

<https://umbria7.it/2024/06/un-focus-sulla-ciaramicola-per-lanteprima-di-perugia1416/>

→ umbria7.it/2024/06/un-focus-sulla-ciaramicola-per-lanteprima-di-perugia1416/

Umbria7

PERUGIA TERNI ATTUALITÀ CRONACA POLITICA ECONOMIA EVENTI & CULTURA SPORT RUBRICHE

Facebook Instagram Twitter

Home → primo piano → Un focus sulla ciaramicola per l'anteprima



Un focus sulla ciaramicola per l'anteprima di Perugia1416

Anche l'apertura delle prime taverne

PERUGIA – “La ciaramicola, il dolce amato dai perugini” è il titolo della tavola rotonda in programma giovedì 13 giugno alle 17.30 alla sala dei Notari di palazzo dei Priori a Perugia, anteprima della nona edizione di Perugia1416, in programma nell’acropoli fino al 16 giugno.

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 Fabbri Editore). L’iniziativa, a ingresso libero, ha il patrocinio del Comune di Perugia. Si tratta di un appuntamento importante nel quale l’Accademia 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 19.15 in via dei Priori sulla piazzetta 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 (in caso di pioggia, l’evento si terrà all’interno della Chiesa di Santo Stefano).

Alle 19.30 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 12 alle 13 nella sala ex-Misericordia (via Oberdan) è prevista l’apertura della mostra “Altera Effigies”, scatti rubati dalle precedenti edizioni di Perugia1416.

Inoltre, già dalla mattina di martedì 11 giugno, nella vetrina della Fondazione Perugia situata in Corso Vannucci, sarà possibile ammirare l’esposizione dei costumi eco-design, prototipi prodotti dagli studenti dell’Istituto italiano design di Perugia progettati nel concetto del riuso, e del Palio 2024, l’opera di Maria Serena Colombo, vincitrice del concorso “Un palio d’artista”, riservato agli studenti dell’Accademia di Belle Arti Pietro Vannucci di Perugia. Mentre da quella della pasticceria Sandri l’omaggio a Perugia1416: una scultura in pasta di zucchero, opera di Nicoletta Tirilli.

IL FOCUS SULLA CIARAMICOLA

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’etimo (dal greco κέραμος, keramos), da costoso alchermes e cosparsa di “pretioso zuccharo”, 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».