

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Ricciarelli di Siena

Art. 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "*Ricciarelli di Siena*" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti del presente Disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

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.

Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

2.1 Caratteristiche fisiche:

forma: a losanga ovalizzata.

peso: compreso tra 10 e 30 gr al pezzo.

dimensioni: diagonale maggiore compresa tra 50 e 105 mm; diagonale minore tra 30 e 65 mm; spessore tra 13 e 20 mm.

aspetto esterno: la superficie è di colore bianco per la copertura dello zucchero a velo con eventuale presenza di diffuse crepature della pasta; il bordo è leggermente dorato.

aspetto interno: la pasta è di colore beige leggermente dorato.

consistenza: morbida, non friabile.

2.2 Caratteristiche chimiche:

umidità relativa: compresa tra un minimo di 8% e un massimo di 11,5%.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di lavorazione e confezionamento dei "*Ricciarelli di Siena*" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Siena.

Art. 4

Prova dell'Origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e del prodotto.

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettati a controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

5.1 Ingredienti obbligatori

Gli ingredienti impiegati per la preparazione dei "Ricciarelli di Siena", riferiti ad 1 Kg di impasto, sono:

- mandorle dolci: dal 35% al 50%
- zucchero semolato: dal 35% al 47%
- *albume d'uovo di gallina*:: dal 6% al 12%. E' ammesso l'impiego di albume d'uovo in polvere o pastorizzato.
- *zucchero a velo*: dal 5% al 8%
- *agenti lievitanti (sali d'ammonio e/o sali di sodio)*: q.b.

5.2 Ingredienti facoltativi

mandorle amare: fino ad un massimo del 6% sul totale dell'impasto, in parziale sostituzione delle mandorle dolci.

sciropo di glucosio o zucchero invertito: fino ad un massimo del 10% sul totale dell'impasto, in parziale sostituzione dello zucchero semolato.

miele millefiori : in aggiunta agli altri dolcificanti, in quantità massima pari al 7% dell'impasto.

aromi: vaniglia in bacche o vanillina, oli essenziali di agrumi, aroma di mandorle, singolarmente o insieme, q.b.

scorza di buccia di arancia candita: in quantità massima pari al 5% dell'impasto.

ostie di amido: impiegate come base per il prodotto.

acido sorbico: in base alle normativa vigente.

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

5.3 Lavorazioni degli ingredienti

Le mandorle dolci e amare, precedentemente private della buccia, vengono tritate finemente ed impastate assieme allo zucchero e all'albume. La scorza di buccia di arancia candita deve essere sminuzzata molto finemente.

5.4 Porzionatura

La porzionatura avviene meccanicamente o manualmente, per conferire al prodotto la caratteristica forma a losanga ovalizzata. I Ricciarelli vengono quindi abbondantemente spolverizzati con lo zucchero a velo e sottoposti al successivo trattamento termico.

E' facoltativamente ammesso l'impiego di ostie di amido sulle quali posizionare l'impasto prima della cottura. Tali ostie saranno, poi, mantenute sul prodotto fino all'immissione al consumo.

5.5 Cottura

La cottura avviene in forni preriscaldati alla temperatura compresa tra 150-200°C per 12-20 minuti.

Al termine della cottura il prodotto viene lasciato raffreddare, quindi avviato al confezionamento

Tutti i processi di lavorazione e confezionamento devono avvenire necessariamente nella zona individuata all'art.3 del presente disciplinare di produzione poiché solo così viene garantita la fragranza del prodotto, la sua caratteristica morbidezza scongiurando il pericolo di alterazione e rinsecchimento della pasta.

Art. 6

Legame con l'ambiente

Il legame del prodotto con il territorio è dimostrato da fattori storici, economico-produttivi e culturali.

La lavorazione dei "Ricciarelli di Siena" avveniva nei conventi o nelle botteghe degli speziali, le farmacie di un tempo, unici luoghi nei quali potevano essere recuperate le spezie e gli aromi indispensabili per aromatizzare e conservare i cibi. A testimonianza di questa tradizione sono visibili, ancora oggi, antiche spezierie nei pressi di Piazza del Campo (il centro storico della città di

Siena) che conservano soffitti affrescati con scritte in oro inneggianti a Ricciarelli, Panforti e altri dolci tipici locali lavorati in queste botteghe. Il novelliere e commediografo senese Parigi racconta, in una delle sue novelle, di un personaggio senese, tale Ricciardetto della Gherardesca (da cui il nome *Ricciarello*) il quale rientrando dalle Crociate nei suoi possedimenti vicino a Volterra, introdusse l'uso di alcuni dolcetti arabi che ricordavano la forma arricciata delle babbucce dei Sultani.

Un primo riferimento specifico al termine *Ricciarello* è recuperato da un lungo elenco di dolci toscani pubblicato nel "Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zucchero" stampato a Livorno nel 1814. Qui troviamo scritto "*della lupa i Ricciarelli*", dove il riferimento all'origine senese è dimostrata dall'indicazione del simbolo della città, la lupa per l'appunto.

Nel 1891 viene pubblicata la prima edizione del fondamentale volume "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, primo esempio di ricettario della tradizione gastronomica nazionale. La ricetta n. 629, dedicata alla lavorazione del prodotto in questione, reca nel titolo la denominazione "**Ricciarelli di Siena**". Gli ingredienti indicati nella ricetta sono quelli ancora in uso oggi: "*zucchero bianco fine, mandorle dolci e amare, chiare d'uovo, odore di buccia d'arancio*".

Per quanto riguarda i fattori produttivi si segnala l'utilizzo di alcune tecniche di lavorazione presenti anche in altri dolci tipici senesi: ad esempio la superficie del prodotto viene cosparsa da zucchero a velo prima di effettuarne la cottura mentre la base è protetta da ostie di amido le quali, terminata la cottura, diventano un tutt'uno con gli ingredienti.

Queste tecniche di lavorazione sono consolidate nella tradizione pasticceria senese e per questa ragione sono adottate da tutte le realtà produttive: dalle artigianali alle industriali

Il legame culturale del prodotto al territorio è evidenziato dalla tradizionale presenza dei "Ricciarelli di Siena" tra i dolci tipici delle feste di Natale. Importanti testi di gastronomia e tradizioni alimentari (Cfr. P. Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"; G. Righi Parenti "La cucina toscana") rilevano che per i senesi non è Natale senza i "Ricciarelli di Siena". Con il passare del tempo il loro consumo si è esteso anche agli altri mesi dell'anno. Tuttavia il legame del prodotto alle ricorrenze religiose ed alle occasioni importanti della vita si è sempre mantenuto forte tra i senesi.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al Disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli art. 10 e 11 del Reg. CE 510/06.

Tale struttura è l'Autorità pubblica designata Camera di Commercio di Siena – Piazza Matteotti, 30 – 53100 SIENA- Tel. 0577 202511 – Fax 0577 270981 - 288020

Art. 8 Etichettatura

I "Ricciarelli di Siena" sono commercializzati in confezioni monoprodotto o pluriprodotto. In entrambi i casi l'etichetta deve riportare le diciture "*Ricciarelli di Siena*" e "*Indicazione Geografica Protetta*" per esteso o in acronimo (IGP), nonché le seguenti ulteriori informazioni:

- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il simbolo grafico del prodotto di cui al successivo art. 9, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri

riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente Disciplinare.

La denominazione "*Ricciarelli di Siena*" è intraducibile.

Le caratteristiche di freschezza, morbidezza e fragranza del prodotto, nonché la sua integrità, sono assicurate dal confezionamento in zona e preservate anche dal tipo di confezione. La tipologia monopezzo prevede l'alloggio dei ricciarelli in opportuni incarti ermeticamente chiusi. La tipologia pluripezzo prevede, invece, 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.

Il logo:

Il logo del prodotto consiste, , in una forma classica dell'iconografia senese: una balzana (lo scudo di colore bianco, nella parte superiore, e nero nella parte inferiore che rappresenta la città) circondata da un drappo di stoffa rosso Pantone 200 (100%M/63%Y/12K) foderato di giallo oro Pantone 117 (30C/40%M/70%Y), che forma dei festoni in alto e ricade ai lati. Sempre in alto, una corona giallo oro Pantone 117 (30C/40%M/70%Y) che reca ben visibile, la scritta "IGP" in carattere tipografico Gill Extra Bold Condensed di colore nero, reso più leggibile da un contorno bianco sfondato e da uno nero. Nel fregio giallo Pantone 1205 (5%M/30%Y) subito sotto, la scritta "Indicazione Geografica Protetta" su tre righe in carattere tipografico Gill Extra Bold colore nero. In basso, alla base della "balzana", un cartiglio giallo Pantone 1205 (5%M/30%Y) con le estremità tagliate a coda di rondine e ripiegate reca la scritta "Ricciarelli di Siena", in carattere tipografico Gill Extra Bold Condensed di colore nero, che segue l'andamento dello stesso. Il logotipo, può essere utilizzato anche in bianco e nero come nella riproduzione sotto riportata.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

