



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:* **CRESCIOLE DI CICCIOI**
- *Dialecto:* TORTA 'N CH'I CICCILI
- *Sinonimi:* CRESCIA CON I CICCIOI, PIZZA CON I SICCIOI, PIZZA COI SFRIZZOLI, TORTA CON I FRICCIOI, TORTA CON I CICCIOI

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria.

Descrizione sintetica del prodotto

Torte di forma rotonda oppure a treccia, di varie misure.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Esistono due varianti del prodotto:

- a) cresciole di ciccioi salate;
- b) cresciole di ciccioi dolci.

Variante a):

Ingredienti: farina di grano tenero, uova, lievito di birra, parmigiano o pecorino, olio di oliva, sale, ciccioi di maiale.

Lavorazione: si impastano a mano (o nell'impastatrice) farina, acqua e lievito; una volta ottenuto un impasto omogeneo si lascia lievitare fino a quando l'impasto ha raddoppiato il suo volume; dopodiché si impasta ancora aggiungendo un po' di farina, i ciccioi, l'olio, il sale e il parmigiano o pecorino. Si distribuisce l'impasto sulla teglia nelle forme desiderate (a forma di pizza o tortina o trecce), si lasciano lievitare per circa 45/60 minuti; si cuociono in forno a 180°C per circa 1 ora.

Variante b):

Ingredienti: farina di grano tenero, latte, olio di oliva, acqua tiepida, uova, zucchero, ciccioli, strutto, buccia d'arancia a dadini o candita, uva passa, cannella o noce moscata, pinoli.

Lavorazione: si impastano a mano (o nell'impastatrice) farina, acqua e lievito; una volta ottenuto un impasto omogeneo si lascia lievitare fino a quando l'impasto ha raddoppiato il suo volume; dopodiché si impasta ancora aggiungendo un po' di farina, i ciccioli e tutti gli altri ingredienti. Si distribuisce l'impasto sulla teglia nelle forme desiderate (a forma di pizza o tortina o trecce), si lasciano lievitare per circa 45/60 minuti; si cuociono in forno a 180°C per circa 1 ora.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° C per 2/3 giorni al massimo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Piano di acciaio;
- impastatrice;
- teglie da forno;
- forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio di panetteria o pasticceria;
- negozio di vendita con bancone espositore.

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

- MENICETTI P.L., MENICETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, Ikuvium Ed., I edizione, 1976;
- CORSI Guglielma, *Un'amica in cucina per voi giovani*, Ed. Duomo, Perugia, 1974;
- CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987.

Storie e costume

A) Cenni storici

“(…) La nostra zona (*l'Umbria, n.d.r.*), collinosa e boschiva, permette un allevamento notevole di maiali e la produzione intensiva dell'ulivo.

Il condimento si basa esclusivamente sul grasso di maiale e sull'olio di oliva. (...) La sugna, scaldata nella caldaia, torchiata tra un panno, resa liquida, viene introdotta nella vescica, che una volta solidificata, forma le caratteristiche palle oblunghe, che il pizzicagnolo tiene appese al soffitto, in attesa di vendere sfuso lo strutto. La parte di carne rimasta forma i famosi “ciccioli”, i quali, salati, costituiscono appetitosi bocconi.”⁽¹⁾

1) CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987.

B) Referenze bibliografiche

- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, III edizione, Truvium Ed., 1984.
- CORSI Guglielma, *Un'amica in cucina per voi giovani*, Ed. Duomo, Perugia, 1974;
- 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.
- ROSSI Remo, *Ricettario dell'Antica Tradizione Gastronomica dell'Umbria – Anno 1999*, Associazione Gastronomica dell'Umbria, 1998;
- CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987.

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

E) Ricorrenze

Una volta, le cresciole (o crescia o torta o pizza) venivano preparate in inverno, durante il periodo della mattazione dei suini. Oggi viene prodotta durante tutto l'anno.

Altre informazioni