

## Le Tradizioni

L'Accademia italiana della cucina ha festeggiato i vent'anni dall'atto ufficiale che stabilisce caratteristiche e ingredienti del dolce di San Costanzo

## Torcolo a prova di imitazione

di **Sonia Brugnoli**

PERUGIA

Il dolce dei perugini, simbolo e identità di una comunità a prova di imitazione: ingredienti "brevettati" dalla tradizione secolare che appartengono alla città. Il torcolo di San Costanzo con la sua forma rotondeggiante del collo assiale del santo decapitato è, per Perugia, un dolce molto amato da tutti, poiché legato a uno dei santi patroni della città.



## IL SIMBOLO

La particolare forma a ciambella sembra rifarsi alla corona di fiori apposta sul corpo ricomposto del santo, dopo la decapitazione, mentre i cinque tagli obliqui impressi sulla superficie della torcolo, rappresentano le porte di accesso ai cinque rioni del centro storico di Perugia: Porta Sole, Porta San Pietro, Porta Susanna, Porta Eburnea e Porta Sant'Angelo.

## LA RICETTA

Nella riunione del 23 gennaio del 1999 la consulta della delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata da Orio Vergani, codificava, con atto solenne e ufficiale, gli ingredienti e le caratteristiche del Torcolo classico di San Costanzo. Ecco, dunque, le componenti essenziali: farina di frumento tenero, acqua, lievito naturale (o anche di birra), zucchero, uva passa, semi di anice, pinoli, vero candito di buon cedro.

## L'EVENTO

Ed è con l'intento di mantenere viva la tradizione che i delegati, a distanza di venti anni, hanno organizzato una riunione conviviale, presso il ristorante Collins del Sina Brufa-

**Processione**  
I figuranti di Perugia 1416 sfilano per celebrare il Santo patrono

Tra 7 giorni a Perugia si celebra la festa del patrono tra tradizione e novità

Grandi preparativi per la Luminaria  
E quest'anno c'è anche la lotteria

PERUGIA

Martedì 29 gennaio si celebra San Costanzo uno dei Santi Patroni della Città di Perugia. Per l'occasione il Comune di Perugia, in collaborazione con la Diocesi di Perugia-Città della Pieve, Confcommercio, Confartigianato e Cna ed Associazione Italiana Sommelier, ha organizzato una serie di eventi in programma lunedì 28 e martedì 29.

Lunedì 28 tradizionale appuntamento con la rievocazione della Luminaria medievale. La partenza è prevista per le 17 da palazzo dei Priori con corteo per le vie del centro storico per arrivare alla chiesa di San Costanzo. Presiede il cardinale Gualtiero Bassetti, arcivescovo di Perugia e Città della Pieve. Al corteo partecipano i Rioni di Perugia 1416. Alle 18 a San Costanzo primi vesperi solenni e offerta del cero e dei doni da parte del sindaco di Perugia Andrea Romizi, con la partecipazione della Centrale della Polizia Municipale di Perugia.

Quest'anno, oltre alla suggestiva e tradizionale processione, c'è la novità della Lotteria di San Costanzo promossa da Caritas diocesana, Comune di Perugia e Consorzio Perugia in centro in collaborazione con alcune realtà commerciali del territorio. I biglietti della Lotteria di San Costanzo, dal costo unitario di 2,50 euro, sono in vendita in tutte le parrocchie cittadine e nei negozi del centro storico fino a venerdì.

Martedì, giorno di San Costanzo, alle 8, 10 e 11.30 sono in programma le Sante Messe nella chiesa di San Costanzo. Dalle 8 alle 20 invece in Borgo XX giugno andrà in scena il consueto appuntamento con la Fiera Grande di San Costanzo. Alle 12 in corso Vannucci spazio alla degustazione del torcolo di San Costanzo, aperta a tutta la cittadinanza. Alle 18 nella cattedrale di San Lorenzo solenne celebrazione eucaristica presieduta dal cardinale Gualtiero Bassetti con la partecipazione dei vescovi umbri e delle autorità.

ni, per parlare della preparazione tipica della festa di San Costanzo. Tra gli scopi dell'accademia, infatti, vi è la tutela delle tradizioni della cucina italiana, studiandone i problemi e promuovendo la ricerca storica e la divulgazione dei suoi risultati, allo scopo di valorizzare il patrimonio gastronomico come espressioni di costume, civiltà, cultura e scienza.

Dopo i saluti del delegato Massimo Moscatelli, del cardinale Gualtiero Bassetti e del primo cittadino Andrea Romizi agli ottanta commensali, accademici e ospiti, la cena conviviale ha avuto inizio e, tra una portata e l'altra il simposiarca (persona deputata a illustrare le peculiarità delle diverse portate e degli abbinamenti con i vini) Mari- lena Moretti Badolato, del Centro Studi Territoriale, storica del costume e antropologa dell'alimentazione, ha intrattenuto gli ospiti raccontando anche aneddoti sui cibi inseriti nel menù della serata. La cena si è conclusa con la degustazione dei quattro torcoli di San Costanzo contrassegnati da lettere, per non influenzare i votanti, realizzati da pasticcerie e forni cittadini. Al termine della cena gli accademici, hanno espresso nell'apposita scheda, la propria valutazione su ogni portata e abbinamenti del menù della serata curato dallo chef Marco Faiella, ambiente, servizio, rapporto qualità-prezzo e, infine, decretato il torcolo vincitore.

## IL VINCITORE

Il responso dei palati esperti è stato a lungo meditato vista la qualità eccellente dei dolci presentati: torcoli profumati e dal sapore inimitabile. Alla fine ha vinto il torcolo del Forno Antica Perugia di via Eugubina che si è aggiudicato l'ambito primato simbolo della storia e appartenenza agli usi, tradizioni e costumi della città che il prossimo 29 gennaio celebrerà davanti a palazzo dei Priori la consueta degustazione popolare del dolce tagliato a fette. Un appuntamento molto atteso da tutti i perugini e amato anche dai turisti

