

## ***PN24 FOOD - Perugia: depositata alla Camera di Commercio la ricetta ufficiale della "Rocciata di Foligno"***

**Perugia - 18 feb 2025 (Prima Notizia 24) Il Sindaco, Stefano Zuccarini: "Primo passo di un percorso che dovrà portare all'ottenimento dell'Igp".**

“Oggi a Palazzo Comunale è stata ufficialmente depositata, alla Camera di Commercio dell’Umbria, la ricetta della rocciata di Foligno: il dolce simbolo della nostra città, un vero e proprio elemento distintivo del territorio, che affonda le sue radici in una storia millenaria e la cui tradizione si tramanda da intere generazioni”. Lo ha sottolineato il sindaco di Foligno, Stefano Zuccarini, nel corso della cerimonia del deposito alla Camera di Commercio dell’Umbria della ricetta ufficiale per tutelare e valorizzare un dolce che ha tremila anni. Erano presenti il presidente della Camera di Commercio dell’Umbria, Giorgio Mencaroni, i rappresentanti dell’Accademia Italiana della Cucina, con la delegata di Foligno Claudia Valentini, le forze economiche e sociali della città. “E’ un patrimonio – ha continuato il sindaco - non solo gastronomico ma sociale, di storia e di cultura, che merita di essere preservato, tramandato e valorizzato. E’ il primo passo di un percorso che dovrà portare all’ottenimento dell’Igp (Indicazione Geografica Protetta) del dolce tipico folignate, e la nostra rocciata ha tutte le carte in regola per poterlo ottenere, come si sta facendo per la ciaramicola, per il torcolo di Perugia e come già avvenuto per il panpepato di Terni. E’ un impegno che abbiamo messo anche nelle nostre linee di mandato, e per questo come Amministrazione Comunale ribadiamo il nostro massimo impegno e tutto il supporto necessario. Questa mattina, prima della cerimonia, sempre a Palazzo Comunale, abbiamo ospitato la giunta della Camera di Commercio dell’Umbria, che si è riunita nella nostra sala giunta, e a seguire, in Sala Consiliare per un incontro aperto alle associazioni di categoria e ai Comuni del comprensorio. Ringrazio per l’attenzione il presidente della Camera di Commercio dell’Umbria, Giorgio Mencaroni, che ha voluto essere presente direttamente sul territorio, per sancire un legame di fattiva sinergia e collaborazione reciproca. Un ringraziamento particolare alla delegazione dell’Accademia Italiana della Cucina di Foligno, che grazie ad un’attenta ed approfondita attività di studio e ricerca, è riuscita a definire quella che sarà la ricetta base della rocciata di Foligno”.

*(Prima Notizia 24) Martedì 18 Febbraio 2025*