

## ► LA STORIA IN TAVOLA

# Da Cremona in giù siamo i maestri nell'arte antica di menare il torrone

Uova, miele, mandorle e infinite varianti regionali per un dolce che ha assorbito anche tradizioni arabe. I Sanniti lo diedero ai Romani passati sotto le forche e i legionari lo chiamarono «cupedia», cioè agognato

di GIANCARLO SARAN



■ Chissà mai se la storia renderà ragione ad alcuni luoghi comuni, stereotipo di storie passate. Chi

«mena il torrone» sarebbe gente che chiacchiera a vanvera. In realtà, «menare il torrone» è arte antica e nobile, oltre che muscolare, tanto che, ad esempio in Sardegna, era occupazione domestica (il ciclo di alcune ore) per muratori in pausa da malta & mattoni, quando il clima li costringeva tra le mura di casa. Il torrone, patrimonio mediterraneo (Spagna, Francia, Grecia), in Italia ha trovato patria eletta con una serie di varianti territoriali. Non solo croccante e morbido (10-12 ore di lavorazione il primo, 2 il secondo), ma con infinite combinazioni di ingredienti.

L'origine viene ascritta alla Cina, patria delle mandorle. Marco Gavio Apicio nel *De Culinaria* racconta di un dolce a base di miele, mandorle e bianco d'uovo e, come lui, Marco Terenzio Varrone citava il gustoso «cuppedo». Ancora oggi, in molte zone dell'Italia centrale, il termine «cupeto» identifica una variante del torrone. Che trova la sua capitale a Cremona (circa il 50% della produzione nazionale). La storia della città (porto fluviale sul Po) supporta influenze arabe: trattare «dolcemente» mandorle e miele era considerata pratica buona e giusta per favorire i commerci di molto altro.

Cremona è la città delle «tre T» (*turazz, turun, tettaz*), cui si aggiunse la quarta «T» identitaria, ovvero Tugnazz, quel certo Ugo indimenticabile autore. Pur se la vulgata storica attribuisce il termine di torrone alla similitudine con il Torrazzo, ovvero la torre cremonese di 112 metri (la più alta d'Italia), e a un dolce trionfale creato in occasione

delle nozze tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, avvenute il 25 ottobre 1441, altri suggeriscono di risalire a Federico II, l'imperatore che elesse Cremona a capitale dell'alta Italia, e quindi all'influenza araba di cuochi della sua corte che portarono al Nord l'uso di trattare miele e mandorle tostate.

La sua data di nascita, 26 dicembre, induce a pensare che l'uso del torrone come compagno di feste natalizie possa risalire a questa tradizione. Cristoforo Messiburgo, gastronomo ferrarese, scriveva, nel 1549, come «i torrioni siano tra le cose necessarie per allestire un banchetto per persone di riguardo». In una bella incisione dipinta su rame nel 1691, *Il gioco di cucagna* opera di Giuseppe Maria Mitelli, le principali città d'Italia venivano identificate con il loro prodotto più tipico. La mortadella per Bologna, la salsiccia per Modena e, naturalmente, il torrone per Cremona con la raccomandazione «succhia solo», per evidenti motivi di prevenzione odontoiatrica. A Cremona dal 1985 si svolge la festa del torrone: qui è stata fondata, nel 2004, l'Associazione italiana città del torrone. Benevento contribuisce con un robusto 20% a quanto si produce dalle parti del Torrazzo padano.

Tito Livio narra di un «dolce di guerra» legandolo a quando i Sanniti sconfissero le truppe romane obbligandole a passare sotto il giogo. Leggenda vuole che l'umiliazione sia stata così cocente da bloccare lo stomaco dei legionari, cui pure fu risparmiata la vita. Presi da compassione, i Sanniti vincitori distribuirono loro un dolce a base di miele e mandorle che i Romani chiamarono «cupedia» (dal verbo «cupio», un desiderio che diventa concupiscenza). Ancora adesso, in molte zone del centro Italia, se volete assaggiare il torrone locale dovete chiedere una «cupeta» ai «cupetari», gli am-

bulanti che girano a dispensarlo nelle sagre di paese.

In Sardegna il miele locale dona al torrone un colore ambrato e non bianco, come nel resto del Belpaese dove prevalgono zucchero e albume d'uovo. Il torrone di Barbagia nasce ad Aritzo o Tonara. È morbido e annovera varianti al mirto, alla vaniglia e al limone. I torrionai, in gran parte, erano ambulanti, i cosiddetti «carratoneris» che viaggiavano su carri trainati da buoi o cavalli. In molti paesi, sino a metà del Novecento, la barretta era preparata dai fornai al termine della lavorazione del pane.

Altra isola felice è la Sicilia, dove si avverte l'influenza araba. Troviamo la «cubbaita» a Caltanissetta, dove al verde del pistacchio si abbina il giallo del miele e il bianco delle mandorle. «Turrunari» i suoi apostoli, mentre la «minnulata» è caratteristica del Palermitano. S'incrocia la «cicirata» a Licata, nell'Agrientino, frutto di un riuscito connubio tra ceci tostate e miele. La forma può variare, dai «mattuneddi» (mattonelle) ai «né casciti» (a cassetta). Re delle feste di paese, il torrone veniva portato ai mercati su carretti trainati da muli, anche se con il termine di «ciucci turrunari» si è sempre intesa, nella vulgata isolana, quella fauna opportunistica pronta a fiondarsi in ogni luogo in cui, magari con fare compiacente, c'era da trarre goduria a buon mercato.

Altra eccellenza in Calabria, dove regna il torrone di Bagnara (Igp), quello preferito da casa Savoia: la regina Margherita ne ordinava svariate casse ogni anno. Sembra che la ricetta originale sia stata importata da una nobildonna di origine spagnola, ripresa poi dai monaci della locale abbazia con il nome di «martiniana», cui diede poi impulso, dal 1846, un artigiano illuminato, Francesco Antonio Cardone, amalgamando miele di zagara, zucchero, mandorle e cannella.

Sempre calabrese è il torrone «a poglia», lingotto fatto di mandorle siciliane, miele di zagara ricoperto con una glassa di zucchero, così come il torrone gelato, morbido, con agrumi canditi (limone, mandarino, cedro, arancia), mandorle e una camicia di cioccolato. Il cioccolato è protagonista in una curiosa preparazione, il torrone dei morti, antica tradizione napoletana offerta nel giorno dei defunti con una forma che ricorda il «tauto», ovvero la bara.

La Serenissima era riferimento per il commercio delle spezie, e quindi anche per chi lavorava il torrone. Il termine «candito», cioè trattato con zucchero, deriva dal fatto che proprio Venezia, a Candia, nell'isola di Creta, ebbe una fiorente coltivazione di zucchero. Il mandorlato di Colonia Veneta affonda le sue radici nel '500 tanto che Alvisè Zorzi ricorda come, nelle buone maniere della società del tempo, «si usava regalare focaccia nel giorno di Pasqua; la sera della vigilia di Natale mandorlato e mostarda; marroni e coto gnata nel giorno di san Martino». Nel 1905 allietò il Natale di papa Pio X, veneto di Riese, nel Trevigiano. Nel panorama di artigianato di qualità che affianca la produzione industriale, un cenno particolare lo merita l'azienda Scaldaferrò di Mira, sulla Riviera del Brenta. Fondata nel 1919, durante i bombardamenti della seconda guerra mondiale i suoi magazzini erano diventati rifugio di molti ebrei veneziani, tanto che il titolare venne ribattezzato lo «Schindler veneto». Semidistrutta dal tornado del 2015, in breve è tornata ai ritmi lavorativi di sempre, ovvero turni che vanno dalle 3 del mattino alle 20. La lavorazione artigianale parte dalla posatura a mano dei vari fiocchi, frutto di una elaborazione di 10 ore. Scaldaferrò è giustamente famoso anche per le sue «limited edition» con incroci estremi, come il

miele salato della barena veneziana (frutto di piante sommerse periodicamente dalla marea) con il retrogusto salato che controbilancia l'amaro del cioccolato e il dolce delle mandorle; oppure il miele di arancio con il

pepe di Sechuan e altri ancora. Il torrone è duttile anche nella cucina del riuso, dal cheesecake al semifreddo, ma anche nella proposta gastronomica tout court. Per anni lo speck d'anatra al torrone è stato grande

richiamo all'hotel Bifi di Castelmaggiore, presso Cremona. La Vergani, storico marchio cremonese, nel 1999 lanciò l'originale sfida di un menù di torrone. Vinse **Sergio Mei**, rinomato chef stellato, con invenzioni come i

tortelli di pasta all'uovo con torrone e fiori di zucca e una sella di coniglio con torrone, erbe secche e polenta morbida. Reinventori del torrone sono il pasticciere **Ernst Knam** a Milano con la sua mousse di torrone e **Corrado Assenza** a Noto (Siracusa).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*In Sardegna il miele gli dona un colore ambrato, non il bianco dato dall'albume*

*La regina Margherita di Savoia ne ordinava casse a Bagnara Calabria*



**DOLCEZZE** Tranci di torrone di Cremona. Quello morbido si ottiene con due ore di lavorazione, il croccante può richiederne fino a 12

