



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:* **TORCIGLIONE**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Perugia.

Descrizione sintetica del prodotto

Dolce secco a base di mandorle, a forma di spirale che ricorda un serpente attorcigliato.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: mandorle dolci tostate e tritate e zucchero in parti uguali, albumi d'uovo montati a neve; *per la decorazione:* mandorle intere oppure pinoli, cedro candito, chicchi di caffè.

Lavorazione: gli ingredienti (eccetto i pinoli) vengono lavorati a mano in un contenitore fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Si lavora a mano l'impasto formando un serpente attorcigliato (torciglione) decorandolo con canditi (orecchie), pinoli o mandorle calibrate a piacere sul dorso (oppure praticando delle incisioni sul dorso a forma di squame), chicchi di caffè (occhi).

Il torciglione viene sistemato su teglie da forno (anche ricoperte di carta da forno) e cotto in forno a 180°C per circa 20-30 minuti.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato in luogo fresco e asciutto e consumato entro 2 o 3 giorni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Contenitori in plastica per alimenti o in acciaio inox;
- piano di acciaio inox;
- teglie da forno;
- forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio di 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 secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;
- AGOZZINO Giuseppe, *Domenica in cucina*, 1968;
- CATANELLI Luigi, *Usi e Costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987;
- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.

Storie e costume

Cenni storici

“Nell’arco dell’anno, troviamo consueto e gradevole il consumo, iniziando dalle ricorrenze natalizie e di capodanno, del *tortiglione*, che nulla ha a che vedere con il *tortiglione lombardo*, rotolo di pasta sfoglia, ripieno di uva passa, pinoli e spezie, dolce il nostro la cui forma si ispira alle anguille, quindi, in origine, specialità dei paesi rivieraschi del Trasimeno, ormai largamente diffuso in altre zone e consumato tutto l’anno, mentre nel passato si usava conservarlo da un anno all’altro per farlo comparire stagionato al pranzo di Natale”. (1)

1) COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.

Referenze bibliografiche

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;
- AGOZZINO Giuseppe, *Domenica in cucina*, Panetto e Petrelli, Spoleto, 1968;
- CATANELLI Luigi, *Usi e Costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987;
- Regione dell’Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, *Umbria, sapori e saperi*, 1999;
- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983C

B) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Un tempo veniva consumato durante le festività natalizie fino a capodanno. Oggi si produce durante tutto l’anno

Altre informazioni

“(…) Nella zona del Trasimeno, la ricetta (*n.d.r.: la ricetta che segue è quella riportata nella presente scheda di prodotto*) prevede due soli ingredienti di base in dosi identiche, cioè mandorle dolci e zucchero gr. 500, il bianco montato di 6 chiare d’uovo, canditi, pinoli, 2 acini di caffè o 2 confetti di colore rosso, la buccia grattugiata di un limone. A Todi si aggiunge: gr. 50 di mandorle amare, 3 bicchierini di alchermes e 2 di rhum, un pizzico di cannella”. (1)

1) COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983).