



Ricciarelli di Siena IGP



En estas tres palabras contienen gran parte de la historia, la cultura, la tradición, la pasión y el dominio de un territorio y su gente ha sido capaz de expresar los siglos y se pretende que para mantener en el tiempo por venir. Y son precisamente estos valores que inspiraron el Comité Organizador formado entre un grupo de productores desde el año 2004, para presentar una Ficha de producción que a través del Ministerio de Agricultura y Silvicultura fue presentado a la Autoridad Comunitaria Responsable, junto con la testificar histórico y cultural de su autenticidad. Porque si no se sabe exactamente cuando esta dulces fueron llamados "Ricciarelli" (el primer documento de 1814), usted sabe con certeza que en 1400 muchos de la recurrencia y las comidas más suntuosos fueron enriquecidos por tan renombrado "marzapan a la costumbre de Siena", como aparece en varios documentos tiempo. El mismo Nicolás Maquiavelo recuerda cómo "mazapán pequeño" fueron ofrecidos por los sieneses un legado del Papa que visita la ciudad. Por todas estas razones y otras suministrados demanda, la Comisión Europea con el Reglamento 229/2010, de 18 de marzo de 2010 y publicado en el Boletín Oficial de 19/03/2010 ha entrado en la "RICCIARELLI DE SIENA" en Registro de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), como la primera y por ahora sólo Italiano con dicho reconocimiento. Hoy en día, a diferencia de siglos pasado en el que "marzapan" se prepararon en los conventos y "especias" (Las farmacias actuales), sólo entonces realizar recetas, especias y esenciales producción, hoy en día existen numerosos talleres, panadería, pastelería y las pequeñas empresas que se complementan y reemplazar parcialmente la producción de Fábricas más famosas, celosos de sus recetas y la artesanía de sus producciones. Hoy en día, las estrictas reglas de la "especificación del producto" y control continuo sobre el proceso de producción, impuesto por las Juntas Cargo ministerial, garantiza al consumidor de "Ricciarelli de Siena IGP", acompañado de las marcas dedicadas "IGP" (Identificación Indicación Geográfica Protegida) y "RICCIARELLI DE SIENA", la elección las materias primas utilizadas, los métodos de preparación, cocción y envasado. En última instancia le proporciona un original, delicado y certificado.

Hoy La Fabbrica del Panforte produce "Ricciarelli Siena IGP" seleccionando cuidadosamente las materias primas de origen italiano, que trabajan Adecuadamente, la pulpa de una manera tradicional y moldear las piezas manualmente una por una, sin aromatizantes y colorantes, para obtener un producto suave y fragante como sólo un producto de alta calidad puede ser.

"Ricciarelli di Siena" IGP

Garantiti dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

