

“Marunsin di Laigueglia”

N.2 registro De.Co. del Comune di Laigueglia



Scheda identificativa del prodotto

- **Approvata dalla Commissione Comunale De.Co. del 14/05/2025**
- **Approvata con Deliberazione di Giunta Comunale n. 109 del 16.05.2025**
- **Registrato con Determinazione di Settore n. 150/497 del 19.05.2025**

Scheda Identificativa del Prodotto: Marunsin di Laigueglia

1. Identificazione del Prodotto:

- **Nome Prodotto:** Marunsin di Laigueglia
- **Tipologia:** Biscotto secco tradizionale
- **Caratteristiche Distintive:** A base di mandorle, aromatizzato all'acqua di fiori d'arancio, forma rettangolare con almeno tre "gobbette" sulla superficie.
- **Legame Territoriale:** Prodotto storicamente e culturalmente radicato nel Comune di Laigueglia (Savona, Liguria).
- **Valore:** Elemento distintivo del patrimonio gastronomico locale e testimone della storia del borgo.

2. Contesto Storico e Tradizione:

- **Origini Storiche:** Fine del XIX secolo, attestato da documenti d'archivio riconducibili a Felice Schivo.
- **Figure Chiave:**
 - **Domenico Sasso ("Ciaccarin"):** Proprietario del rinomato Bar-Pasticceria "Bar dei Patrioti" in Piazza della Libertà, celebre per i "marunsin de Caccarin".
 - **Antonietta Negro:** Maestra nella preparazione di dolci artigianali, inclusi i "marunsin", nel suo Bar Italia agli inizi degli anni '20,
 - **Adelina Trevia (Delia)** figlia di Antonietta Negro, che ha preservato e trasmesso la tradizione nel bar di famiglia in Piazza Preve.
 - **Famiglia Paneri,** originaria di Genova, ha tramandato la propria ricetta familiare dal 1800 fino ai giorni nostri.
- **Evoluzione:** Da specialità esclusiva di un bar a elemento radicato nella memoria collettiva e nella tradizione dolciaria familiare.
- **Significato Culturale:** Rappresenta un legame indissolubile tra un prodotto, le famiglie custodi della ricetta e i luoghi emblematici di Laigueglia, costituendo un patrimonio immateriale di valore culturale e gastronomico.

3. Caratteristiche del Prodotto:

- **Forma e Dimensioni:** Biscotto tendenzialmente rettangolare (circa 10 cm di lunghezza e 3 cm di larghezza) con bordi smussati e un minimo di tre "gobbette" distintive sulla superficie superiore.
- **Ingredienti:** Farina bianca di grano tenero (italiana), mandorle finemente lavorate (italiane), zucchero (italiano), acqua, bicarbonato, albume d'uovo (italiano), acqua di fiori d'arancio.
- **Caratteristiche Sensoriali:** Consistenza friabile ma compatta. Equilibrio di dolcezza e sapore di mandorla, arricchito dalle delicate note aromatiche dell'acqua di fiori d'arancio.
- **Conservazione:** Luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.
- **Occasione di Consumo Tradizionale:** Dolce da "dopo pranzo", spesso accompagnato da bevande calde o vini da dessert locali.

4. Processo di Produzione:

- **Artigianalità:** Processo che riflette il sapere fare tramandato attraverso le generazioni.
- **Fasi:**
 1. **Miscelatura degli Ingredienti Secchi:** Farina, zucchero e bicarbonato.
 2. **Formazione del Composto:** Unione degli ingredienti secchi con mandorle, acqua, acqua di fiori d'arancio e albume d'uovo, lavorazione manuale fino ad ottenere un impasto omogeneo e plastico.
 3. **Formatura Manuale:** Modellazione manuale di porzioni di impasto nella caratteristica forma rettangolare con le "gobbette".
 4. **Cottura:** In forno preriscaldato a circa 180°C fino alla prima doratura.
 5. **Raffreddamento:** Raffreddamento completo all'aria.
- **Legame Territoriale:** L'intero processo produttivo deve svolgersi nel Comune di Laigueglia.

5. Area Geografica di Produzione:

- Intero territorio amministrativo del Comune di Laigueglia (Provincia di Savona, Liguria).
- giustificazione basata sul legame storico indissolubile e sulla tradizione ininterrotta.

6. Conclusioni:

- Il "Marunsin di Laigueglia" rappresenta un'espressione della storia, della cultura e dell'identità di Laigueglia.
- Le sue radici storiche, le caratteristiche distintive, il processo artigianale e il ruolo nella tradizione locale lo rendono un candidato ideale per una certificazione locale come patrimonio gastronomico da tutelare e valorizzare.