



CARTELLA STAMPA

Ricciarelli di Siena e Panforte di Siena: le prime IGP dolciarie in Italia

Il Comitato Promotore dell'IGP "Panforte di Siena" e il Comitato Promotore dell'IGP "Ricciarelli di Siena" - sono stati costituiti rispettivamente il 9 luglio 2003 e il 14 gennaio 2004. Riuniti sotto la sigla unitaria Co.Ri.Panf. (www.coripanf.org), con sede operativa presso Confcommercio di Siena, sono i custodi delle prime due IGP dolciarie italiane: i Ricciarelli di Siena (IGP dal 2010) e il Panforte di Siena (IGP dal 2013).

Sono attualmente membri di entrambi i Comitati le seguenti Aziende: La Fabbrica del Panforte Srl, Masoni Pietro Srl, Fiore1827 Srl, Forneria Corsini srl, Dolci Nannini Siena srl, Panna Montata srls (Pasticcerie Sinatti); Pasticceria Le Campane snc; Storie di Dolci srls; Florida srl (Officina dei Dolci)

Il Panforte di Siena

Il Panforte è uno dei dolci più antichi e tipici della nostra penisola. Le sue origini risalgono al Medioevo e si collocano nel solco della tumultuosa storia di Siena. Il precursore fu il "Pane Melatos", una specie di focaccia con farina, acqua e fichi, uva e miele che, ricca e gustosa da fresca, con il tempo tendeva a inacidire e a prendere di forte, da qui il suo nome di "Panis Fortis" o Panforte. Il primo documento ufficiale che parla di "panes melati et pepati" è una pergamena esistente presso l'Archivio di Stato di Siena, del 7 febbraio 1205, dove il prodotto viene citato tra i regali che servi e coloni erano obbligati a portare alle monache dell'Abbazia di Montecelso, località in provincia di Siena. Sino almeno al 1599, la produzione di questo dolce rimase dominio esclusivo degli Speciali, che all'epoca in città erano soltanto 12. Una pergamena del 1700 attesta comunque che anche successivamente per produrre questo dolce occorreva una grande maestria: oltre ai 17 ingredienti nobili (tanti quante le Contrade del Palio di Siena), infatti, "i panfortai" nella produzione dovevano aggiungere: "onestà, laboriosità, amore per le cose buone, temperanza".

Intorno ai primi dell'Ottocento la creazione del Panforte si spostò dalle farmacie alle prime fabbriche aperte a Siena. La versione bianca ha una precisa data di nascita, il 1879, quando, in onore della Regina Margherita in visita a Siena per il Palio d'agosto, il dolce venne realizzato per la prima volta con un minor impiego di spezie e la copertura a base di zucchero a velo e venne ribattezzato «panforte Margherita». Il suo immediato successo ne decretò fama indiscussa anche sotto il nome di «panforte bianco» usato per distinguerlo dalla versione tradizionale o del "panforte nero".

I Ricciarelli di Siena

L'origine del nome "Ricciarelli" è incerta. Secondo una leggenda sarebbe legato al nobile Ricciardetto della Gherardesca che portò con sé la ricetta di ritorno dalle Crociate. Secondo altri, il termine Ricciarelli sarebbe invece da ricondurre al loro aspetto leggermente increspato. Comunque non c'è dubbio che siano i discendenti diretti del tanto conclamato "marzapane" e degli apprezzati <marzi panetti> alla usanza senese, che tanta diffusione ebbero sin dal 1400 nelle tavole più sontuose d'Italia e di Francia. Ne fanno fede i documenti che attestano la predominanza dei marzapani alla senese a vari banchetti di nozze come quello di Caterina Sforza e Giordano Riario (1447) o di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona (1475).

Composti da un miscuglio di mandorle, zucchero e miele, finemente raffinato e impastato con albume d'uovo, i ricciarelli si distinguono dal comune marzapane per la pasta molto morbida e aromatica. Una volta cotti in forno, vengono spolverati da uno strato di zucchero a velo. L'aspetto, l'estrema morbidezza e la delicatezza del sapore ne fanno oggi un prodotto di grande successo.

CO.RI.PANF.

Comitati Promotori delle IGP Ricciarelli di Siena e Panforte di Siena
c/o Confcommercio Siena- Strada di Cerchiaia, 26 – 53100 SIENA
www.coripanf.org e-mail: segreteria@coripanf.org