

<https://www.perugiatoday.it/eventi/Perugia-1416-ciaramicola--appuntamento.html>

The screenshot shows the Perugia Today website interface. At the top, there's a navigation bar with 'PERUGIATODAY' logo and menu options like 'Notizie', 'Cosa fare in città', 'Zone', and a search icon. Below the navigation, there are several promotional banners and advertisements. The main banner is for 'BLACK DAYS' sale, running from November 22 to December 2, offering up to 70% discount on outlet prices. To the right, there are smaller ads for 'VALDICHIANA VILLAGE' and 'RENAULT MASTER'. Below the main banner, there's a section titled 'Perugia 1416 al via, anteprima dedicata alla Ciaramicola' with a sub-header 'I dolci dei fidanzati'. This section features a medieval-style illustration of a group of people at a table. To the right of this illustration are two more car advertisements: 'RENAULT MASTER' and 'DACIA SANDERO STREETWAY'.

Sarà la tavola rotonda dedicata a "La Ciaramicola, il dolce amato dai perugini", in programma giovedì 13 giugno alle ore 17,30 presso la sala dei Notari di palazzo dei Priori a Perugia, l'evento clou della giornata di anteprima della nona edizione di Perugia1416, in programma nell'acropoli fino al 16 giugno 2024.

Ne parleranno Simone Sorbaioli, vicario generale Arcidiocesi Perugia - Città della Pieve, Massimo Moscatelli, delegato Accademia Italiana della Cucina, Giuliana Piandoro, vicesegretario generale Camera di Commercio dell'Umbria, Giulia Giovagnoni, creatrice del bozzetto della ciaramicola per l'Accademia Italiana della Cucina, Marilena Moretti Badolato, autrice del libro "Il Torcolo di San Costanzo e la Ciaramicola. I dolci dei fidanzati" (Fabrizio Fabbrì Editore). L'iniziativa, ad ingresso libero, ha il patrocinio del Comune di Perugia. Si tratta di un appuntamento importante nel quale l'Accademia Italiana della Cucina spiegherà che, nell'ambito dell'attività volta a salvaguardare e a valorizzare la tradizione gastronomica italiana, analogamente a quanto fatto nel 1999 per il Torcolo di San Costanzo, lo scorso aprile ha voluto codificare, con atto notarile, gli ingredienti e le caratteristiche della Ciaramicola, altro dolce identitario della città.

Seguirà, alle ore 19,15 in via dei Priori sulla piazzetta Santo Stefano, (in caso di pioggia, l'evento si terrà all'interno della Chiesa di Santo Stefano), lo spettacolo "Scene di vita medievale" a cura del Gruppo Teatrale Sant'Andrea del Magnifico Rione Porta Santa Susanna, con la partecipazione della Compagnia di Danza Medievale de Peroscia.

Alle ore 19,30 è in programma l'apertura delle taverne. Ai Giardini Carducci ci sarà il Magnifico Rione di Porta Eburnea in collaborazione con i Magnifici Rioni di Porta Sole e Porta Santa Susanna (apertura da mercoledì 12 giugno); al Tempo Bono (in via del Cortone 45) la taverna Magnifico Rione di Porta San Pietro.

Dalle ore 12 alle 13 presso la sala ex-Misericordia (via Oberdan) è prevista l'apertura della mostra "Altera Effigies", scatti rubati dalle precedenti edizioni di Perugia1416.

Marilena Moretti Badolato nel suo libro nel spazio dedicato al Caffè Sandri, intitolato "La ciaramicola: i colori di Perugia", racconta: "Siamo nel 1490 e sulla tavola delle nozze di Giampaolo Baglioni della nobile casata perugina con Ippolita Conti di aristocratica famiglia romana, appare la "ciaramicola" come attesta un "ordine di servizio" per i festeggiamenti, stilato dalle cinque "Compagnie delle Porte". Sicuramente colorata, come spiega l'etimologia (dal greco κέραμος, keramos), da costoso alchermes e cosparsa di "prezioso zucchero", ambedue emblemi di ricchezza. Protagonista più tardi del rituale di corteggiamento come dono che la promessa sposa, al momento della stima della dote, preparava per la famiglia del futuro marito come buon auspicio alle nozze. Tempo degli amori e delle atmosfere primaverili, diventerà il dolce di Pasqua sulla tavola dei perugini. A forma di ciambella, al centro del foro avrà due striscioline di impasto a formare una croce, oppure una porzione di pasta a rappresentare la Piazza Grande con cinque raggi, i Rioni, e cosparsa di confettini argentati che lasceranno il posto a quelli colorati. Insomma a Pasqua Perugia diventa un dolce: la Ciaramicola, amato fossile di pasticceria, con il rosso dell'alchermes nell'impasto e il bianco di copertura della meringa. I colori della nostra città".