

Buon compleanno mobilità Il minimetrò fa 17 anni

PERUGIA

■ In occasione dei 17 anni di vita del Minimetrò, si rinnova l'iniziativa "Buon compleanno mobilità". Appuntamento stamattina a Pian di Massiano.

Julio Velasco in sala dei Notari Appuntamento oggi pomeriggio

PERUGIA

■ Altro evento per san Costanzo oggi: alle 18 in sala dei Notari il coach Julio Velasco sarà protagonista di Leadership, nell'ambito dell'evento benefico, organizzato dall'associazione Giacomo Sintini.

Antonio Latella per incontri su carta L'evento alla libreria Paradiso 518

PERUGIA

■ Torna Incontri su carta, organizzati dal TSU con le librerie POPUP, Paradiso 518 Mannaggia. Oggi alle 18.30 alla libreria Paradiso 518 appuntamento con Antonio Latella.

E' stata illustrata ieri in conferenza stampa dal presidente della Camera di Commercio e dalla sindaca

Depositata la ricetta del Torcolo



PERUGIA

■ Momento particolare e partecipato ieri a Perugia nella Sala del Consiglio della Camera di Commercio dell'Umbria, per il deposito dell'atto notarile della ricetta del Torcolo di San Costanzo, in cui gli ingredienti del famoso dolce perugino vengono dettagliatamente descritti con le relative dosi, come anche le varie fasi della preparazione. Il tutto grazie all'Accademia Italiana della Cucina (AIC), promotrice dell'iniziativa, frutto di approfondite indagini culturali, storiche e religiose. Presenti la sindaca, Vittoria Ferdinandi, il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, insieme al vertice dell'Ente camerale, monsignor Fausto Scurpa, delegato dell'arcivescovo di Perugia-Città della Pie-



ve, Ivan Maffei, una nutrita delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina, guidata da Massimo Moscatelli, Delegato della Delegazione di Perugia dell'AIC; Guido Schiaroli coordinatore regionale Umbria dell'AIC; Giuseppe Fatati, Direttore regionale del Centro studi Territoria-

le dell'AIC; Marilena Badolato, componente del Centro studi Territoriale dell'AIC. "Il Torcolo di San Costanzo - ha detto Mencaroni - è un dolce fortemente identitario di Perugia e vorrei ricordare che veniva realizzato nell'antichità addirittura con l'indicazione dei tre santi e

delle cinque porte della città. I perugini si sentono fortemente legati a questo prodotto. La Camera di Commercio, dopo quello della Ciaramicola, è la seconda volta che accoglie il deposito di una ricetta tipica, oltre ad aver partecipato all'ottenimento dell'Igp per il Panpepato di Terni". "Alla vigilia della festa del nostro patrono San Costanzo - ha detto la sindaca - un evento come questo, che celebra la nostra identità culturale ed enogastronomica, è davvero importante. Voglio ringraziare di cuore l'Accademia Italiana per il grande lavoro che svolge nel compito di valorizzazione di quelle che sono le nostre tradizioni enogastronomiche, che poi sono le tradizioni delle nostre identità collettive ma anche familiari".

Ma.Pe.

La ricetta del torcolo adesso è certificata

TRADIZIONI

Seicento grammi di farina "0", 200 di zucchero, 100 di cedro candito, 120 di uvetta, 100 di pinoli, 10 di semi di anice, 100 di olio extravergine di oliva, 35 di lievito di birra, 300 di acqua tiepida, 6 di sale, un uovo, burro e farina per la teglia. Questa la ricetta de Torcolo di San Costanzo che, da ieri mattina, dopo essere stata ufficializzata con atto redatto dal notaio Anna Maria Duranti, l'Accademia Italiana della Cucina ha depositato alla Camera di Commercio dell'Umbria. Il tutto nel solco delle finalità perseguite dal sodalizio sempre attento alla tutela delle tradizioni gastronomiche e socio culturali della cucina italiana. Per sottolineare l'importanza del momento, alla consegna hanno assistito, in qualità di eccezionali testimonial, la sindaca Vittoria Ferdinandi e monsignor Fausto Scurpa in rappresentanza dell'arcivescovo diocesano Ivan Maffei, presente alla stesura dell'atto notarile. Ha presenziato il presidente dell'ente camerale Giorgio Mencaroni che ha ricevuto dalle mani del delegato dell'Accademia Italiana della cucina Massimo Moscatelli la ricetta del Torcolo. Ad accompagnare il delegato Moscatelli le massime cariche regionali dell'Accademia a partire dal coordinatore regionale Guido Schiaroli, al direttore del centro studi Giuseppe Fatai con la collaboratrice Marilena Moretti Badolato, e dal delegato onorario Renato Palumbo del quale ieri è stato integrato l'analogo atto redatto nel 1999, che all'epoca non conteneva i dosaggi degli ingredienti, quindi non fu oggetto di deposito alla Camera di Commercio. Un dolce dall'alto profilo identitario che, come ha ricordato la sindaca, dopo aver fatto un parallelo con le madeleine care a Marcel Proust «Ha Perugia nei suoi ingredienti».

Luigi Foglietti



Strada Olio Dop Umbria



Publicato da Paolo Morbidoni

Adesso · 

L'Olio extravergine di oliva Dop Umbria nella ricetta del Torcolo di San Costanzo.

Grazie all'impegno della delegazione umbra dell'Accademia Italiana della Cucina (AIC), la ricetta del Torcolo di San Costanzo, dolce tradizionale di Perugia legato alla figura del Santo Patrono della città, viene certificata con il deposito dell'atto notarile presso la Camera di Commercio dell'Umbria. Questo documento elenca dettagliatamente gli ingredienti del dolce perugino, le dosi precise e le fasi di preparazione. L'olio Dop Umbria è stato ufficialmente inserito tra gli ingredienti, a conferma che cultura gastronomica, tradizione e modernità possono integrarsi e creare valore aggiunto.

[#curiosità](#) [#oliodopumbria](#) [#oleoturismo](#)



Regione Umbria

Torcolo di San Costanzo, depositata la ricetta ufficiale

Cerimonia nella sede della camera di commercio

PERUGIA, 28 gennaio 2025, 16:01

Redazione ANSA

Condividi



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

E' stato depositato presso la Camera di commercio di Perugia l'atto notarile della ricetta del Torcolo di San Costanzo, in cui gli ingredienti del noto dolce perugino vengono dettagliatamente descritti con le relative dosi, come anche le varie fasi della preparazione.

Il tutto grazie all'Accademia italiana della cucina (Aic), promotrice dell'iniziativa, frutto di approfondite indagini culturali, storiche e religiose.

Presenti, nella Sala del Consiglio della Camera di commercio dell'Umbria, la sindaca di Perugia, Vittoria Ferdinandi, il presidente della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, insieme al vertice dell'ente camerale (dal segretario generale Federico Sisti ai dirigenti Giuliana Piandoro e Mario Pera), monsignor Fausto Sciorpa, delegato dell'arcivescovo di Perugia-Città della Pieve, Ivan Maffeis, una nutrita delegazione dell'Accademia italiana della cucina, tra cui Massimo Moscatelli, della delegazione di Perugia dell'Aic e Guido Schiaroli, coordinatore regionale Umbria dell'Aic.

"Il Torcolo di San Costanzo - ha detto Mencaroni, secondo quanto riferisce una nota della camera di commercio - è un dolce fortemente identitario di Perugia e vorrei ricordare che il Torcolo veniva realizzato nell'antichità addirittura con l'indicazione dei tre santi e delle cinque porte della città.

I perugini si sentono fortemente legati a questo prodotto e credo che non ci sia casa di Perugia dove domani, che è il giorno della festa di San Costanzo, non sia in tavola il Torcolo. La Camera di commercio, dopo quello della Ciaramicola, è la seconda volta che accoglie il deposito di una ricetta tipica, oltre ad aver partecipato all'ottenimento dell'Igp per il Panpepato di Terni. La Camera dà la disponibilità ad accogliere il deposito anche di altre ricette che siano identitarie dei vari territori umbri, ai fini della loro valorizzazione".

"Alla vigilia della festa del nostro patrono San Costanzo - ha detto la sindaca Vittoria Ferdinandi - un evento come questo, che celebra la nostra identità culturale ed enogastronomica, è davvero importante. Voglio ringraziare di cuore l'Accademia Italiana della cucina per il grande lavoro che svolge nel compito di valorizzazione di quelle che sono le nostre tradizioni enogastronomiche, che poi sono le tradizioni delle nostre identità collettive ma anche familiari. Oggi custodiamo la ricetta di un dolce talmente identitario che ha inciso su di sé la cinque porte della nostra città. Una tradizione che viene custodita e che guarda al futuro".

Monsignor Fausto Sciorpa ha evidenziato come nel Torcolo di San Costanzo convivano due anime, in un'amalgama che ne fanno un prodotto simbolo di una città. "Il Torcolo - ha detto il monsignore - ha una valenza materiale e una valenza spiritual.

Materialità e spiritualità che fanno fondersi e che sono alla base della sua

capacità di esprimere l'anima di Perugia".

"Depositare una ricetta - ha affermato Massimo Moscatelli, Delegato della Delegazione di Perugia dell'associazione Accademia italiana della cucina - significa fissare quelli che nella tradizione sono gli ingredienti e le modalità di preparazione. Va sottolineato che non è l'unica ricetta possibile. Nel corso degli studi fatti è emerso che ci sono delle varianti. Però dai ricettari di famiglia, sia storici che quelli più recenti utilizzati nei forni e nelle pasticcerie, viene fuori che quella che depositiamo oggi presso la Camera di Commercio è la ricetta con gli ingredienti più classici".

Moscatelli ha poi elencato ingredienti, dosi e preparazione per il Torcolo di San Costanzo: - 600 grammi di farina; - 200 grammi di zucchero; - 100 grammi di cedro candito; - 120 grammi di uvetta; - 100 grammi di pinoli; - 10 grammi di semi di anice - 100 grammi di olio extravergine di oliva; - 35 grammi di lievito di birra; - acqua tiepida circa 300 grammi; - 6 grammi di sale; - un uovo; - burro e farina per la teglia.

Preparazione: Versare la farina e il sale in una ciotola, quindi unire il lievito ammorbidito in poca acqua tiepida. Aggiungere altra acqua per ottenere un impasto della stessa consistenza della pasta del pane, lavorando il tutto per qualche minuto. Coprire la ciotola con un panno o con la pellicola per alimenti e porre a risposare in un luogo caldo, o comunque al riparo da correnti d'aria. Quando avrà raddoppiato il proprio volume, rovesciarlo su di una spianatoia e unire alla pasta l'olio, lo zucchero, il cedro candito a pezzetti, l'uvetta (bagnata in precedenza e ben strizzata), i pinoli e i semi di anice. Lavorare molto bene la pasta per almeno una decina di minuti, dare poi all'impasto la forma di ciambella e porre in una teglia precedentemente ben imburrata e infarinata. Riporre il torcolo in un luogo caldo e asciutto, lasciandolo lievitare almeno 2 o 3 ore. Quando l'impasto sarà ben lievitato, pennellare la superficie con il rosso d'uovo e incidere lievemente con cinque piccoli tagli.

Infornare a 180° C, lasciando cuocere per almeno 40/45 minuti.

Il verbale notarile è stato firmato nei giorni scorsi a Palazzo dei Priori. Già nel 1999 la ricetta del Torcolo era stata codificata, ma senza fissarne i dosaggi. In vista del deposito presso la Camera di Commercio dell'Umbria, si è scelto di integrare il vecchio verbale con uno nuovo dove, oltre agli ingredienti, sono specificate le quantità.

Depositata la ricetta del Torcolo di San Costanzo a Perugia | “Certificati” ingredienti, dosi e fasi (foto)



La ricetta del ***Torcolo di San Costanzo***, grazie all'Accademia Italiana della Cucina (AIC), diventa ufficiale con il deposito, presso la Camera di Commercio dell'Umbria, dell'atto notarile in cui gli ingredienti del dolce perugino vengono dettagliatamente descritti con le relative dosi, come anche le varie fasi della preparazione.



L'iniziativa si è svolta oggi, 28 gennaio 2025, a Perugia, presso Sala del Consiglio dell'Ente camerale in via Cacciatori delle Alpi n. 42. Alla cerimonia ufficiale hanno partecipato i vertici camerali (dal presidente **Giorgio Mencaroni** al Segretario **Generale Federico Sisti**, ai **Dirigenti Giuliana Piandoro** e **Mario Pera**), le autorità civili – con in testa la **sindaca di Perugia, Vittoria Ferdinandi** – e quelle religiose, con il **Vicario Generale dell'Arcidiocesi di Perugia – Città della Pieve, Mons. Simone Sorbaioli**.

Non è mancata una nutrita delegazione dell'“**Accademia Italiana della Cucina**”, promotrice della codifica della ricetta tradizionale del tipico dolce perugino, frutto di approfondite indagini culturali, storiche e religiose. La delegazione era guidata da **Massimo Moscatelli**, Delegato della Delegazione di Perugia dell'associazione “Accademia Italiana della Cucina”; **Guido Schiaroli** coordinatore regionale Umbria dell'AIC; **Giuseppe Fatati**, Direttore regionale del Centro studi Territoriale dell'AIC; **Marilena Badolato**, componente del Centro studi Territoriale dell'AIC.



Il sapore della festa. Torcolo di San Costanzo: ecco la ricetta ufficiale del dolce ufficiale dei perugini

Depositato l'atto notarile alla Camera di Commercio dell'Umbria. Mencaroni: "Ecco quali sono ingredienti e modalità di preparazione"



I partecipanti alla firma del verbale notarile

Perugia, 29 gennaio 2025 – Che il **torcolo di san Costanzo** sia un cibo bipartisan e trasversale sono ormai tutti d'accordo. Destra, sinistra, laici e credenti, famiglie arcobaleno e famiglie tradizionali, giovani e over 70 non hanno dubbi: l'antico dolce fa ormai parte del patrimonio gastronomico dei perugini, perché è identitario, evoca una festa, dunque riunisce nel segno della cultura e della tradizione cittadina. Ieri, il deposito dell'atto notarile della ricetta del torcolo negli uffici della **Camera di Commercio** ne hanno sancito definitivamente



presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, monsignor Fausto Scurpa, e una delegazione dell'Accademia guidata da Massimo Moscatelli. "Il Torcolo di San Costanzo - dice il padrone di casa - veniva realizzato nell'antichità con l'indicazione dei tre santi patroni e delle cinque porte. La gente si sente legata a questo prodotto e credo che non ci sia casa di Perugia dove in questi giorni non sia in tavola il buonissimo ciambellone. La Camera di Commercio, dopo quello della ciaramicola, è la seconda volta che accoglie il deposito di una ricetta tipica, oltre ad aver partecipato all'ottenimento dell'Igp per il panpepato di Terni".

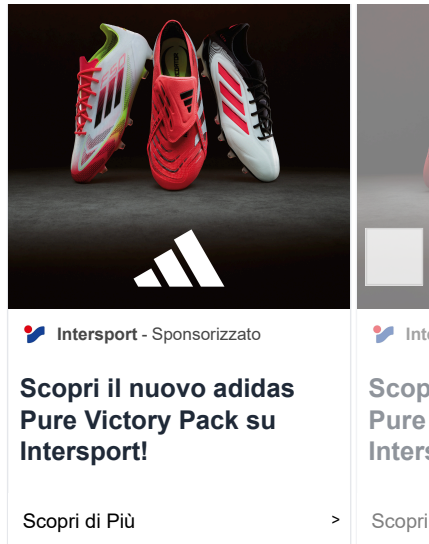


PROVA LA PRIMA ALL-ELECTRIC MINI ACEMAN CON UN TEST DRIVE.

MINI

Raccomandato da

"Depositare una ricetta - aggiunge Moscatelli - significa fissare quelli che nella tradizione sono gli ingredienti e le modalità di preparazione. Questa non è l'unica. Nel corso degli studi infatti è emerso che ci sono delle varianti. Però dai ricettari di famiglia e da quelli più recenti utilizzati nei forni e nelle pasticcerie, viene fuori che quella che codifichiamo oggi è la dose con gli ingredienti e la preparazione che vanno per la maggiore". Questa la parte istituzionale. Poi è d'obbligo rendere onore al sacro dolce. L'odore dell'anice e dei canditi si diffonde per tutto il corridoio della Camera. La degustazione ha inizio, in compagnia del classico bicchiere di vinsanto. Nessuno diserta l'assaggio, guai a snobbare il torcolo! Silenzio. Ora parla la bontà...



Intersport - Sponsorizzato

Scopri il nuovo adidas Pure Victory Pack su Intersport!

Scopri di Più >

Ingredienti e dosi:

- 600 grammi di farina "0"
- 200 grammi di zucchero
- 100 grammi di cedro candito
- 120 grammi di uvetta
- 100 grammi di pinoli
- 10 grammi di semi di anice
- 100 grammi di olio extravergine di oliva
- 35 grammi di lievito di birra
- 300 grammi di acqua tiepida
- 6 grammi di sale
- 1 uovo
- burro e farina per ungere
- la tortiera a forma di ciambella

© Riproduzione riservata

La Nazione Umbria Cronaca [Entra nel supermercato e r...](#)

Entra nel supermercato e ruba duecento euro di merce: arrestata

PERUGIA – E' entrata in un supermercato in viale Centova e ha tentato di rubare diversi generi alimentari, per...



VIDEO DEL GIORNO

VIDEO Aucc, quarant'anni di ricerca e solidarietà. Il ricordo del presidente Caforio

ATTUALITÀ

Torcolo di San Costanzo: depositata la ricetta ufficiale, le dosi e la preparazione

Depositato l'atto notarile della ricetta del Torcolo di San Costanzo alla Camera di Commercio dell'Umbria



Redazione

29 gennaio 2025 08:38



Ora è ufficiale. Depositato l'atto notarile della ricetta del Torcolo di San Costanzo alla Camera di Commercio dell'Umbria. Il tutto grazie all'Accademia Italiana della Cucina (AIC), promotrice dell'iniziativa, frutto di approfondite indagini culturali, storiche e religiose. Presenti la sindaca di Perugia, Vittoria Ferdinandi, del presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, insieme al vertice dell'Ente camerale (dal segretario generale Federico Sisti ai dirigenti Giuliana Piandoro e Mario Pera), di monsignor Fausto Scurpa, delegato dell'arcivescovo di Perugia-Città della Pieve, Ivan Maffei, di una nutrita delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina, guidata da Massimo Moscatelli, delegato della Delegazione di Perugia dell'AIC; Guido Schiaroli coordinatore regionale Umbria dell'AIC; Giuseppe Fatati, direttore regionale del Centro studi Territoriale dell'AIC; Marilena Badolato, componente del Centro studi Territoriale dell'AIC.

“Il Torcolo di San Costanzo - sottolinea Mencaroni - è un dolce fortemente identitario di Perugia e vorrei ricordare che il Torcolo veniva realizzato nell'antichità addirittura con l'indicazione dei tre santi e delle cinque porte della città. I perugini si sentono fortemente legati a questo prodotto e credo che non ci sia casa di Perugia dove domani, che è il giorno della festa di San Costanzo, non sia in tavola il Torcolo. La Camera di Commercio, dopo quello della Ciaramicola, è la seconda volta che accoglie il deposito di una ricetta tipica, oltre ad aver partecipato all'ottenimento

dell'Igp per il Panpepato di Terni. La Camera dà la disponibilità ad accogliere il deposito anche di altre ricette che siano identitarie dei vari territori umbri, ai fini della loro valorizzazione”.

“Un evento come questo, che celebra la nostra identità culturale ed enogastronomica, è davvero importante - spiega la sindaca Vittoria Ferdinandi – . Voglio ringraziare di cuore l'Accademia Italiana della Cucina per il grande lavoro che svolge nel compito di valorizzazione di quelle che sono le nostre tradizioni enogastronomiche, che poi sono le tradizioni delle nostre identità collettive ma anche familiari. Oggi custodiamo la ricetta di un dolce talmente identitario che ha inciso su di sé la cinque porte della nostra città. Una tradizione che viene custodita e che guarda al futuro”.

Monsignor Fausto Sciarpa ha evidenziato come nel Torcolo di San Costanzo convivano due anime, in un'amalgama che ne fanno un prodotto simbolo di una città. “Il Torcolo ha una valenza materiale e una valenza spirituale. Materialità e spiritualità che fanno fondersi e che sono alla base della sua capacità di esprimere l'anima di Perugia”.

“Depositare una ricetta – sottolinea Massimo Moscatelli, delegato della Delegazione di Perugia dell'associazione Accademia Italiana della Cucina – significa fissare quelli che nella tradizione sono gli ingredienti e le modalità di preparazione. Va sottolineato che non è l'unica ricetta possibile. Nel corso degli studi fatti è emerso che ci sono delle varianti. Però dai ricettari di famiglia, sia storici che quelli più recenti utilizzati nei forni e nelle pasticcerie, viene fuori che quella che depositiamo oggi presso la Camera di Commercio è la ricetta con gli ingredienti più classici”.

Il verbale notarile che codifica la ricetta del Torcolo di San Costanzo è stato firmato nei giorni scorsi a Palazzo dei Priori alla presenza della sindaca Vittoria Ferdinandi e dell'arcivescovo di Perugia-Città della Pieve, Ivan Maffeis, su iniziativa della Delegazione di Perugia dell'Accademia Italiana della Cucina, per l'occasione rappresentata dal delegato Massimo Moscatelli. Già nel 1999 la ricetta del Torcolo era stata codificata, ma senza fissarne i dosaggi. In vista del deposito presso la Camera di Commercio dell'Umbria, si è scelto di integrare il vecchio verbale con un nuovo dove, oltre agli ingredienti, sono specificate le quantità. A tal fine, come spiegato da Marilena Moretti Badolato, componente del Centro Studi Territoriale Umbria dell'Accademia, sono stati condotti ulteriori studi sui ricettari umbri come pure sondaggi presso famiglie, forni e pasticcerie cittadine al fine di conoscere le

ricette utilizzate per la preparazione del dolce. “Il cibo – ha affermato in quell’occasione la sindaca Ferdinandi – è dotato di un enorme potere evocativo perché può risvegliare memorie antiche e richiamarci alle nostre radici, incide sullo sviluppo fisico ma anche sociale e psicologico, influisce sulla dimensione affettiva e relazionale. La nostra amministrazione ha voluto non a caso dedicare una parte delle sue linee programmatiche di mandato a questo aspetto, che si lega anche alla salute, alla biodiversità e alla sostenibilità. È con grande piacere, quindi, che cogliamo l’opportunità di aggiungere un ulteriore tassello alla tutela e conoscenza del patrimonio enogastronomico locale proprio alla vigilia della festa che dà il nome a questo dolce che è un simbolo identitario della nostra comunità”.

Torcolo di San Costanzo, la ricetta ufficiale

Ecco gli ingredienti, le dosi e le istruzioni per la preparazione del Torcolo di San Costanzo:

- 600 grammi di farina;
- 200 grammi di zucchero;
- 100 grammi di cedro candito;
- 120 grammi di uvetta;
- 100 grammi di pinoli;
- 10 grammi di semi di anice
- 100 grammi di olio extravergine di oliva;
- 35 grammi di lievito di birra;
- acqua tiepida circa 300 grammi;
- 6 grammi di sale;
- un uovo;
- burro e farina per la teglia.

Preparazione:

Versare la farina e il sale in una ciotola, quindi unire il lievito ammorbidito in poca acqua tiepida. Aggiungere altra acqua per ottenere un impasto della stessa consistenza della pasta del pane, lavorando il tutto per qualche minuto. Coprire la ciotola con un panno o con la pellicola per alimenti e porre a risposare in un luogo caldo, o comunque al riparo da correnti d'aria. Quando avrà raddoppiato il proprio volume, rovesciarlo su di una spianatoia e unire alla pasta l'olio, lo zucchero, il cedro candito a pezzetti, l'uvetta (bagnata in precedenza e ben strizzata), i pinoli e i semi di anice. Lavorare molto bene la pasta per almeno una decina di minuti, dare poi all'impasto la forma di ciambella e porre in una teglia precedentemente ben imburata e infarinata. Riporre il torcolo in un luogo caldo e asciutto, lasciandolo lievitare almeno 2 o 3 ore. Quando l'impasto sarà ben lievitato, pennellare la superficie con il rosso d'uovo e incidere lievemente con cinque piccoli tagli. Infornare a 180° C, lasciando cuocere per almeno 40/45 minuti.

© Riproduzione riservata

TORCOLO DI SAN COSTANZO, DEPOSITATA LA RICETTA UFFICIALE

Cerimonia nella sede della camera di commercio.




E' stato depositato presso la Camera di commercio di Perugia l'atto notarile della ricetta del Torcolo di San Costanzo, in cui gli ingredienti del noto dolce perugino vengono dettagliatamente descritti con le relative dosi, come anche le varie fasi della preparazione. Il tutto grazie all'Accademia italiana della cucina (Aic), promotrice dell'iniziativa, frutto di approfondite indagini culturali, storiche e religiose. Presenti, nella Sala del Consiglio della Camera di commercio dell'Umbria, la sindaca di Perugia, Vittoria Ferdinandi, il presidente della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, insieme al vertice

dell'ente camerale (dal segretario generale Federico Sisti ai dirigenti Giuliana Piandoro e Mario Pera), monsignor Fausto Scurpa, delegato dell'arcivescovo di Perugia-Città della Pieve, Ivan Maffei, una nutrita delegazione dell'Accademia italiana della cucina, tra cui Massimo Moscatelli, della delegazione di Perugia dell'Aic e Guido Schiaroli, coordinatore regionale Umbria dell'Aic. "Il Torcolo di San Costanzo - ha detto Mencaroni, secondo quanto riferisce una nota della camera di commercio - è un dolce fortemente identitario di Perugia e vorrei ricordare che il Torcolo veniva realizzato nell'antichità addirittura con l'indicazione dei tre santi e delle cinque porte della città. I perugini si sentono fortemente legati a questo prodotto e credo che non ci sia casa di Perugia dove domani, che è il giorno della festa di San Costanzo, non sia in tavola il Torcolo. La Camera di commercio, dopo quello della Ciaramicola, è la seconda volta che accoglie il deposito di una ricetta tipica, oltre ad aver partecipato all'ottenimento dell'Igp per il Panpepato di Terni. La Camera dà la disponibilità ad accogliere il deposito anche di altre ricette che siano identitarie dei vari territori umbri, ai fini della loro valorizzazione". "Alla vigilia della festa del nostro patrono San Costanzo - ha detto la sindaca Vittoria Ferdinandi - un evento come questo, che celebra la nostra identità culturale ed enogastronomica, è davvero importante. Voglio ringraziare di cuore l'Accademia Italiana della cucina per il grande lavoro che svolge nel compito di valorizzazione di quelle che sono le nostre tradizioni enogastronomica, che poi sono le tradizioni delle nostre identità collettive ma anche familiari. Oggi custodiamo la ricetta di un dolce talmente identitario che ha inciso su di sé la cinque porte della nostra città. Una tradizione che viene custodita e che guarda al futuro". Monsignor Fausto Scurpa ha evidenziato come nel Torcolo di San Costanzo convivano due anime, in un'amalgama che ne fanno un prodotto simbolo di una città. "Il Torcolo - ha detto il monsignore - ha una valenza materiale e una valenza spiritual. Materialità e spiritualità che sanno fondersi e che sono alla base della sua capacità di esprimere l'anima di Perugia". "Depositare una ricetta - ha affermato Massimo Moscatelli, Delegato della Delegazione di Perugia dell'associazione Accademia italiana della cucina - significa fissare quelli che nella tradizione sono gli ingredienti e le modalità di preparazione. Va sottolineato che non è l'unica ricetta possibile. Nel corso degli studi fatti è emerso che ci sono delle varianti. Però dai

ricettari di famiglia, sia storici che quelli più recenti utilizzati nei torni e nelle pasticcerie, viene fuori che quella che depositiamo oggi presso la Camera di Commercio è la ricetta con gli ingredienti più classici". Moscatelli ha poi elencato ingredienti, dosi e preparazione per il Torcolo di San Costanzo:

- 600 grammi di farina; - 200 grammi di zucchero; - 100 grammi di cedro candito; - 120 grammi di uvetta; - 100 grammi di pinoli; - 10 grammi di semi di anice - 100 grammi di olio extravergine di oliva; - 35 grammi di lievito di birra; - acqua tiepida circa 300 grammi; - 6 grammi di sale; - un uovo; - burro e farina per la teglia.

Preparazione: Versare la farina e il sale in una ciotola, quindi unire il lievito ammorbidito in poca acqua tiepida. Aggiungere altra acqua per ottenere un impasto della stessa consistenza della pasta del pane, lavorando il tutto per qualche minuto. Coprire la ciotola con un panno o con la pellicola per alimenti e porre a risposare in un luogo caldo, o comunque al riparo da correnti d'aria. Quando avrà raddoppiato il proprio volume, rovesciarlo su di una spianatoia e unire alla pasta l'olio, lo zucchero, il cedro candito a pezzetti, l'uvetta (bagnata in precedenza e ben strizzata), i pinoli e i semi di anice. Lavorare molto bene la pasta per almeno una decina di minuti, dare poi all'impasto la forma di ciambella e porre in una teglia precedentemente ben imburata e infarinata. Riporre il torcolo in un luogo caldo e asciutto, lasciandolo lievitare almeno 2 o 3 ore. Quando l'impasto sarà ben lievitato, pennellare la superficie con il rosso d'uovo e incidere lievemente con cinque piccoli tagli. Infornare a 180° C, lasciando cuocere per almeno 40/45 minuti. Il verbale notarile è stato firmato nei giorni scorsi a Palazzo dei Priori. Già nel 1999 la ricetta del Torcolo era stata codificata, ma senza fissarne i dosaggi. In vista del deposito presso la Camera di Commercio dell'Umbria, si è scelto di integrare il vecchio verbale con uno nuovo dove, oltre agli ingredienti, sono specificate le quantità.

 **Posta**

Perugia
28/01/2025 16:02
Redazione



Ecco la ricetta tipica del "Torcolo di San Costanzo"

Il "Torcolo di San Costanzo" ora ha una ricetta ufficiale scritta in atto notarile depositato presso la Camera di Commercio dell'Umbria. La cerimonia del deposito si è svolta martedì 28 gennaio presente la sindaco **Vittoria Ferdinandi** e per la diocesi di Perugia mons. **Fausto Scirpa** delegato dell'arcivescovo Ivan Maffei. L'iniziativa è stata promossa dall'Accademia italiana della cucina (Aic). Quella depositata, - ha affermato **Massimo Moscatelli**, Delegato della Delegazione di Perugia della Aic - "non è l'unica ricetta possibile. Nel corso degli studi fatti è emerso che ci sono delle varianti. Però dai ricettari di famiglia, sia storici che quelli più recenti utilizzati nei forni e nelle pasticcerie, viene fuori che quella che depositiamo oggi presso la Camera di Commercio è la ricetta con gli ingredienti più classici".

"Il Torcolo di San Costanzo - ha detto **Giorgio Mencaroni**, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria - è un dolce fortemente identitario di Perugia e vorrei ricordare che veniva realizzato nell'antichità addirittura con l'indicazione dei tre santi e delle cinque porte della città". La Camera di Commercio, ha aggiunto, "dopo quello della Ciaramicola, è la seconda volta che accoglie il deposito di una ricetta tipica, oltre ad aver partecipato all'ottenimento dell'Igp per il Panpepato di Terni".

"Il Torcolo - ha detto mons. **Scirpa** - ha una valenza materiale e una valenza spirituale. Materialità e spiritualità che sanno fondersi e che sono alla base della sua capacità di esprimere l'anima di Perugia".

Il verbale notarile che codifica la ricetta del Torcolo di San Costanzo è stato firmato nei giorni scorsi a Palazzo dei Priori alla presenza della sindaco **Vittoria Ferdinandi** e dell'arcivescovo di Perugia-Città della Pieve, **Ivan Maffei**, su iniziativa della Delegazione di Perugia dell'Accademia Italiana della Cucina (nella foto).

LA RICETTA

INGREDIENTI: 600 grammi di farina; -200 grammi di zucchero; -100 grammi di cedro candito; -120 grammi di uvetta; -100 grammi di pinoli; -10 grammi di semi di anice -100 grammi di olio extravergine di oliva; -35 grammi di lievito di birra; -acqua tiepida circa 300 grammi; -6 grammi di sale; -un uovo; -burro e farina per la teglia.

PREPARAZIONE: Versare la farina e il sale in una ciotola, quindi unire il lievito ammorbidente in poca acqua tiepida. Aggiungere altra acqua per ottenere un impasto della stessa consistenza della pasta del pane, lavorando il tutto per qualche minuto. Coprire la ciotola con un panno o con la pellicola per alimenti e porre a riposare in un luogo caldo, o comunque al riparo da correnti d'aria. Quando avrà raddoppiato il proprio volume, rovesciarlo su di una spianatoia e unire alla pasta l'olio, lo zucchero, il cedro candito a pezzetti, l'uvetta (bagnata in precedenza e ben strizzata), i pinoli e i semi di anice. Lavorare molto bene la pasta per almeno una decina di minuti, dare poi all'impasto la forma di ciambella e porre in una teglia precedentemente ben imbrattata e infarinata. Riporre il torcolo in un luogo caldo e asciutto, lasciandolo lievitare almeno 2 o 3 ore. Quando l'impasto sarà ben lievitato, pennellare la superficie con il rosso d'uovo e inciderla lievemente con cinque piccoli tagli. Infornare a 180° C, lasciando cuocere per almeno 40/45 minuti.

DIOCESI. Con la Luminaria aperte le celebrazioni per san Costanzo

La festa del Patrono, festa di una comunità



Il vescovo Maffei con la sindaco Ferdinandi

Maffei: "Tutto ciò che nega la prossimità e l'incontro, l'accoglienza e l'inclusione non ha a che fare con la verità della città, ma con la paura che chiude porte e cuori, consegnando a nuove solitudini"



La Luminaria attraversa il centro storico

Il calore e la luce della "luminaria" della vigilia della festa del Santo patrono Costanzo hanno avvolto, nel gelido pomeriggio del 28 gennaio, la città di Perugia civile e religiosa. Una "sintesi" di questo stare insieme per fede, storia e tradizione risalente al XIV secolo, l'ha offerta l'arcivescovo **Ivan Maffei** nel commentare la Parola di Dio alla celebrazione dei Primi vesperi, nella basilica di San Costanzo, al termine della "luminaria" iniziata davanti al palazzo comunale dei Priori con la sindaco **Vittoria Ferdinandi**, la presidente della Regione **Stefania Proietti** e diversi rappresentanti delle Istituzioni civili e religiose. Il tutto animato da confraternite e figuranti in costume d'epoca dei cinque Rioni medioevali di "Perugia 1416", culminando in San Costanzo con il rinnovo del gesto simbolico dei doni votivi al Patrono da parte della stessa sindaco, della Polizia municipale (la cui Corale ha allietato la celebrazione) e dei rappresentanti delle arti e mestieri della città, in primis dei maestri pasticceri del "torcolo", il dolce tipico della festa.

L'arcivescovo ha esortato autorità e popolo di Dio a realizzare insieme il bene comune, tenendo a debita distanza «la logica egoistica di Babele e di Babilonia» per «tendere a quella città che la sacra Scrittura chiama Gerusalemme celeste, in cui il nostro cam-

mino troverà finalmente casa». Mons. Maffei ha esordito richiamando l'attenzione sul «miracolo compiuto da San Costanzo», che «si rinnova ogni anno proprio in questo riunirsi della città, proprio a prescindere dalla fede personale. Siamo partiti dal nostro Comune, abbiamo camminato fra chiese, università, biblioteche, luoghi di ristorazione e negozi, monumenti e palazzi... che, prima e più ancora di un museo a cielo aperto, esprimono la cultura e la storia di una comunità, innervata dalla fede cristiana: la stessa fede che ha dato al nostro Patrono fedeltà nel servizio e forza nel martirio. Dove manca questo orizzonte - dove non c'è comunità - le case diventano alberghi, le piazze cessano di essere luoghi di incontro, le strade si risolvono in percorsi a ostacoli tra il traffico e le buche. Dove non c'è comunità, cresce l'anonimato di luoghi frequentati da individui che non si riconoscono, «eremiti sociali», ricurvi in maniera quasi patologica sui propri schermi digitali». L'arcivescovo ha poi aggiunto: «Per usare immagini bibliche, la città diventa una Babele, una Babilonia, attraversata da segni di insoddisfazione, che parlano nell'aumento delle povertà e delle disuguaglianze, come pure in un'incertezza esistenziale da cui nessuno è esente, a partire dai nostri ragazzi. Rispetto a Babele, questo nostro ritrovarci rappresenta davvero un miracolo, che dà corpo al

desiderio e alla disponibilità di sentirsi comunità, che condivide valori, prospettive, diritti e doveri; comunità che si «pensa» dentro un futuro comune, da costruire insieme».

«Tutto ciò che nega la prossimità e l'incontro, l'accoglienza e l'inclusione - ha evidenziato Maffei - non ha a che fare con la verità della città, ma con la paura, che contrappone e sfilaccia, che chiude porte e cuori, consegnando a nuove solitudini. La ricchezza della comunità ci è testimoniata da tante persone, che - nelle nostre parrocchie, nella Caritas, nei movimenti, nelle istituzioni civili, nelle Forze dell'ordine, negli ordini, nelle associazioni, nei rioni, nelle confraternite, nelle fondazioni... - con umiltà e dedizione, con competenza e spirito di servizio accendono la vera luminaria. Sono luci di quella solidarietà corale, che costituisce l'identità e la spina dorsale della nostra città». L'arcivescovo, avviandosi a conclusione, si è detto convinto che «la comunità rimane il vero capitale, la dimostrazione di come nessun luogo - comprese le zone più periferiche della città, comprese quelle che ruotano attorno alla stazione ferroviaria - sia destinato a diventare un «non luogo», finché ci sarà qualcuno attento a prendersene cura con responsabilità. Di questo sguardo vive la città. Di un abitare, fatto di custodia e di cura».

Riccardo Liguori

SOTTO IL CAMPANONE

di Pasquale Caracciolo

Bilancio comunale di crescita, di sostenibilità e di transizione

Il Bilancio di previsione 2025-27, approvato dal Consiglio comunale di Perugia il 25 dicembre scorso, la dice lunga su quale sarà il governo della città nei prossimi tre anni. Il Bilancio, infatti, rappresenta lo strumento fondamentale di programmazione delle politiche che l'Amministrazione comunale intende adottare. Un Bilancio di crescita economica e di sostenibilità sociale che si intende mantenere in equilibrio finanziario nonostante il contesto ancora segnato da incertezza globale e la sensibile riduzione degli trasferimenti statali (a Perugia mancheranno oltre 4 milioni di euro). Da quello che si evince dalle cifre, il Comune intende investire nei settori chiave come l'inclusione sociale, l'istruzione, l'ambiente, la cultura e le opere pubbliche. Viene anche scongiurato l'aumento della pressione fiscale e delle tariffe comunali. Ma vediamo alcuni dettagli.

Complessivamente le entrate

stimate, tra quelle correnti e quelle tributarie, saranno quasi 62 milioni nel 2025. Diminuiranno nel 2026 (56,5 milioni) e nel 2027 (55 milioni). Riguardo le entrate tributarie restano confermate le aliquote, con un gettito sostanzialmente stabile o lievemente crescente nel prossimo triennio. In particolare è confermata l'aliquota dello 0,8% dell'addizionale comunale Irpef mantenendo la soglia di esenzione di 12 mila euro. È previsto un gettito di 1,5 milioni di euro nel 2025 dell'imposta di soggiorno che per il 40% sarà impiegata per la manutenzione e recupero dei beni culturali (proseguirà anche il programma Art Bonus), mentre il resto sarà destinato alla promozione turistica e agli eventi culturali e le manifestazioni. Indicativa è la tassa Tari dei rifiuti che rimarrà alta essendo previsto un gettito del piano economico - finanziario di 56,7 milioni nel 2025 che si ridurrà a 55,5 milioni nei due anni successivi. Forte sarà l'impegno per il recupero dell'evasione fiscale specialmente sul versante dell'Imu (6,5 milioni nel triennio). Altre entrate sono previste: quasi 19 milioni in

concessioni e 7 milioni per violazione del codice della strada. Le uscite sono alte (oltre 200 milioni) potendo fare affidamento sui fondi del Pnrr già assegnati. La maggior parte andranno in opere pubbliche, il restante (47 milioni) servirà per pagare gli stipendi dei dipendenti comunali.

La sensazione che se ne ricava è che si tratti di un bilancio "di transizione", rispetto a quello della precedente Amministrazione che ha lasciato un Piano di opere pubbliche da realizzare entro il 2026. Importanti anche i 29 milioni destinati al sociale, di cui 12 per l'infanzia e il sostegno alle famiglie e i restanti per anziani, disabili, centri diurni, invecchiamento attivo e centri antiviolenza. Così come qualcosa si muove sul versante della manutenzione della città e delle strade con il potenziamento del cantiere comunale, viste le cifre messe in conto: 2,5 milioni oltre i 2,75 già stanziati e i 1,2 milioni impiegati esclusivamente per la sistemazione della strada dei Loggi. Previsti infine investimenti anche per gli impianti sportivi: Rimbocchi, Pellini e Ponte Rio.