melasceche (Opere pubbliche).

I PARTICOLARI

L'opera è costata 1 milione e 390mila euro (finanziata con fondi comunitari stanziati dalla Regione). Con uno sbocco sul Bo-

È LUNGA 94 METRI E ATTRAVERSA IL FIUME TEVERE BOSCO DIDATTICO PRONTO AMPLIAMENTO DI 7MILA METRI QUADRI

sco Didattico, porterà in futuro ad un ampliamento dell'area naturale sulla sponda sinistra. L'ufficio comunale del verde pubblico ha infatti progettato un nuovo bosco pianiziale su un'area di oltre 7.000 metri quadrati, una vera e propria estensione verso la zona urbanizzata del quartiere. Dal punto di vista tecnico il ponte, a tre campate e realizzato in acciaio e che ricalca per forma quello di un tipo in muratura, presenta due pile e due spalle sulle sponde del fiume. Pile e spalle sono in calcestruzzo armato. La lunghezza complessiva è di 94 metri, con una sezione corrente di 4 metri, inclusi i parapetti di bordo. Le due travate principali di sostegno sono in acciaio corten saldato. L'asse è inclinato di circa 15 gradi rispetto al tracciato del fiume. Il piano calpestabile è con soletta in calcestruzzo cementizio armato collaborante, gettata in opera su lastre corten, irrigidite da tralicci metallici.

Ri.Ga.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

NELLA PRECEDENTE INIZIATIVA È STATA RIMESSA A NUOVO LA VIA CHE PORTA ALL'AREA VERDE

L'INIZIATIVA

Per celebrare degnamente il deposito ufficiale della ricetta della Ciaramicola negli archivi della Camera di Commercio dell'Umbria, la delegazione di Perugia dell'Accademia italiana della Cucina, promotrice dell'iniziativa, ha organizzato una serata di gala all'Hotel La Rosetta.

La ricetta è stata certificata con atto notarile redatto dal notaio Matilde Patrizia Leotta. L'atto è stato vergato da Massimo Moscatelli, Francesco Asdrubali, Giulia Giovagnoni, Massimo Massi Benedetti, Marielena Moretti. Nei saloni de La Rosetta il delegato Moscatelli, dopo aver personalmente depositato la ricetta in Camera di Commercio, ha tenuto a precisare ai tanti ospiti presenti, che «Non l'unica ricetta, ma un riferimento sicuro per la realizzazione secondo una consolidata tradizione».

Nel corso della elegante serata condotta dal simpatarca Francesco

Serata di gala per la Ciaramicola con l'Accademia della Cucina

Asdrubali, che con grande maestria ha illustrato piatti e vini. Moscatelli ha anche ricordato che l'iniziativa attuale fa seguito alla stessa che nel 1999 vide protagonista la stessa Delegazione perugina, allora coordinata da Renato Palumbo, con atto notarile redatto dal notaio Giuseppe Brunelli, certificato

DOPO LA CERTIFICAZIONE DELLA RICETTA LA CAMERA DI COMMERCIO APRE AL BOLLINO BLU PER ALTRI PIATTI TIPICI



Da sinistra Mencaroni, Romizi, Moscatelli e Sorbalioli

gli ingredienti della ricetta storica del Torcolo di San Costanzo. Entrambe le ricette sono frutto di ricerche fatte negli archivi storici cittadini visto che la Ciaramicola si confeziona in città fin dal 1490 quando il dolce venne servito a un banchetto in occasione delle nozze tra i nobili Giampaolo Baglioni e Ippolita Conti, e il Torcolo di San Costanzo fin dal 1595. La ricerca storica relativa alla ciaramicola è stata condotta dall'antropologa dell'alimentazione Marielena Moretti Bolognato. Alla serata, c'erano il sindaco Andrea Romizi con la moglie Angela Guerrieri, il vicario generale dell'archidiecesi don Simone Sorbalioli, il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria Gio-

rgio Mencaroni con la consorte Valeria Guarducci, il segretario generale della Camera di Commercio Federico Sisti, il vice segretario generale dell'ente camerale Giuliana Piantoro, il notaio Matilde Leotta che ha ricevuto l'atto con la ricetta supportata dall'accademico Adriano Crispolti, il delegato onorario della delegazione dell'Accademia italiana della cucina di Perugia Renato Palumbo, il coordinatore territoriale per l'Umbria dell'Accademia italiana della Cucina Guido Scharoli e i delegati di Assisi e Terni Emanuele Conetti e Luca Capiccia. Da parte sua il presidente Mencaroni ha tenuto a precisare che è la prima volta che la Camera di Commercio riceve una ricetta di cucina, ma ha aggiunto: «Non sarà l'ultima perché ora l'impegno è quello di raccogliere le ricette delle tante specialità che rappresentano e caratterizzano i diversi territori della Regione».

Luigi Foglietti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Enogastronomia

Il nostro giornale è un prodotto editoriale del gruppo editoriale Corriere Umbro

Ciaramicola, ricetta depositata in Camera di commercio

PERUGIA

■ Depositata la ricetta della ciaramicola. Ci sono tutti gli ingredienti del dolce tradizionale pasquale identitario di Perugia nella ricetta depositata in Camera di Commercio, dall'Accademia italiana della cucina, delegazione di Perugia. L'atto notarile, redatto dal notaio Matilde Patrizia Leotta, è stato consegnato questa mattina dal segretario generale dell'accademia, Roberto Ariani al presidente della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni.

Sa.Nu.

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.: Sergio Casagrande

Tiratura: 5401 - Diffusione: 11278 - Lettori: 175000

Enogastronomia

Ciaramicola, ricetta depositata in Camera di commercio

PERUGIA

■ Depositata la ricetta della ciaramicola. Ci sono tutti gli ingredienti del dolce tradizionale pasquale identitario di Perugia nella ricetta depositata in Camera di Commercio, dall'Accademia italiana della cucina, delegazione di Perugia. L'atto notarile, redatto dal notaio Ma-

tilde Patrizia Leotta, è stato consegnato questa mattina dal segretario generale dell'accademia, Roberto Ariani al presidente della Camera di commercio dell'Umbria, [Giorgio Mencaroni](#).

Sa.Nu.



Enogastronomia

Ciaramicola, ricetta depositata in Camera di commercio

PERUGIA

■ Depositata la ricetta della ciaramicola. Ci sono tutti gli ingredienti del dolce tradizionale pasquale identitario di Perugia nella ricetta depositata in Camera di Commercio, dall'Accademia italiana della cucina, delegazione di Perugia. L'atto notarile, redatto dal notaio Matilde Patrizia Leotta, è stato consegnato questa mattina dal segretario generale dell'accademia, Roberto Ariani al presidente della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni.

Sa.Nu.





Storia della ciaramicola, il dolce rosso dell'amore

La ciaramicola, dolce simbolo d'amore nato nel 1490 a Perugia, è stato ufficialmente riconosciuto dall'Accademia italiana della cucina in una festa celebrativa. Un legame storico e culturale con la tradizione gastronomica della città.



La ciaramicola, dolce simbolo d'amore nato nel 1490 a Perugia, è stato ufficialmente riconosciuto dall'Accademia italiana della cucina in una festa celebrativa. Un legame storico e culturale con la tradizione gastronomica della città.

L'origine è fastosa e festosa, antica di secoli, ricca di simboli e tramandata come segno di amore. Così nasce la ciaramicola, dolce che accompagnava fidanzamenti e sponsali ed ora viene gustata con soddisfazione enorme da chi vuol terminare il pranzo in perfetta letizia. Nasce, secondo accurate ricerche, nel 1490 per le nozze di Giampaolo Baglioni con Ippolita Cenci dell'alta aristocrazia romana. Da quel momento il dolce perugino si associa all'amore, alla promessa di giorni felici e primaverili, pasquali se si vuole, anche alla bellezza del suo manto esterno che richiama la bontà della composizione. Lo strato bianco di albume e zucchero, l'impasto rosso di alchermes suggeriscono i colori della città e molti altri sono i richiami storici. La delegazione perugina dell'Accademia italiana della cucina ha



novantina di presenze, lieta atmosfera, interventi del sindaco Andrea Romizi, del presidente della Camera di Commercio Giorgio Mencaroni, del Vicario generale dell'Archidiocesi don Simone Sorbaili (nella foto assieme al delegato Moscatelli). L'Accademia, nata nel 1953, si è sempre segnalata per unire lo studio della gastronomia con una notevole azione culturale. Da qui pure le ricerche legate alla torta col formaggio e al torcolo, in grado di stabilire un legame forte col passato rivisitato con esattezza.

Potrebbe interessarti anche

Qualità consapevole, che dura una vita.

Velasca

© Riproduzione riservata

[Dalla stessa sezione](#)



[Cronaca](#)

Vasta operazione anti-droga, arresti in Toscana e in Umbria

8 apr 2024



Ciaramicola, il dolce degli umbri, depositata ricetta

UN DOLCE PASQUALE TRADIZIONALE DI PERUGIA ENTRA NEGLI ARCHIVI STORICI DELLA CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA



La Ciaramicola, il dolce degli umbri, depositata ricetta

La Ciaramicola – La Camera di Commercio dell'Umbria continua a dimostrare il suo impegno per la salvaguardia e la valorizzazione della cucina regionale e dei prodotti tipici. Questo impegno si è **manifestato** recentemente con l'aggiunta di una ricetta storica ai suoi archivi.

La ricetta, che **rappresenta** un dolce tradizionale pasquale di Perugia, è stata depositata presso la Camera di Commercio dall'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Perugia. L'atto notarile, redatto dal notaio Matilde Patrizia Leotta, è stato consegnato dal Segretario Generale dell'Accademia Italiana della Cucina, Roberto Ariani, al Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni.

Il Presidente **Mencaroni** ha accolto con entusiasmo l'aggiunta della ricetta ai loro archivi, definendola un momento storico per la Camera di Commercio dell'Umbria. Ha sottolineato l'impegno costante dell'ente per la valorizzazione dei prodotti tipici, evidenziando il loro incessante lavoro nell'ideazione e organizzazione di eventi di richiamo nazionale.

Tra questi eventi, Mencaroni ha citato il **Premio Nazionale Ercole Olivario**, i Premi Regionali “Olio Dop Umbria”, “L’Umbria del Vino” e il Concorso “L’Umbria dei Formaggi”. Questi eventi, insieme all’aggiunta della ricetta storica ai loro archivi, dimostrano l’impegno della Camera di Commercio dell’Umbria per la promozione e la valorizzazione della cucina regionale e dei prodotti tipici.

In conclusione, **l’aggiunta** della ricetta storica ai loro archivi rappresenta un ulteriore passo avanti nell’impegno della Camera di Commercio dell’Umbria per la valorizzazione della cucina regionale. Questo impegno, insieme al loro lavoro nell’organizzazione di eventi di richiamo nazionale, dimostra la loro dedizione alla promozione e alla salvaguardia dei prodotti tipici della regione. Ci aspettiamo con ansia di vedere quali saranno i prossimi passi in questa direzione.

PROSEGUE L'IMPEGNO DELLA CCIAA DELL'UMBRIA PER LA SALVAGUARDIA DELLA CUCINA REGIONALE

Inserito da Serena Biancherini | Apr 3, 2024 | Perugia, Umbria | 0 | ★★★★★



Depositata questa mattina in Camera di Commercio, a Perugia, la ricetta tradizionale della "Ciaramicola" codificata dall'Accademia Italiana della Cucina

NewTuscia - PERUGIA - Ci sono tutti gli ingredienti del dolce tradizionale pasquale identitario di Perugia (tra cui farina, zucchero a velo, burro, l'immane alchermese e tanti altri) nella ricetta depositata questa mattina in Camera di Commercio, dall'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Perugia. L'atto notarile, redatto dal notaio Matilde



Patrizia Leotta, è stato consegnato questa mattina dal Segretario Generale dell'Accademia Italiana della Cucina, Roberto Ariani al Presidente della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni.

“E' un momento storico per la Camera di Commercio dell'Umbria che oggi accoglie nei propri archivi il deposito della prima ricetta storica identitaria -ha sottolineato il Presidente della Camera di Commercio Giorgio Mencaroni - l'impegno del nostro Ente camerale per la valorizzazione dei prodotti tipici è consolidato, basti pensare al nostro lavoro incessante in termini di ideazione e organizzazione di eventi anche di richiamo nazionale come il Premio Nazionale Ercole Olivario, Premi Regionali “Olio Dop Umbria”, L'Umbria del Vino”, il Concorso “L'Umbria dei Formaggi solo per citarne alcuni”.

“Vorrei anche ricordare – aggiunge – che l'Umbria si è già distinta nell'ambito della valorizzazione dei prodotti tipici con il riconoscimento nel 2020 dell'IGP per il prodotto tipico Pampepato di Terni, grazie al lavoro svolto dall'allora Camera di Commercio di Terni, unico dolce dell'Umbria ad aver acquisito ad oggi questa importante certificazione, ora mi auguro che a questo deposito ne seguano molti altri”.

Il deposito degli atti notarili stipulati dall'Accademia non ha valore legale dal punto di vista della proprietà industriale o intellettuale. Ha invece una valenza importante di natura esclusivamente culturale e potrebbe essere finalizzato a formare, nel tempo, proprio una raccolta che funga da fonte di conoscenza per la cittadinanza e gli operatori del settore.

Soddisfatti i rappresentanti dell'Accademia presenti questa mattina nella sala Consiglio dell'Ente camerale : “Abbiamo chiesto all'Ente di poter effettuare questo deposito sulla scorta di esperienze analoghe fatte da altre delegazioni, come il sodalizio stretto fin dal 1972 con la Camera di Commercio di Bologna per quanto riguarda le ricette gastronomiche identitarie di Bologna come il ragù” spiega Massimo Moscatelli,



ARCHIVIO INTERVISTE



LUCE NUOVA SUI FATTI
APPROFONDIMENTO



RADIO ROMA

CANALE 14
www.radioroma.it

PARTNER
ISTITUZION
ALI E
ASSOCIAZIO
NI DI
CATEGORIA



Delegato di Perugia dell'Accademia Italiana della Cucina.

“L'Accademia Italiana della Cucina fondata a Milano nel 1953, nel 2003 riconosciuta istituzione culturale della Repubblica Italiana ha tra i suoi scopi istituzionali proprio quello di salvaguardare e migliorare la tradizione gastronomica italiana” ha ricordato il Segretario Generale dell'Accademia, Roberto Ariani intervenuto questa mattina.

Le ricerche storiche La codificazione con atto notarile della ricetta da parte della delegazione di Perugia nasce da approfonditi studi e ricerche sulle origini storiche, sulle caratteristiche socio-culturali e sui ricettari, anche di famiglia e mira a difendere e valorizzare “la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici” . Quella depositata in Camera di Commercio non è l'unica ricetta oggi in uso ma quella che ha una tradizione più consolidata. Ecco perché nel deposito effettuato, sono citate anche le possibili varianti nella realizzazione del dolce perugino pasquale.

L'aspetto della Ciaramicola è carico di significato “piccoli pezzetti di pasta venivano distribuiti sulla superficie della ciambella in modo da formare cinque piccole 'collinette' che simboleggiano i rioni storici di Perugia – Porta Sole, Porta Sant'Angelo, Porta Susanna, Porta Eburnea e Porta San Pietro- e al centro della ciambella in origine vi era una croce, fatta con due strisce di pasta sovrapposte, che voleva richiamare Piazza IV Novembre con la Fontana Maggiore e il Duomo” spiega Marilena Badolato, giornalista esperta di food, arte culinaria e membro dell'Accademia di Cucina. “Le ricerche condotte negli archivi e anche attraverso interviste alle famiglie perugine – ha detto Badolato – ci dicono che il nome della Ciaramicola deriva dal greco kéramos che vuole dire ceramica e risulta colorata, da sempre presente nelle tavole nobiliari con almeno diciassette spezie”.



ANCE | VITERBO

UNINDUSTRIA
UNIONE DEGLI INDUSTRIALI E DELLE IMPRESE
ROMA - FROSINONE - LATINA - RIETI - VITERBO

ECONFERCENTI
VITERBO

CONFIMPRESE ITALIA
Confederazione
Sindacato Nazionale delle
Micro, Piccole e Medie Imprese

Questioni di lavoro
DIVERSITÀ
EQUITÀ
INCLUSIONE

PERUGIATODAY

ATTUALITÀ

INVIATO CITTADINO Solenne cerimonia alla Rosetta per un evento di forte significato identitario

Ed ecco a voi la ricetta dell'antico dolce perugino denominato ciaramicola



Sandro Allegrini

05 aprile 2024 09:48



Massimo Moscatelli, Andrea Romizi, Giorgio Mencaroni, Guido Schiaroli, don Simone Sorbaioli (foto Sandro Allegrini)

Già depositata ufficialmente presso la Camera di Commercio dell'Umbria, la ricetta dell'antico dolce perugino è stata proposta ai soci dell'Accademia della Cucina e a numerosi ospiti di rango del mondo istituzionale.

A far capo dal sindaco Andrea Romizi, al vicario del vescovo don Simone Sorbaioli, al presidente della Camera di Commercio Giorgio Mencaroni.

Iniziativa meritevole che codifica e tutela composizione e procedure di preparazione di un dolce legato alla festa e alla celebrazione della Pasqua a Perugia.

La ricerca storico-bibliografica, condotta dall'antropologa dell'alimentazione Marilena Moretti Badolato (fondata su un prezioso documento a lei indicato dall'indimenticabile archivista Alberto Maria Sartore), fa risalire la prima attestazione almeno al 1490. Esattamente, quando il dolce venne servito a un banchetto in occasione del matrimonio tra i nobili Giampaolo Baglioni e Ippolita Conti.

Alla Camera di Commercio è stata così affidata, caso unico e primo, la diligente tutela di un piatto tipico umbro.

L'atto, redatto dal notaio Matilde Patrizia Leotta, in data 20 marzo 2024, è stato sottoscritto da Massimo Moscatelli, Francesco Asdrubali, Massimo Massi Benedetti, Marilena Moretti, Giulia Giovagnoni, alla presenza del sindaco di Perugia Andrea Romizi.

Accogliendo i convenuti, Massimo Moscatelli ha ricordato il precedente del torcolo di San Costanzo, esaltando la valenza della "messa in sicurezza" dei prodotti della tradizione attraverso una certificazione che li tutela. "Non l'unica ricetta – ha sottolineato – ma un riferimento sicuro per la realizzazione secondo una consolidata tradizione".

Interventi di saluto delle autorità, doni consistenti in libri attinenti la storia e le tradizioni culinarie umbre e nazionali.

Illustrazione del simposiarca Francesco Asdrubali che si è soffermato anche sulla storia passata e ventura dell'Hotel La Rosetta, oltre che sulla tipologia del menù e sull'illustrazione dei vini che hanno accompagnato le varie portate.

Una serata in cui storia e identità, cultura, educazione, convivialità e amicizia sono state felicemente ricondotte ad unità.

 **Foto - Cerimonia di presentazione della ricetta dell'antico dolce**

perugino denominato ciaramicola



(Foto Sandro Allegrini)

PS. Oltre ai cibi e i vini, alla squisita ospitalità, l'Inviato Cittadino ha potuto godere della gradevolissima conversazione col notaio romano-perugino Marco Lucio Campiani con cui è stato piacevole intrattenersi su temi di cultura, cinema e spettacolo in cui è esperto e appassionato. Una serata da ascrivere a completa soddisfazione personale e professionale.

© Riproduzione riservata