



Comune di Amatrice

'CIAMBELLA DEL BAMBINO'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

L'usanza della distribuzione della 'Ciambella del Bambino', in occasione della Festa dell'Epifania, ha origini antichissime ed è strettamente legata alla Confraternita del Bambin Gesù, le cui origini costitutive si perdono nella notte dei tempi.

Gli scopi principali della Confraternita erano di solidarietà e 'mutuo soccorso' tra i confratelli. Per sovvenzionare queste opere veniva scelta, ogni anno, una tra le famiglie più ricche di Amatrice che, sostenendo tutte le spese per la produzione delle ciambelle, permetteva che il ricavato ottenuto dalla loro distribuzione potesse confluire nelle casse sociali della Confraternita.

Negli ultimi 50-60 anni, venuto meno lo scopo di 'mutuo soccorso', il ricavato della distribuzione della 'Ciambella del Bambino' è destinato ad opere sociali e a lavori di ristrutturazione di alcune Chiese di Amatrice.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DELLA 'CIAMBELLA DEL BAMBINO'

L'area di produzione è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

METODO DI OTTENIMENTO:

1. COSA OCCORRE (DOSI PER UNA CIAMBELLA)

- 1 uovo intero;
- 25 gr. di zucchero;
- mezzo bicchiere di latte;
- una noce di margarina;
- una noce di strutto;
- farina q.b.;
- semi di anice q.b.;
- $\frac{1}{4}$ di bicchiere di liquore di anice;
- $\frac{1}{4}$ di bicchiere di Mistrà;
- 1 pizzico di lievito in polvere.

2. PROCEDIMENTO

Unire uova e zucchero e montare per bene il composto. Aggiungere lo strutto, la margarina, il sale, il latte, poi l'anice in semi e in liquore, e il Mistrà.

Unire al composto, poca alla volta, la farina e alla fine aggiungere il lievito.

Portare l'impasto ad una consistenza morbida.

Dare all'impasto la forma di una ciambella ed eseguire sopra la stessa dei piccoli tagli, nei quali si deve porre dello zucchero.

3. COTTURA

Infornare la ciambella in un forno preriscaldato con temperatura di circa 110-115° e cuocere per 10 minuti circa.

