



**REGIONE DELL'UMBRIA**  
**GIUNTA REGIONALE**  
**Direzione Regionale Attività Produttive**  
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

***Categoria***

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA

***Nome del prodotto***

- *Italiano:* **CIARAMICOLA**
- *Dialecto*
- *Sinonimi*

***Territorio interessato alla produzione***

Provincia di Perugia.

***Descrizione sintetica del prodotto***

Torta a forma di ciambella, con la pasta a forma di croce al centro, di colore rosso con glassa bianca e confettini colorati di copertura.

***Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura***

Ingredienti: farina di grano tenero, uova intere, zucchero, strutto o burro, alchermes, rhum; agente lievitante: pirofosfato disodico, sodio bicarbonato e amido di mais; per la glassa: albumi d'uovo montati a neve con lo zucchero; per la decorazione: confettini colorati.

Lavorazione: si lavorano insieme farina e agenti lievitanti. Si aggiunge lo strutto (o il burro), lo zucchero, le uova e l'alchermes. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati si aggiunge rapidamente altra farina. L'impasto dovrà risultare alquanto molle. Una parte dell'impasto viene lavorato a forma di un bastone di circa 5 cm. di diametro con il quale si formerà una ciambella che viene sistemata su una teglia ben unta; con un'altra parte di impasto si formano due rotolini di circa 2 cm. di diametro, che verranno sistemati a croce nel centro della ciambella. Con la restante pasta si formano 5 sfere da poggiare sugli incroci e al centro della croce. Con le forbici si intagliano i bordi e le sfere della ciaramicola. Tutte queste operazioni vengono fatte molto rapidamente altrimenti il lievito perderà la sua azione. La ciaramicola si cuoce in forno caldo a 180°-200° C; a cottura ultimata, ancora bollente,

viene spennellata la glassa sopra la ciaramicola decorata con confettini colorati. La glassa si rassoderà con il solo calore della torta appena sfornata, oppure viene rimessa in forno tiepido per pochi minuti. Conservazione: il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° C per 2/3 giorni al massimo.

### **Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento**

- Piano d'acciaio per l'impastatura;
- Teglie o stampi da forno;
- Forno.

### **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

- Locale da pasticceria;
- Negozio di vendita con bancone espositore.

### **Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni**

- CORSI Guglielma, *Un'amica in cucina per voi giovani*, Ed. Duomo, Perugia, 1974;
- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;
- CASAGRANDE Giovanna, *Gola e Preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Ed. dell'Arquata, 1989, II edizione;
- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, I edizione, Ikuvium Ed., 1976.

### **Storie e costume**

#### **A) Cenni storici**

“La ciaramicola è un dolce nato come inno alla città di Perugia, o meglio, come sua interpretazione. I cinque rioni di Porta Sole, Porta Sant'Angelo, Porta Susanna, Porta Eburnea e Porta S. Pietro, sono rappresentati da cinque motagnole che ne coronano una sesta al centro, alla quale sono collegate da piccoli corridoi, che raffigura la Piazza Grande, sulla quale svetta la Fontana Maggiore, simbolo della città. Anche i colori che compaiono sul dolce fanno riferimento ai rioni e allo stemma di Perugia. Rossa all'interno (alchermes), coperta di glassa bianca (chiara d'uovo montata a neve) all'esterno e impreziosita di piccole gemme blu, gialle e verdi (confettini colorati).

“Rosso come il rione di Porta S. Angelo dalla cui porta entrava la legna per i fuochi. Bianco come il rione di Porta Sole dove l'astro si specchiava tra i marmi e i travertini della Terra Vecchia. Blu come il rione di Porta Susanna la cui porta conduce all'azzurro del lago perugino lungo la via Trasimena. Verde come il rione di Porta Eburnea teso verso i boschi e le vigne che colmavano la valle ad essa prospiciente. Giallo come il rione di Porta S. Pietro dalla cui porta entrava il biondo grano alimento principe di tutte le tavole.”

(da: Emanuela Casinini, per Cerquiglini, Perugia).

### **B) Referenze bibliografiche**

- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983;
- Regione dell'Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, *Umbria, sapori e saperi*, 1999;
- CORSI Guglielma, *Un'amica in cucina per voi giovani*, Ed. Duomo, Perugia, 1974;
- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;
- CASAGRANDE Giovanna, *Gola e Preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Ed. dell'Arquata, 1989, II edizione;
- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, Ikuvium Ed., I edizione, 1976;
- DURANTI Massimo (a cura di), *Le vetrine di Sandri*, EFFE Editore, 1999.

### **C) Aneddoti**

-

### **D) Proverbi**

-

### **E) Ricorrenze**

La ciaramicola viene consumata preferibilmente durante le feste pasquali.

Viene consumata anche durante la cosiddetta "Pasqua rosa", ovvero la prima pasqua dell'anno, che cade il 6 gennaio.

### **Altre informazioni**