

Vita da club

«San Costanzo, torcolo che racconta la città»



Un momento della serata al ristorante Collins del Brufani

ACCADEMIA DELLA CUCINA

Era il 23 gennaio del 1999 quando la delegazione perugina dell'Accademia della cucina ufficializzava e codificava, con atto pubblico rogato dal notaio Giuseppe Brunelli, gli ingredienti necessari per confezionare il tradizionale "Torcolo di san Costanzo". Ingredienti ripresi da una antica ricetta risalente al 1555. «Ora per solennizzare quella data storica, per la tradizione cittadina e per l'Accademia che - ricorda l'attuale delegato Massimo Moscatelli - abbiamo organizzato una cena di gala nei saloni del Ristorante Collins del Sina Brufani».

Gli accademici perugini ricordano infatti che all'epoca, avevano accolto l'invito dell'allora presidente nazionale del sodalizio Giuseppe dell'Osso che, rivolgendosi ai rappresentanti delle sette delegazioni italiane, oggi otto, aveva chiesto la certificazione di un dolce tipico. «A Perugia la scelta cadde sul torcolo invece che sulla ciaramicola», ricorda ancora Moscatelli che per la ricorrenza di quella codifica ha invitato, per dare solennità alla serata, l'arcivescovo cardinale Gualtiero Bassetti, e il sindaco Andrea Romizi. «San Costanzo ci tramanda due cose - ha detto il cardinale Bassetti - la Fede in quanto sta alle radici della nostra storia, e il torcolo con tutte le sue simbologie». E il sindaco ha aggiunto: «Una grande tradizione quella dei vescovi cittadini capaci, nel corso della nostra storia, di insegnarci continuamente».

Poi: «Lodi a chi anni fa senti l'esigenza di codificare la ricetta del nostro torcolo». Tra questi Renato Palumbo, Luigi Barzanti, Alfio Crispolto Rossi, Giuseppe Calzoni, Elmo Mannarino, tutti presenti alla serata per festeggiare il compleanno dei venti anni. Una ricetta con ingre-

dienti semplici in quanto il torcolo affondando le sue origini nel medioevo, quando il popolo non aveva tante possibilità di preparare dolci ricchi, veniva confezionato con farina di frumento tenero, acqua, lievito naturale, olio, zucchero, uva passa, semi di anice, pinoli, canditi di cedro. Simbolicamente il torcolo ricorda nella forma l'atto cruento della decollazione di san Costanzo e, nelle tradizionali cinque incisioni, le porte della città. Il delegato Moscatelli ha affidato il ruolo di simposiarca della serata a Marilena Moretti Badolato che ha illustrato i raffinati piatti della cena preparati dallo chef Marco Faiella.

Al termine i partecipanti hanno potuto assaggiare quattro tipi diversi di torcolo preparati da forni e pasticcerie cittadine, contrassegnati da lettere dell'alfabeto per non essere identificati dagli assaggiatori. Solo dopo la votazione che ne è seguita si è conosciuto il nome del vincitore, il Forno Antica Perugia.

Luigi Foglietti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La selezione per il P



Perugia 1416,

Sarà elaborato dagli studenti dell'Arti "Pietro Vannucci" il Padiglione "Perugia 1416" che si terrà a
<http://www.abaperugia.com>