



Ricciola di Imola

L'origine della Ricciola risale all'opera dell'imolese Angelo Ricci di cui aveva appreso la produzione quando dalla fine degli anni '40 lavorava come garzone – e successivamente come pasticciere – alla Pasticceria Flamigni a Forlì. Nel 1953, insieme a Oliando Suzzi, Angelo apre la Pasticceria Arlecchino nel centro storico di Imola e porta con sé le conoscenze acquisite negli anni e la ricetta della rìcciola. Negli stessi anni, Angelo inizia a commercializzare il prodotto a Rimini e nella riviera romagnola, intensificando la produzione di pasticceria dolce e salata.

Nel 1958 Angelo Ricci apre il Bar Giardini in centro a Imola, e inizia a produrre e vendere a Imola le prime rìcciole. Da allora la rìcciola si è diffusa e tutti i fornai e pasticceri imolesi e del territorio la producono quotidianamente.

Ricetta per 20 rìcciole

Per l'impasto

- 200 g di margarina (per pasta sfoglia)
- 20 g di strutto
- 1 kg di farina tipo 0
- 50 g di lievito di birra
- 20 g di sale
- 20 g di olio di oliva
- 600 ml di acqua

Per il condimento

- 6 g di sale grosso
- 15 g di olio di oliva
- 6 g di rosmarino

Preparazione

Lavorare leggermente il panetto di margarina fredda con un pugno di farina, modo che non si spezzi quando viene incorporata all'impasto. Porre nell'impastatrice la farina, lo strutto, l'olio e il sale; impastare il tutto e aggiungere il lievito sciolto in un poco di acqua tiepida. Unire l'acqua e impastare il composto finché non risulta ben liscio. Quando l'impasto è ben incorporato e omogeneo, stenderlo sul tagliere e lasciarlo riposare per 5 minuti. Posizionare la margarina lavorata al centro e ricalzare tutti i bordi coprendo la margarina completamente. Stendere la pasta dello spessore di circa 2 cm con l'aiuto di un mattarello. Piegare la pasta su se stessa 'a portafoglio' facendo due pieghe, una sopra l'altra, andando a formare tre strati. Eseguire questa operazione tre volte e ogni volta stendere la pasta mantenendo lo spessore iniziale. Nel frattempo preparare la camera di lievitazione, il forno (l'ideale sarebbe avere due forni, uno dedicato esclusivamente alla lievitazione, l'altro per la cottura finale), scaldandolo a 30° massimo e ponendo all'interno un contenitore di acqua bollente per creare molta umidità. La pasta deve crescere e diventare leggera, con goccioline sulla superficie. Tagliare tante strisciole lungo la lunghezza della pasta stesa. Stendere ogni striscia tirandola leggermente e, appoggiandosi al tagliere, ricreare la forma tondeggiante di una chiocciola con cerchi concentrici. Fissare l'estremità della striscia arrotolata premendo su un lato per attaccarla e chiudere la girella. Mettere nella camera di lievitazione tutte le rìcciole e non aprire lo sportello, nell'arco di 40 minuti la lievitazione sarà completata. Insaporire quindi le rìcciole con una spolverata di sale grosso, un filo d'olio e qualche foglia di rosmarino a piacere. Infornare a 220° (preriscaldato) per 20 minuti circa, finché non siano dorate. Lasciare intiepidire e che raggiungano la croccantezza desiderata.