

Strenne e prodotti tipici umbri

di Angelo Frascarelli e Tommaso Cesaretti

Quest'anno il Natale e in generale le festività saranno piuttosto diversi da quelli a cui siamo stati abituati. Il distanziamento sociale che il virus impone e ha imposto per gran parte dell'ultimo anno non risparmierà nemmeno il periodo natalizio. Non sarà possibile riproporre cene e pranzi con i nostri cari e conoscenti, o comunque non sarà possibile trascorrerli nel consueto modo a cui siamo abituati.

Tuttavia, possiamo ancora restare appesi ad un sottile filo che in qualche modo ci collega alla tradizione e alle nostre abitudini, cioè quello rappresentato dalle strenne natalizie.

La possibilità di scambiarle rimane e, dietro ad un simile gesto, si nasconde non solo un'usanza, ma anche la possibilità di dare manforte ai prodotti del territorio e quindi all'economia locale.

Infatti, con le strenne, si pensi ad esempio a quelle al cui interno troviamo i prodotti tipici di una Regione come può essere l'Umbria, si va sia a pubblicizzare il prodotto di un determinato territorio sia ad offrire la possibilità alle aziende di cooperare. Dal lato del consumatore, si offre invece l'occasione allo stesso di conoscere sempre di più le eccellenze della propria area che magari, durante l'anno, per volontà o per possibilità, non ha mai modo di assaggiare.

I prodotti tipici umbri

La tradizione culinaria umbra affonda le sue radici al periodo risalente agli antichi Romani ed Etruschi, civiltà da cui la Regione è stata fortemente influenzata sotto molteplici aspetti, tra cui appunto quello enogastronomico.

I prodotti tipici umbri sono moltissimi e ognuno di loro racchiude in sé tradizioni e usanze di quel territorio tramandate nel tempo. Molti di questi prodotti sono anche a marchio Ue (Tab. 1).

Il periodo natalizio rappresenta un momento importante per le aziende per far conoscere le proprie eccellenze.

I prodotti umbri a marchio UE sono in tutto 21, alcuni di loro condivisi tra le due province e altri tra Regioni. Tra questi, tredici appartengono alla provincia di Perugia e cinque a quella di Terni. Il vitellone bianco dell'Appennino e l'agnello del centro Italia vengono prodotti non solo in entrambe le province, ma anche nelle Regioni della dorsale appenninica del centro Italia, cioè Emilia-Romagna, Marche, Toscana, Lazio e Abruzzo.

Tabella 1: Prodotti tipici umbri a marchio UE

Prodotto	Quantità	Denominazione
Vini	13	Colli Altotiberini (D.o.c.), Colli Perugini (D.o.c.), Montefalco (D.o.c.), Montefalco Sagrantino (D.o.c.g.), Colli del Trasimeno (D.o.c.), Orvieto (D.o.c.), Torgiano (D.o.c.), Torgiano riserva (D.o.c.g.), Colli Amerini (D.o.c.), Colli Martani (D.o.c.); Lago di Corbara (D.o.c.), Rosso Orvietano (D.o.c.), Assisi (D.o.c.)
Salumi e norcineria	1	Prosciutto di Norcia (IGP)
Carni	2	Vitellone bianco dell'Appennino (IGP) Agnello del Centro Italia (IGP)
Olio d'oliva	1	Olio di oliva extra-vergine Umbria (DOP)
Cereali	1	Farro di Monteleone di Spoleto (DOP)
Lenticchie	1	Lenticchia di Castelluccio di Norcia (IGP)
Patata	1	Patata Rossa di Colfiorito (IGP)
Panetteria, pasticceria	1	Panpepato di Terni (IGP)

Fonte: www.regione.umbria.it

Dunque, cosa aspettarsi all'interno di un cesto natalizio?

Sicuramente molteplici tipologie di prodotto appartenenti a gruppi merceologici distinti. Cominciando dalle **Denominazioni d'Origine Protetta**, troviamo l'Olio d'oliva Umbria, il farro di Monteleone di Spoleto, i salamini italiani alla Cacciatora e il Pecorino Toscano, formaggio prodotto non solo in Toscana, ma anche in territorio umbro nei comuni di Allerona e Castiglione del Lago e nel Lazio. In merito alle **IGP**, invece, troviamo la lenticchia di Castelluccio di Norcia, il prosciutto di Norcia e il Panpepato di Terni, dolce realizzato a partire dall'8 dicembre, giorno dell'Immacolata Concezione, mediante un mix di ingredienti tra cui frutta secca, cioccolato fondente, uvetta e "mosto cotto". Si tratta dell'ingrediente chiave, ovvero succo d'uva cotto a fuoco lento per alcune ore fino ad ottenere un liquido denso e dolce.

Tra i prodotti non contrassegnati da marchio si annoverano molte tipologie di **formaggio**. Tra queste, oltre ai formaggi tipici di Norcia (caciotta di vacca o mista e pecorino stagionato, semi-stagionato e fresco), sono presenti anche formaggi di pecora stagionati in foglie d'olivo e a base di tartufo. Presenti anche quelli stagionati nel fieno all'interno di grotte con umidità elevata. Infine, formaggi vaccini ricoperti da vinacce di barolo o sagrantino che risalgono al periodo della vendemmia. Al taglio, le vinacce, contenenti ancora in piccola parte una frazione acquosa, lasciano una colorazione rossastra sulla fetta e allo stesso tempo un sapore che richiama il mosto d'uva.

A seguire troviamo **salsicce**, **tartufi** per poi arrivare al tipico primo piatto umbro, i **cappelletti**. Il nome deriva dalla forma che assumono una volta lavorati. Per la realizzazione della sfoglia, cioè la

parte esterna, si ricorre a farina e uova, mentre per il ripieno si utilizza carne macinata di pollo, maiale e vitello e mortadella.

Lo stesso avviene per la **galantina**, cioè il pollo disossato. Questo secondo piatto, oltre ad essere farcito con carne mista ad esclusione dell'agnello, vede l'aggiunta di ingredienti quali pistacchio, tartufo, uova, parmigiano e noce moscata.

Tra i **vini** rossi trovano spazio, all'interno del cesto, il Montefalco Rosso (DOC) e il Sagrantino (DOCG). Tra i bianchi, invece, il Grechetto (DOC) e il Trebbiano Spoletino (DOC).

Infine, il **torciglione**, cioè l'elemento che forse più degli altri collega la cucina odierna a quella del passato, anche grazie ai significati per i quali è stato creato. Infatti, c'è chi lo collega al mondo pagano e chi a quello cristiano. Il serpente che andrebbe a rappresentare, con la forma circolare e a spirale, secondo i pagani era l'animale che più di tutti rappresentava la ciclicità del tempo. Il cambio delle squame rappresentava, infatti, la fine e l'inizio di un'altra fase della propria esistenza così come il 21 dicembre, il solstizio d'inverno, data da cui ricominciano ad allungarsi le giornate e da cui parte un nuovo ciclo.

Facendolo risalire alla tradizione cristiana, invece, ogniqualvolta si taglia il torciglione si sconfigge il male che il serpente rappresenta. Un'ultima fonte vuole che il torciglione rappresenti un'anguilla di lago. Si narra che alcuni vescovi e cardinali di visita all'Isola Maggiore del Lago Trasimeno mangiarono, in mancanza del pesce che avrebbe dovuto essere il pasto previsto, un dolce identico per forma e ingredienti a quello arrivato ai giorni nostri e che rappresentava di fatto un'anguilla, pesce tradizionalmente pescato in quella zona.

Come si può notare, i prodotti della nostra Regione sono molti e allo stesso tempo rappresentano una piccola parte di ciò che il territorio realmente offre. Questo come vale per l'Umbria così anche per le restanti parti d'Italia.

In attesa di tempi che non limiteranno la mobilità, occorrerà sfruttare quanto più possibile gli strumenti disponibili, ovvero la grande distribuzione e la vendita on-line.