

# La «guerra» del ricciarellino e del panforte

**A** dirla così, d'acchito, la «guerra» del panforte e del ricciarellino potrebbe sembrare il titolo di una delle novelle illustrate con immagini allegoriche che le fantesche di una volta leggevano ai bambini la sera, per far loro prendere sonno. E invece si tratta di una cosa maledettamente seria, su cui non solo le parti in causa, ma anche la gente comune – con il piglio fortemente campanilistico che connota i toscani e massimamente i senesi – sono andate accapigliandosi per anni, coinvolgendo nella tenzone amministrazioni locali, partiti, padrini politici, associazioni di categoria, enti pubblici e naturalmente stuoli di avvocati. Almeno fino a quando, nel luglio scorso, è venuta una sentenza del Tar – il Tribunale amministrativo regionale – a mettere quella che almeno per ora sembra la parola fine sulla questione.

Il conflitto era scoppiato sul finire del 2004, quando una ventina di imprendi-

*La richiesta dell'indicazione geografica protetta per i due dolci tipici di Siena ha scatenato un putiferio di contestazioni,*

*ma recentemente una sentenza del Tar della Toscana ha riavviato l'iter.*

*Il profondissimo legame storico che unisce Siena ai suoi dolci è un dato di fatto, ma non è da meno la loro importanza economica, con 50 aziende, 500 addetti e 100 milioni di fatturato annuo*

tori dolciari senesi capeggiati da Corsino Corsini, industriale dolciario senese, e dal patron della Saporì, l'industriale Angelo Colussi, aveva avanzato la proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta (igp) per i due dolci tipici della città del Palio, presentando le relative bozze di disciplinare che ovviamente ne prevedevano la produzione entro i confini della provincia di Siena. Nel marzo 2005 aveva poi avuto luogo nella solenne «Sala delle Lupe» in Comune la pubblica audizione prevista dalla legge e alla quale, oltre ai membri del comitato promotore, a dimostrazione della compattezza del fronte senese, avevano partecipato convinte anche l'Amministrazione provinciale, il Comune, la Camera di commercio, la Fondazione Qualivita, le associazioni di categoria e i produttori interessati.

Tutto sembrava insomma in discesa, fino a quando alcune imprese maremmane e fiorentine, anch'esse produttrici di ricciarelli e panforti ma con stabilimen-

STEFANO TESI



Una vista di Piazza del Campo dalla sommità della Torre del Mangia. Una piazza fatta a ventaglio che somiglia a tante porzioni profumate e saporite di panforte. A sinistra una suggestiva inquadratura del Duomo di Siena

ti fuori dai confini provinciali, sentendosi discriminate e danneggiate dall'istituenda igp si erano opposte alla richiesta, sostenendo l'inammissibilità della pretesa «esclusiva» di Siena e contestando addirittura la «senesità» delle origini dei due dolci. A estendere la portata dei contrasti era venuto poi, inatteso ma fino a un certo punto, l'appoggio politico tanto robusto quanto trasversale di alcuni consiglieri regionali ed esponenti politici, disposti a sostenere a spada tratta le ragioni antisenesi nel nome di una sorta di bizzarro ecumenismo dolciario regionale. Da qui il ricorso al Tar e l'avvio di una lunga battaglia legale dai contorni spesso molto coloriti, visto anche che per definizione a Siena si avverte come fumo negli occhi – perfino a prescindere dai pur non indifferenti interessi economici in ballo – tutto ciò che provenga dalla Firenze degli odiati conquistatori medicei e dalla Grosseto degli ex sudditi maresmmani.

A sostegno della causa, nella primavera scorsa era scesa in campo anche la compassata Sezione locale dell'Accademia italiana della cucina, la quale aveva dedicato alla «senesità» del ricciarelo e del panforte un'intera giornata di dotti studi alla presenza di personalità internazionali. Il tutto, appunto, fino alla sentenza del Tar del 12 luglio scorso che dichiarava inammissibile il ricorso grossetano-fiorentino. Un evento che, nel particolarissimo calendario contradaiole potrebbe, fatte le debite differenze, andare ad affiancare quella del fatidico 4 settembre 1260, il giorno della vittoria sui fiorentini a Montaperti e simbolo della gloria cittadina: avvenimento del resto più volte evocato nel corso della contesa.

## CONTESA STRATEGICA

Superato finalmente lo scoglio delle carte bollate, la domanda di igp per i due dolci ha ripreso ora il suo iter burocratico che, salvo clamorose sorprese, dovrebbe concludersi con l'istruttoria e infine l'approvazione della sospirata indicazione geografica protetta da parte della Commissione europea di Bruxelles.

Grande soddisfazione si è registrata in proposito, a testimonianza della natura «strategica» della contesa, non solo tra i produttori direttamente interessati, ma anche tra i pubblici amministratori di Siena: «L'antichissima tradizione dolciaria, con le sue produzioni stagionali e non, costituisce una realtà economica di notevole rilevanza» si sono affrettati a dichiarare alla stampa l'assessore

comunale Daniela Bindi e l'assessore provinciale Mauro Mariotti. «Essa è sempre stata e continua ad essere una risorsa fondamentale per la nostra città e per la sua provincia. L'industria dolciaria, legata a prodotti quali panforte e ricciarelli, offre riscontri economici estremamente importanti non solo per le singole imprese, ma anche per tutti quei soggetti che operano nel relativo indotto. Attività proficue, come quella dedicata alla realizzazione e allo studio degli incarti e delle confezioni e a tutto ciò che fa parte del packaging. L'imprenditoria locale mostra molto interesse per il rinnovamento di questa risorsa, al fine di potenziarla e di riconsegnarla alla collettività senese, come fatto di costume e di gusto, ma certamente anche come strumento di lavoro e di rilancio produttivo, con linee di sviluppo e di crescita economica e sociale, rivolte ad aree e settori specializzati. Un esempio storico delle attività che nel tempo si sono sviluppate intorno alla produzione dei dolci tradizionali senesi è la piccola, provinciale, ma raffinata corrente artistica detta "dei pittori degli incarti di panforte", veri specialisti della materia».

Fuori di retorica, i numeri danno ragione a Mariotti: indotto a parte, a Siena l'industria del panforte, del ricciarelo e degli altri dolci tipici, come i cavallucci e le copate, coinvolge una cinquantina di aziende e dà lavoro a circa 500 addetti, per un fatturato che, come ha testimoniato davanti alle telecamere lo stesso presidente del Comitato promotore dell'igp, Corsino Corsini, «tocca i 100 milioni di euro l'anno, una cifra che per noi non è poco».

## LEGAME STORICO INDISCUTIBILE

Nonostante le contestazioni maresmmane e fiorentine, che a un certo punto erano arrivate ad adombrare perfino Volterra come patria putativa del ricciarelo, riesce effettivamente difficile argomentare contro il profondissimo legame storico che lega Siena ai suoi dolci.

La nascita dei ricciarelli (un nome di etimologia ignota che in realtà è entrato in uso comune solo nell'800) è connessa senza dubbio alla diffusione del marzapane, dolce a base di pasta di mandorle e zucchero, il cui arrivo a Siena risale probabilmente al XV secolo, anche se c'è chi sostiene che dei ricciarelli, o dei loro antenati, possa parlarsi già dal 1206.

## I DOLCI TIPICI NEI MENU DEI RISTORANTI SENESI

Risale al febbraio scorso un interessante sondaggio svolto dal Comune di Siena, su iniziativa dell'assessore al turismo Donatella Cinelli Colombini, presso 92 ristoranti cittadini per fare il punto sul consumo dei dolci tipici senesi negli esercizi riconducibili alle tradizioni gastronomiche locali (esclusi cioè bar, pizzerie, gelaterie e locali etnici).

Molto significativa, a testimonianza della sensibilità degli esercenti verso l'argomento, è già la percentuale dei riscontri: ben 73 strutture (il 79% del totale) ha fornito una risposta al questionario. Dei rimanenti 19 solo 12 hanno espressamente rifiutato di collaborare, mentre gli altri sono risultati chiusi per ferie o restauri.

Oltre l'84% del campione ha affermato di offrire alla clientela un piatto di dolci senesi. Ricciarelli e panforte sono i più frequenti, ma nel 25% dei casi l'offerta comprende anche cavallucci e copate. Spesso (59%) il vassoio comprende i cantuccini, biscotti non tipicamente senesi ma tipicamente toscani.

Importante è anche la «destagionalità» della proposta dolciaria citta-

dina: il 93% degli intervistati ha i prodotti in menu tutto l'anno e non solo in occasione delle feste natalizie, come vorrebbe la tradizione. Nel 69% dei casi tuttavia i dolci senesi non sono al primo posto della lista e forse per questo sono consumati meno di altri dessert. Il dolce tipico senese si conferma comunque una portata molto richiesta dai turisti, in particolare italiani (47%), mentre per abitudine i senesi preferiscono acquistarli in pasticceria e consumarli a casa.

«Questi dati – dice l'assessore Cinelli Colombini – ribadiscono che i nostri dolci sono anche un'attrazione turistica. Sarebbe perciò necessario enfatizzarne ulteriormente la presentazione, soprattutto verso gli stranieri, che possono rivelarsi ottimi ambasciatori sui mercati internazionali. La chiave sta nella modifica dei menu e nell'offerta di qualche spiegazione in più da parte del personale di sala, in modo tale – conclude – che l'occasione di consumo funga anche da "vetrina" per il prodotto».

S.T.

A partire dal 1400 – si legge nella corposa relazione allegata dal comitato promotore dell'igp alla domanda presentata in Ministero – le cronache locali segnalano la presenza dei marzapani e marzapanetti all'usanza senese sulle tavole dei più sontuosi banchetti d'Italia. Con questo termine si indicava allora la pasta di mandorle impiegata nella lavorazione di torte morbide, mentre i marzapanetti erano i biscottini di forma quadrata ricavati dal marzapane. Destinati a un «pubblico elitario», data la presenza dello zucchero, ingrediente all'epoca costoso perché raro, erano venduti nelle botteghe degli speziali senesi, le farmacie di un tempo. Che la loro produzione fosse rinomata già nel XV secolo ci viene confermato dall'opera del sacerdote fiorentino Arlotto Mainardi

(con il nome d'arte di Piovano Arlotto) il quale così decanta le qualità principali di alcune città italiane: «...a Milano si sanno fare molte mercerie ed armature, e a Firenze buoni drappi, a Bologna i salsicciotti, a Siena i marzapani e i berricuocoli». Alla fine del 500, in una commedia del fiorentino Gianmaria Cecchi, il protagonista senese Nicolozzo promette al suo servitore Trinca «marzapani da Siena o berricuocoli» per rifocillarlo.

Nel periodo rinascimentale – riporta ancora la relazione – sono numerosi i riferimenti ai banchetti allestiti in occasione di matrimoni celebri o visite politiche nei quali si segnalano i marzapani. La lavorazione dei «ricciarelli di Siena» avveniva nei con-



venti o nelle botteghe degli speziali, unici luoghi dove 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. Un primo riferimento specifico al termine ricciarellino 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 dimostrato 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 oggi in uso: «zucchero bianco fine, mandorle dolci e amare, chiare d'uovo, odore di buccia d'arancio».

Stefano Tesi