



Ricciarelli di Siena IGP



Dans ces trois mots contiennent une grande partie de l'histoire, la culture, la tradition, la passion et la maîtrise d'un territoire et ses habitants ont pu exprimer des siècles et sont destinés à maintenir dans le temps à venir. Et ce sont précisément ces valeurs qui ont inspiré le Comité d'organisation formé entre un groupe de producteurs depuis 2004, de présenter un cahier des charges de production que, par le Ministère de l'agriculture et des forêts a été présenté à l'Autorité Communautaire Responsable, avec le témoignage historique et culturel de son authenticité. Parce que si on ne sait pas exactement quand ces bonbons étaient appelés «Ricciarelli» (le premier document de 1814), vous êtes sûr que en 1400 un grand nombre de récidives et les repas les plus somptueux ont été enrichies par si renommé "marzipan la coutume de Sienne" comme rapporté dans plusieurs documents temps. Le même Nicolas Machiavel rappelle comment "massepain petit" ont été offerts par les Siennois un légat du Pape à visiter la ville. Pour toutes ces raisons et d'autres fournis demande, la Commission européenne au règlement 229/2010 du Conseil du 18 Mars 2010 et publié dans la Gazette officielle du 19/03/2010 est entré dans le "RICCIARELLI DE SIENNE" dans Inscription de l'Indication Géographique Protégée (IGP) comme le premier et pour l'instant uniquement Italienne avec une telle reconnaissance. De nos jours, contrairement aux siècles passé où «marzipan" ont été préparées dans les couvents et «épices» (Les pharmacies en cours), alors seulement de tenir des recettes, des épices et essentiels production, de nos jours, il ya de nombreux ateliers, des boulangers, des pâtisseries et les petites entreprises qui se complètent et se substituent partiellement la production de Usines les plus renommés, jaloux de leurs recettes et de l'artisanat de leurs productions. Aujourd'hui, les règles strictes de la "cahier des charges" et un contrôle continu sur le processus de production, imposée par les Conseils Responsable ministériel, garantit au consommateur de «Ricciarelli de Sienne IGP », accompagné par marques dédiées "IGP "(identification Indication Géographique Protégée) et "RICCIARELLI DE SIENNE", le choix les matières premières utilisées, les méthodes de préparation, cuisson et l'emballage. Fournit finalement lui avec un original, délicat et un certificat.

Aujourd'hui, La Fabbrica del Panforte produit "Ricciarelli Sienne IGP "en sélectionnant soigneusement les matières premières d'origine italienne, qui travaillent convenablement la pâte de façon traditionnelle et mise en forme manuellement les pièces une par une, sans arômes et des colorants, pour obtenir un produit douce et parfumée comme seul un produit de haute qualité peut être.

"Ricciarelli di Siena" IGP

Garantiti dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CE) N. 51072006

