



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/food-la-ciambella-di-ponticelli-sabino-nel-comune-di-scandriglia-riceve-il-prestigio-so-riconoscimento-del-prodotto-topico-del-lazio-dall-associazione-terra-tricolore>

Food: la ciambella di Ponticelli Sabino, nel comune di Scandriglia, riceve il prestigioso riconoscimento del "PRODOTTO TOPICO DEL LAZIO" dall'associazione "TERRA TRICOLORE"



Date of this image inserted: 22 ottobre 2018

- NEWS -

Close-Up.it - storie della visione

La ciambella di Ponticelli Sabino, nel comune di Scandriglia, riceve il prestigioso riconoscimento del "PRODOTTO TOPICO DEL LAZIO" dall'associazione "TERRA TRICOLORE"

Una **ricetta segreta**, unica, antica e raffinata per la preparazione della "ciambella" di PONTICELLI SABINO, frazione del comune di Scandriglia, in provincia di Rieti. Chiamata in gergo locale la "**CIAMMELLA ALL'ANICE**", un prodotto salato, ma con lieve retrogusto tendente al dolce per la presenza dell'anice, conosciuta e utilizzata anticamente anche dai Greci, dagli Egizi e dai Romani; ha ricevuto il riconoscimento di "**PRODOTTO TOPICO DEL LAZIO**", **dall'associazione "TERRA TRICOLORE"**, che si occupa di valorizzare il "Made in Italy" e le **eccellenze enogastronomiche** nel territorio laziale e nel resto d'Italia.

Nel **Castello Orsini**, alla presenza dell'amministrazione comunale di Scandriglia, nella persona del vice sindaco **Primo Antinelli, dell'Associazione Culturale Antico Ponte Celio (presidente Mattia Sartori, vicepresidente Giacomo Fiorà, membri dell'associazione Sonia Scardini, Elenia Iacobelli, Matilde Massimiani, Stefano Greco, Claudio Bianchi, Tiziana Moncadi, Antonietta Capparella; Enzo Bianchie)** è stata consegnata la pergamena, con lo scopo di valorizzare e promuovere la produzione locale del prodotto, dove viene riconosciuto un percorso enogastronomico e culturale denominato "Prodotto tipico". Il comune di Scandriglia ha partecipato alla finale delle specialità tipiche laziali che si è tenuta ad Anguillara nel mese di agosto, dove i produttori che hanno partecipato alla kermesse gastronomica sono stati sottoposti a un voto da una **giuria tecnica di qualità**, che ha avuto come presidente **Carlo Dutto**, giornalista e ufficio stampa di grandi eventi internazionali. Un percorso di gusto, sapori da scoprire e di tradizioni culinarie millenarie, patrocinato dal **Comune di Anguillara Sabazia**, che ha suscitato l'attenzione anche dei media per l'originalità dell'iniziativa.

L'antica tradizione delle ciambelle sabine ha origini religiose e popolari molto antiche. Le **ciambelle all'anice** hanno un sapore ricco di storie passate e rappresentano il prodotto tipico per eccellenza, in grado di esprimere l'identità della comunità di Scandriglia

Apprezzato in tutto il centro Italia, il prodotto tipico della sabina è presente anche in occasione della **fiesta di S. Antonio Abate**, il "festarolo" a capo della confraternita, era l'addetto all'organizzazione e la fase dei preparativi si svolgeva nella sua abitazione.

A raccontare ai responsabili dell'**associazione "TERRA TRICOLORE"** la preparazione del prodotto è **Pino Silvestri**. Ci scrive che la festività rappresentava anche un momento di incontro per i giovani del paese, infatti come ogni anno per i ragazzi era un pretesto e un modo per corteggiare le ragazze. Così i ragazzi entravano in azione con il consenso dei propri genitori, recandosi a casa del "festarolo" per la lavorazione delle ciambelle. "La ciammella" veniva preparata dalle signore del paese, l'impasto con farina, olio, vino, sale e anice e lo conservavano all'interno della madia.

Nella fase successiva la pasta veniva accuratamente lavorata dai giovani così da dare forma alle ciambelle. Per poter esser degustate esse venivano fatte bollire, asciugare su un telo, in modo tale da essere pronte per la cottura al forno a legna. Durante la lavorazione le ragazze si divertivano a tirare la pasta dura sulle mani dei ragazzi facendo così capire che gli interessavano. Erano giorni che profumavano di nuovi amori e di legami di una vita.

L'organizzazione della festa iniziava con la S. Messa e poi proseguiva con la processione e la benedizione degli animali, dove durante il rinfresco venivano offerte alla popolazione le ciambelle realizzate per l'occasione. S. Antonio Abate era una ricorrenza tanto sentita quanto attesa. La celebrazione del Santo, che si festeggia il 17 gennaio, è una realtà che tuttora fa parte del nostro paese.

Gli organizzatori della tappa laziale del "**PRODOTTO TOPICO LAZIO**" hanno apprezzato l'interesse che ha

manifestato l'intera comunità sabina per essere stata inserita nel circuito del progetto ideato dal dott. Orazio di Stefano, da circa cinque anni. *Il progetto* - commenta la giornalista, dott.ssa **Simonetta D'Onofrio** tra gli organizzatori della manifestazione - *propone un modello culturale alimentare del Made in Italy capace di sostenere anche l'economia locale, con l'obiettivo di creare una rete di partenariato con i territori coinvolti, ciascuno con i suoi prodotti enogastronomici tipici e biologici locali. Un valore strategico che pone in questo caso al centro la comunità sabina, come attrattiva anche per il comparto turistico, per riscoprire le bellezze del territorio laziale.*

Per maggiori informazioni:

+39 392 413 8874

+39 392 304 7251

www.terratricolore.it