

Dolce secco a base di mandorle, a forma di spirale che ricorda un serpente attorcigliato, diffuso nella provincia di Perugia.



Dolce secco a base di mandorle, a forma di spirale che ricorda un serpente attorcigliato, diffuso nella provincia di Perugia.

Gli ingredienti (eccetto i pinoli) vengono lavorati a mano in un contenitore fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Si lavora a mano l'impasto formando un serpente attorcigliato (torciglione) decorandolo con canditi (orecchie), pinoli o mandorle calibrate a piacere sul dorso (oppure praticando delle incisioni sul dorso a forma di squame), chicchi di caffè (occhi). Il torciglione viene sistemato su teglie da forno (anche ricoperte di carta da forno) e cotto in forno a 180°C per circa 20-30 minuti. Il prodotto fresco va conservato in luogo fresco e asciutto e consumato entro 2 o 3 giorni.

“Nell’arco dell’anno, troviamo consueto e gradevole il consumo, iniziando dalle ricorrenze natalizie e di capodanno, del torciglione, che nulla ha a che vedere con il tortiglione lombardo, rolo di pasta sfoglia, ripieno di uva passa, pinoli e spezie, dolce il nostro la cui forma si ispira alle anguille, quindi, in origine, specialità dei paesi rivieraschi del Trasimeno, ormai largamente diffuso in altre zone e consumato tutto l’anno, mentre nel passato si usava conservarlo da un anno all’altro per farlo comparire stagionato al pranzo di Natale”.

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