



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

Categoria

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA

Nome del prodotto

- *Italiano:* **CIRIOLE**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:* CERIOLE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Terni

Descrizione sintetica del prodotto

Pasta lunga a sezione quadrata o rettangolare

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua.

Variante: farina di grano tenero (2/3), semola di grano duro (1/3), acqua.

Lavorazione a mano: gli ingredienti vengono lavorati a mano su spianatoia di legno; una volta ottenuto un impasto omogeneo, con il rasagnolo viene tirata la sfoglia dello spessore di circa 3 mm.; la sfoglia ottenuta viene arrotolata e tagliata a strisce larghe circa 3-4 mm. e lunghe circa 15/20 cm. al massimo.

Lavorazione a macchina: gli ingredienti vengono lavorati nell'impastatrice, dalla quale viene estrusa una sfoglia dello spessore di circa 3 mm.. La sfoglia ottenuta viene poi resa omogenea da un rullo compressore e passata sulla taglierina, dove viene tagliata in strisce larghe circa 3-4 mm. e lunghe circa 15/20 cm. al massimo.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato al massimo 2/3 giorni a temperatura di circa 4°C, su vassoi di plastica per alimenti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Lavorazione a mano:

- Spianatoia di legno;
- rasagnolo di legno.

Lavorazione a macchina:

- Impastatrice;
- taglierina.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio per pasta fresca;
- Bancone-frigorifero (a temperatura di 4°C).

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.

Storie e costume

A) Cenni storici

Probabilmente, il nome *ceriole* deriva dal latino “cereus” = come la cera, di cera, per indicare il colore bianco della pasta senza uova, composta di sola farina e acqua.

B) Referenze bibliografiche

- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983;
- Regione dell’Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, *Umbria, sapori e saperi*, 1999.

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni

Secondo la testimonianza di Remo Coppini, le *ceriole* un tempo venivano realizzate con un procedimento più laborioso:

“(…) dopo aver fatto riposare l’impasto tirare col matterello una sfoglia non troppo sottile che taglierete a mo’ di fettuccine corte e larghe, che dovrete attorcigliare con le palme delle mani infarinate con l’apposito ferro, o attorno a grossi ferri da maglia, ricavandone gli “stringozzi” o “ceriole””. (1)

La testimonianza di Remo Coppini, comunque, ci risulta essere l’unica che descrive tale procedimento e che associa le *ceriole* agli *stringozzi*.

Le *ceriole* risultano invece essere più lunghe degli *stringozzi* e sicuramente solo tagliate in una sorta di fettuccine di spessore consistente.

1) COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.