



CO.RI.PANF

Coripanf è la sigla che rappresenta i Comitati per la promozione dei Ricciarelli e del Panforte di Siena Igp.

I Ricciarelli di Siena Igp festeggiano quindici anni Con la denominazione il valore della produzione è raddoppiato

I dolci senesi più famosi sono stati i primi ad ottenere l'indicazione protetta

Coripanf è una sigla per sintetizzare un nome più lungo che si ricorderebbe con difficoltà: Comitati per la promozione dei Ricciarelli e del Panforte di Siena Igp.

Grazie al lavoro delle aziende di Coripanf, i Ricciarelli di Siena sono stati, nel 2010, il primo dolce italiano a fregiarsi dell'Igp. Nel 2013, l'Igp è arrivata anche per il Panforte di Siena. I produttori associati sono i paladini della ricetta secolare e i custodi della genuinità dei più famosi fra i dolci senesi.

Il "Panforte di Siena" nasce nelle spezierie medievali della città. È ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina, frutta candita, frutta secca, miscela di zuccheri, miele e spezie.

La denominazione "Ricciarelli di Siena" indica il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di mandorle, zuccheri, albume d'uova successivamente cotto in forno. Leggenda vuole che il nobile Ricciardetto della Gherardesca portò con sé la ricetta di ritorno dalle Crociate. I primi documenti che attestano la presenza dei "marzapani alla senese", l'antico nome dei ricciarelli, risalgono alla metà del '400. Oggi la denominazione "Ricciarelli di Siena" festeggia i suoi primi 15 anni.

"E' un grande piacere poter presentare i dolci senesi Igp in un contesto così prestigioso e internazionale – dice Massimiliano Arneccchi presidente di Coripanf – I Ricciarelli di Siena sono stati il primo dolce italiano a ottenere l'Indicazione Geografica Protetta, esattamente 15 anni fa, nel 2010. Da allora il valore delle



CO.RI.PANF

produzioni dei dolci senesi Igp, ricciarelli e panforte, è raddoppiato e continua a crescere ogni anno. L'arte e l'enogastronomia sono oggi le due principali motivazioni di viaggio che attraggono il turismo di qualità nelle nostre città storiche. E spesso l'una fortifica l'altra. Siena, in entrambi i settori, vanta un patrimonio senza eguali".

Nati dall'antica tradizione dell'arte dolciaria senese, i Ricciarelli di Siena IGP e il Panforte di Siena IGP possono contare oggi su una produzione complessiva (dati 2024) di 324 tonnellate capace di generare oltre 4,3 milioni di euro di valore alla produzione.

La filiera del Panforte di Siena IGP tocca infatti valore di produzione di 2 milioni di euro frutto di oltre 171 tonnellate di prodotto, mentre i Ricciarelli di Siena IGP fanno segnare un valore alla produzione di 2,3 milioni di euro a fronte di quasi 153 tonnellate di prodotto certificato (Dati Coripanf).

La stima per la produzione 2025, ancora non rilevata segnalano ancora una tendenza di crescita con tutte le aziende di Coripanf che stanno lavorando al massimo delle capacità produttive.

Dalla prima rilevazione nel 2016 (dati 2015), pochi anni dopo l'istituzione delle Igp, valore e quantità sono pressoché raddoppiati.

Nel 2015, infatti, Panforte e Ricciarelli di Siena Igp avevano raggiunto i 2,15 milioni di euro di valore alla produzione con oltre 160 tonnellate di prodotto.

Segreteria Generale: Elena Lapadula – segreteria@coripanf.org

Ufficio Stampa: Susanna Salvadori (susannasalvadori@gmail.com) e David Taddei (davidtaddei@gmail.com)