

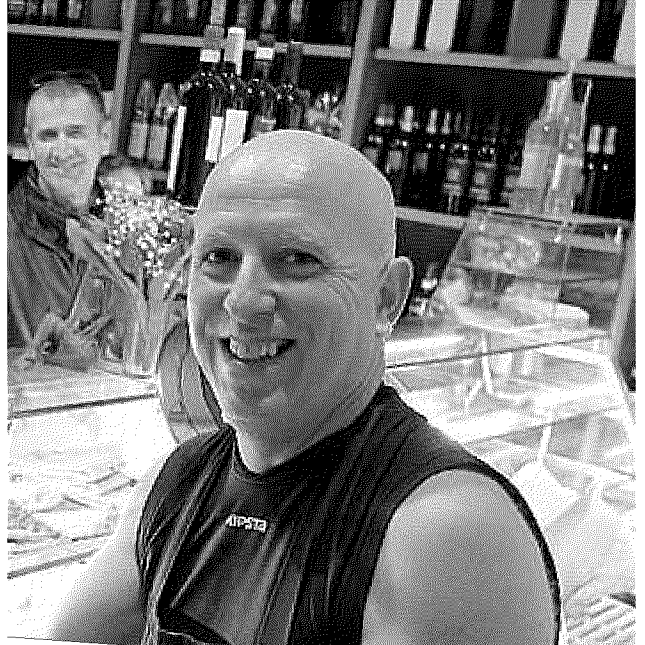
## LE NOSTRE INIZIATIVE

# I ricciarelli che si sciolgono in un sorriso

*Lorenzo Rossi svela i segreti della preparazione del tipico dolce senese*

UN RICCIARELLO in cambio di un sorriso. E' con questa filosofia che Lorenzo Rossi porta avanti quotidianamente il suo lavoro artigianale all'interno del Forno «Il Magnifico». Entrare nella sua bottega in via dei Pellegrini vuol dire riavvolgere la memoria dei sapori, risvegliando i sensi e scoprendo una passione autentica, fatta di ricerca e lavoro. E' proprio in sua compagnia che presentiamo la nuova ricetta protagonista con la scheda in abbinamento a *La Nazione*, quella di un dolce emblema della tradizione senese, fin dall'epoca di Ricciardetto della Gherardesca (da cui deriva il nome). Dal riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta del 19 marzo 2010 (dopo un percorso lungo quasi 8 anni e come primo dolce da forno) i Ricciarelli di Siena rappresentano, ancora di più, il loro profondo legame con la tipicità e la storia senese. «Il mio lavoro si basa sulla grande passione per la tradizione e sulla voglia di tutelare certi dolci che stanno purtroppo sparendo dalle nostre abitudini — racconta Lorenzo Rossi —. La lavorazione artigianale e l'impiego di materie prime accuratamente selezionate da piccoli fornitori è fondamentale per dare vita a prodotti per i quali cerco, ogni volta, di raggiungere la perfezione. Al di là degli aspetti commerciali, per me ha un sapore speciale vedere il sorriso di un mio cliente che acquista i miei prodotti, sapendo il lavoro che c'è alle spalle. Ho iniziato giovanissimo e arrivare alla mia personale interpretazione dei Ricciarelli è stato frutto di tantissime prove». Pur seguendo il disciplinare di produzione dei Ricciarelli di Siena Igp, la versione de Il Magnifico prevede un tocco personale. «Ovviamente il disciplinare va rispettato in tutti i suoi aspetti per tutelare la qualità e l'autenticità

del prodotto finito, specie da coloro che ne abusano ancora — spiega Lorenzo che prepara Ricciarelli tutto l'anno, al di là delle festività — a però piace dare anche un tocco personale per esaltare ulteriormente la fragranza finale, tramite alcuni piccoli accorgimenti, a partire dalla pasta di mandorle, per la quale utilizzo prevalentemente mandorle di Avola, tritandole molto finemente ma aggiungendo anche qualche mandorla intera, proprio per esaltare la presenza della materia prima. E' questo il mio tocco. Un altro aneddoto? Se la miscela degli ingredienti è davvero perfetta, prima di infornare i ricciarelli non serve schiacciarli con la spatola per darli la forma desiderata: sarà la cottura in forno a 180 gradi per 26-27 minuti a farli prendere quella più naturale». Si sente quasi il profumo e allora non resta che provare a seguire la ricetta proposta nella scheda e preparare i Ricciarelli anche a casa propria. Il vino che vi consigliamo è lo Scipione, ovvero il Vin Santo del Chianti Doc della Tenuta Bichi Borghesi, prodotto in pochi esemplari e quindi decisamente interessante da scoprire e assaggiare.



**TRADIZIONE** Lorenzo Rossi (foto a destra) ci svela i segreti dei ricciarelli

