

Ciaramicola, emblema di Perugia ed eccellenza. La più buona? Quella fatta a Ponte Valleceppi

La ciaramicola, tradizionale dolce pasquale sarà certificata come eccellenza del territorio, se ne sta interessando la Camera di Commercio che seguirà la procedura. Per ora è stata la ciaramicola di Faffa, il Fornaio dal 1851 di Ponte Valleceppi, ad aggiudicarsi la vittoria nella gara, organizzata dalla delegazione di Perugia dell'Accademia della Cucina, che ne metteva a confronto cinque prodotte da differenti forni. Il delegato Massimo Moscatelli ha dato convegno agli accademici nel ristorante Fortebraccio del Plaza Hotel per assaggiare ed eleggere quella che consideravano la migliore ciaramicola, quella che più poteva rappresentare meglio

l'identità della tradizione. Inoltre si ricercava la più bella, e ovviamente la più buona, ma soprattutto quella più rispondente al gusto consolidatosi nel tempo. La classifica, ovviamente, non è stata stilata perché la partecipazione era in forma anonima. Ogni concorrente era identificato da una lettera dell'alfabeto, e i giurati, dopo aver aperto la busta corrispondente, hanno comunicato solo il nome del vincitore.

Come da tradizione accademica il simposiarca della serata, che Moscatelli ha identificato nell'esperta gastronomo Marilena Moretti Badolato, ha prima illustrato i raffinati piatti della cena preparati dal-

lo chef Marco Andrea Urbanelli, per poi fare la storia del dolce che caratterizza la Pasqua Perugina, e non solo. «La ciaramicola è un sentimento – ha esordito Badolato – un dolce elegante nella forma, un mix tra tradizione, stagionalità, il rosa primaverile, e trae origine da un passato». Ha poi fatto un excursus sulla possibile data di prima esecuzione, ricordando anche gli studi di Alberto Grohmann: «Probabilmente databile alla fine del 1400 con sopra il marzapane, in quanto la meringa comparve nel 1600, mentre l'alchermes c'era già, tanto che Caterina de' Medici lo esportò in Francia». Il nome? Ciara da chiaro, con la va-



lenza dell'illustrissimo, micola da mica, briciola. Tanti i simboli raccolti nella ciambella: la città, rappresentata nel circolo della forma e nelle sue porte, e i colori rosso e bianco dell'emblema araldico. Ospiti della serata il sindaco Andrea Romizi, il presidente della Camera di Commercio Giorgio Menecaroni e Federico Sisti direttore

della Camera di Commercio che ha annunciato l'avvio di un importante percorso per la certificazione del dolce tra le eccellenze del territorio. L'Accademia della Cucina si attiverà per la stesura notarile della ricetta ufficiale come fece anni fa per il Torcolo di San Costanzo.

Luigi Foglietti