



RICCIARELLI DI SIENA IGP

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

I Ricciarelli di Siena IGP sono un prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto cotto al forno a base di mandorle, dolci e amare attentamente selezionate, zucchero e albume d'uovo.

METODO DI PRODUZIONE

L'impasto si ottiene lavorando assieme mandorle dolci tritate, zucchero semolato e a velo, albume d'uovo di gallina e agenti lievificanti. Sono ammessi ingredienti facoltativi in parziale sostituzione o in aggiunta quali: mandorle amare, sciroppo di glucosio o zucchero invertito, miele millefiori, aromi, vaniglia in bacche o vanillina, oli essenziali di agrumi, aroma di mandorle, scorza di buccia d'arancia candita sminuzzata molto finemente, ostie di amido (come base), acido sorbico. Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti. La varietà delle mandorle utilizzate per l'impasto viene individuata tramite determinazione del loro DNA. Segue la porzionatura effettuata meccanicamente o manualmente, in modo da conferire al prodotto la classica forma a losanga ovalizzata. Vengono quindi abbondantemente coperti con lo zucchero a velo. La cottura avviene in forni preriscaldati ad una temperatura compresa tra 150 e 200°C per 12-20 minuti. Dopodiché il prodotto viene lasciato raffreddare e avviato al confezionamento.

ASPETTO E SAPORE

I Ricciarelli di Siena IGP hanno forma a losanga ovalizzata. Il peso di ogni singolo pezzo è compreso tra 10 e 30 g, lo spessore tra 13 e 20 mm. La superficie è di colore bianco per la copertura di zucchero a velo, con eventuale presenza di crepature. Il bordo è leggermente dorato. La pasta interna è di colore beige, con una lieve sfumatura dorata. Presentano una consistenza molto morbida. Il sapore e l'odore sono dolci, tipici della pasta di mandorle.

STORIA

Le origini dei Ricciarelli di Siena IGP risalgono al Medioevo, quando i senesi importarono il marzapane probabilmente dall'Oriente. È all'Oriente infatti che rimanda l'etimologia del termine "marzapane": alla città birmana di Martaban per alcuni linguisti; al termine arabo *mauthaban* (scatola per contenere il marzapane) per altri. Questi dolcetti venivano donati alle personalità a cui si voleva rendere ossequio. Lo stesso Niccolò Machiavelli ricorda come i "piccoli marzapani" furono offerti dai senesi ad un legato pontificio in visita presso la città. La lavorazione dei ricciarelli di Siena avveniva nei conventi o nelle botteghe degli speciali, unici luoghi nei quali pote-

vano trovarsi le spezie e gli aromi indispensabili per aromatizzare e conservare i cibi. Anticamente erano chiamati "marzapane alla senese" o "morzelletti" ed è stato solo nell'Ottocento che è comparsa la denominazione "ricciarelli".

GASTRONOMIA

I Ricciarelli di Siena IGP si conservano al meglio in luogo fresco e asciutto per mantenere la loro morbidezza e fragranza. Sono ideali consumati a fine pasto abbinati a tè, caffè o vini dolci locali come il Vin Santo o Moscadello di Montalcino.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Ricciarelli di Siena IGP. È commercializzato in confezioni monopezzo o pluripezzo ermeticamente chiuse. Le confezioni pluripezzo prevedono l'alloggio in vassoi o vaschette trasparenti ermeticamente chiusi oppure in vassoi dotati di alveolo di forma e grandezza proporzionate alla dimensione dei singoli pezzi, successivamente avvolti in film trasparenti termosaldati e normalmente chiusi in scatole di cartone o di metallo.

NOTA DISTINTIVA

I Ricciarelli di Siena IGP sono caratterizzati da un impasto particolarmente morbido, il cui colore bianco è dovuto esclusivamente alla presenza dello zucchero, mentre sono assolutamente assenti farine o fecola di patate, che ne abbasserebbero il livello qualitativo compromettendone le caratteristiche organolettiche.



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dei Ricciarelli di Siena IGP comprende tutto il territorio amministrativo della provincia di Siena, nella regione Toscana.



CoRiPanf
c/o Uff. Agricoltura della CCAA di Siena
Pza Matteotti, 30
53100 Siena
Tel: +39 0577 202540



CSQA Certificazioni S.r.l.
Via S. Gaetano, 74
36016 Thiene (VI)
Tel: +39 0445 313011
Fax: +39 0445 313070
www.csqa.it - csqa@csqa.it

Operatori 4

Produzione (kg) 47.429

Fatturato (mln €) ND

Superficie (ha)

Dati Qualivita - Ismea