

LA RICCIOLA FERRARESE



Chiunque decida di visitare Ferrara non può andarsene senza prima aver assaggiato la famosa *Ricciola* o anche Ricciolina: la si trova in tutti i forni e in tutte le pasticcerie della Città. Appena sfornata o quando alla mattina è ancora leggermente tiepida il suo inconfondibile profumo riscalda il cuore e rallegra le giornate.



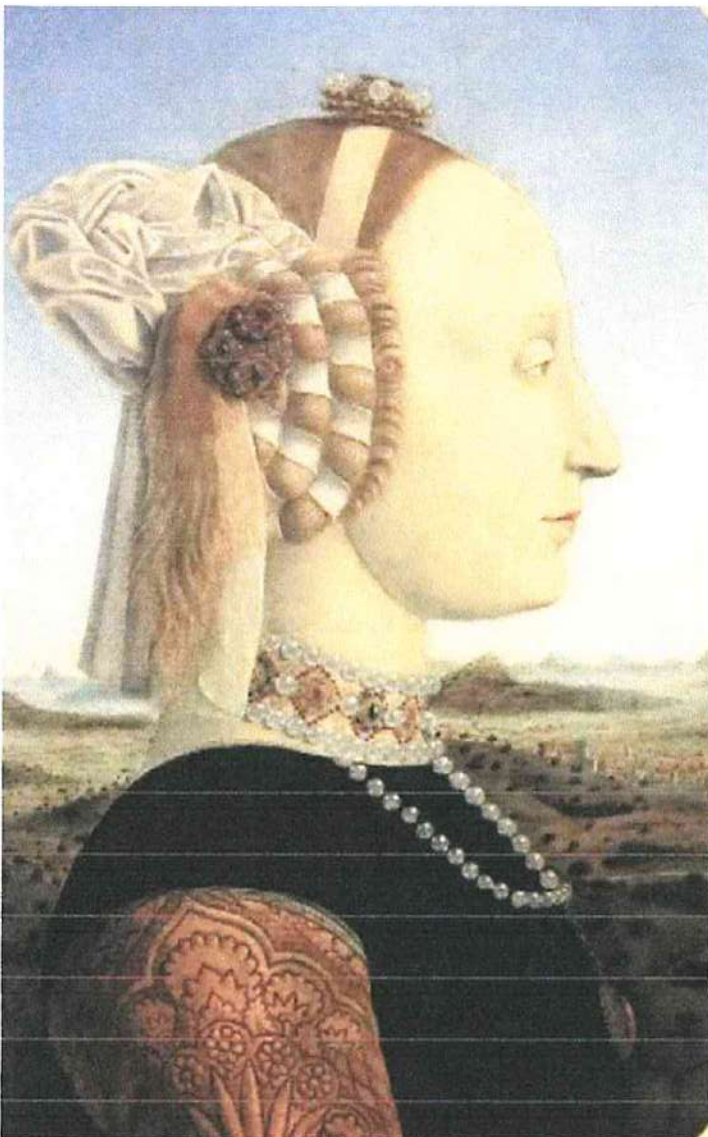
A Ferrara, Città Universitaria, sono tantissimi gli studenti che ne ricorderanno per sempre il sapore della ricciola mangiata nei periodi di esami, un piacevole break dallo studio, una sferzata di energia.

La si può apprezzare all'interno della tipica colazione ferrarese, ma anche per merenda o in un qualsiasi momento in cui si ha voglia di "qualcosa di buono".

C'è chi la considera salata, c'è chi la ama per il suo gusto a metà tra dolce e salato, chi la consuma con un cappuccino e chi invece la abbina ad un aperitivo o un buon calice di vino.

Per quanto sia affermato e consolidato l'utilizzo della Ricciola altrettanto poco se ne conoscono le origini.

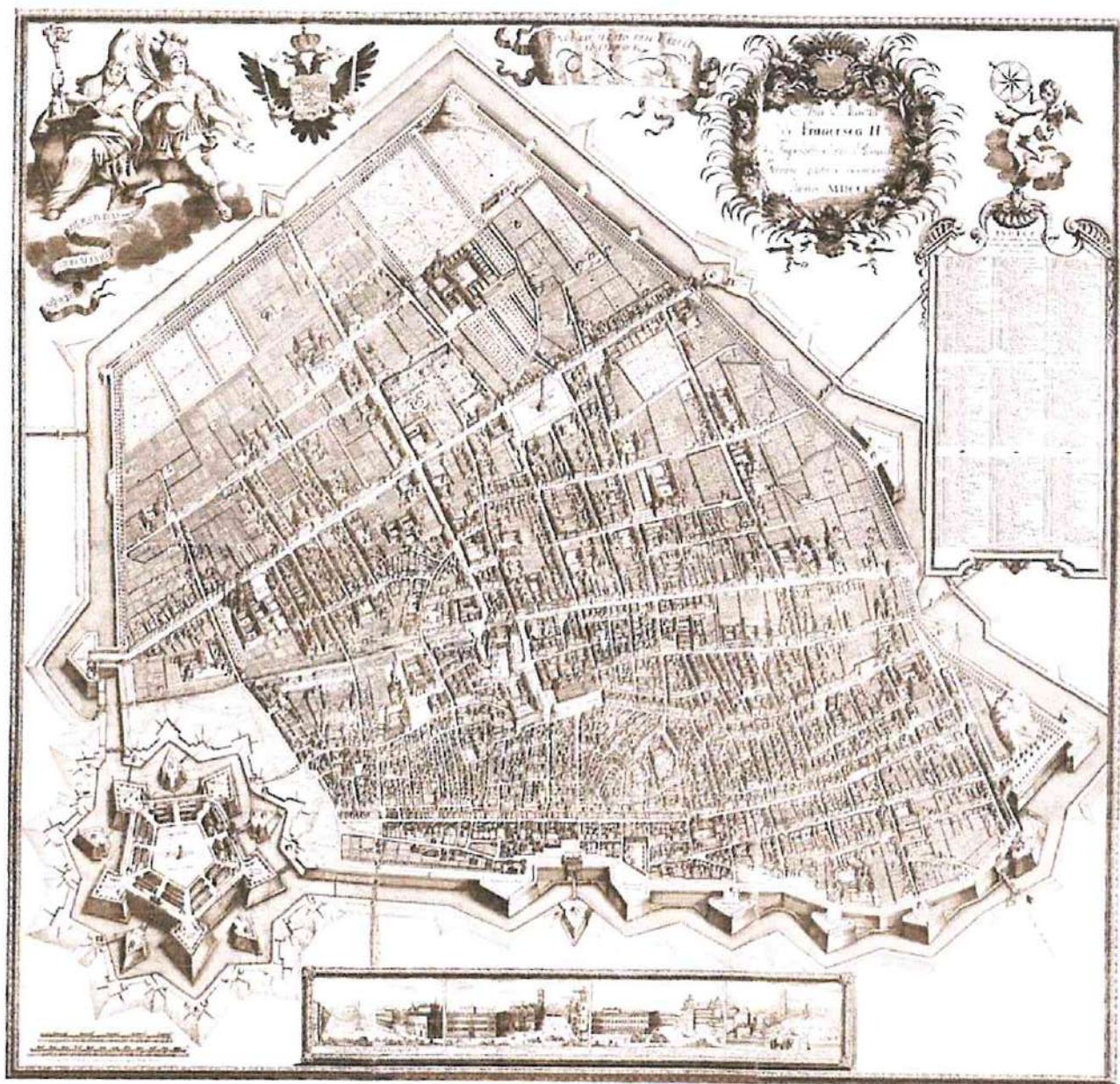
C'è chi pensa che il ricciolo ricordi la pettinatura graziosa di una dama Rinascimentale, forse collegandola alla bionda e riccia chioma di Lucrezia Borgia a cui numerosi piatti tradizionali ferraresi sono ispirati.



C'è invece chi ipotizza una naturale derivazione dal cornetto della Coppia Ferrarese (ne ricorda la forma attorcigliata), manipolato a forma rotonda per essere

trasportato senza romperlo. Tuttavia impasto, consistenza e sapore della ricciola sono molto diversi da quelli della famosa Coppia Ferrarese.

Si può poi non pensare alla forma circolare delle Mura ferraresi che la Ricciola ricorda?



Molto più probabilmente, l'origine della Ricciola è assai più recente: soprattutto per la tipologia di ingredienti utilizzati, si tratta di una ricetta d'epoca contemporanea.

Dei diversi panificatori e pasticceri della città estense intervistati sull'argomento in pochi ricordano la prima comparsa della ricciola a Ferrara: la Ricciolina, o pasta matta, come qualcuno inizialmente la chiamava, sembra comparsa improvvisamente nelle usanze dei ferraresi a metà del 900, probabilmente da un riutilizzo giornaliero degli impasti rimasti della giornata: "pasta matta" è un termine tuttora usato all'interno dei forni, vede proprio il riutilizzo in un'ottica di recupero e sostenibilità molto attuale e moderno.

La prima versione della Ricciola ferrarese sembra essere quella appunto "di pane", prodotto tipicamente da forno, spennellato con uovo e arricchito con sale in superficie.

L'evoluzione della prima versione di pane è stata poi la versione in pasta sfoglia, più ricca e godereccia, tipica di anni di benessere dove anche il palato doveva trovare a pieno la propria soddisfazione e da qui l'ingresso nelle pasticcerie e nei bar della Città di Ferrara.