

# Il Torrone. La sua storia continua a Cremona

Isabella Groppali

E' sempre piuttosto difficile stabilire dove e quando è nato un dolce, soprattutto quando è molto popolare, in quanto spesso si sovrappongono secoli di contaminazioni culturali. Questo vale anche per il torrone, conosciutissima ed apprezzata prelibatezza che assieme a pandoro e panettone compare sulle mense durante le festività natalizie, delle quali rappresenta uno dei simboli. E come ogni cosa che affonda nella notte dei tempi, anche il torrone, quindi, o meglio la sua origine, è stata l'oggetto di varie controversie, dettate sia dalla scarsità delle informazioni che lo riguardano, sia dal campanilismo di chi vorrebbe figurare come l'inventore e il depositario di tale rinomato dolce.

E' talmente conosciuto il torrone, che è quasi superfluo ricordare che consiste in una pasta a base di miele, albumi d'uovo e zucchero, che lega vari semi tostati - mandorle, nocciole, pistacchi, pinoli...- con aggiunta di aromi e spezie, mentre è interessante indagare sull'etimologia del suo nome, che secondo la teoria più accreditata potrebbe risalire dallo spagnolo o dal latino.

Nel primo caso "turrón" - abbrustolito - si fa derivare dal verbo "turrar"- arrostitire - con riferimento alla tostatura dei semi necessari alla sua preparazione. Similmente nell'altro caso sempre "turrón" si farebbe risalire al verbo "torrer", tostare. Qualora non fosse sufficiente questa linea etimologica, per altro piuttosto evidente e comune, anche la città di Cremona, in testa con altre varie località nella corsa per aggiudicarsi la paternità del dolce, si vanta d'aver dato il nome al torrone, in quanto sarebbe un richiamo alla forma della sua famosissima, splendida torre campanaria, il Torrizzo, dopo che abbondanza di torrone venne servita durante il banchetto di nozze fra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza nell'anno 1441. E' risaputo che il dolce di miele, uova e semi tostati era noto ormai da vari secoli e in vari altri luoghi, ma va riconosciuto a Cremona l'aver sancito la sua forma più conosciuta, la stecca a forma di parallelepipedo allungato, che ricorderebbe, sempre per campanilistica credenza, un torrione, vale a dire la forma della sua torre più famosa.

Secondo una corrente di pensiero, piuttosto debole a dire il vero, il torrone in quanto dolce preparazione avrebbe avuto origine, in tempi molti antichi, in Cina, dato che è da lì che storicamente provengono le mandorle, uno dei suoi ingredienti principali. Un po' più credito è da attribuire all'ipotesi di un'origine romana, in quanto già nel 116 a.C. Marco Terenzio Marrone il Reatino, citava in un suo scritto il dolce a base di mandorle e miele dal nome "cuppedo", - definizione che ancora oggi ricorre, con diverse varianti da località a località, nell'Italia meridionale - e in uno dei primi ricettari che la storia



romana ci ha tramandato, il "De Re Culinaria" di Marco Gavio Apicio, della fine del primo secolo a.C., si fa menzione di un dolce a base di miele, mandorle e bianco d'uovo. D'altra parte un impasto di miele e semi tostati era conosciuto anche nell'antica Grecia e veniva fatto consumare agli atleti, quale alimento energetico, prima delle gare olimpiche.

Un'altra tesi accreditata è che il torrone avesse avuto origini arabe e che quindi venne importato dai veneziani, che avevano intensi scambi commerciali con i paesi dell'oriente mediterraneo. Ad avvalorare queste probabili radici, anche il testo del medico di Cordova Abdul Mutarrif, "De Medicinis et Cibis Semplicibus" tradotto nel XII secolo da Geraldo da Cremona, nel quale si esaltavano le virtù di un dolce a base di miele e mandorle dal nome di "turun". A rafforzare la tesi mediorientale si fa menzione di un altro testo riguardante la dolce preparazione, tradotto nel XIII secolo dall'arabo al latino da Lambolino da Cremona. Durante tutto il Medioevo il dolce andò conquistando fama e successo, tanto da venire tradizionalmente preparato durante le festività Natalizie e le ricorrenze più importanti e da venire consumato da tutti i ceti sociali.

La prima testimonianza scritta del torrone in Spagna, derivante da ricettari e documenti, compare in Catalogna nel XIII secolo, e contemporaneamente anche in Francia, dove lo si trova col nome di "touron" o "nougat", dal tardo latino "nucatum" in quanto venivano preferibilmente utilizzate le noci per fabbricarlo.

Nel nostro paese il torrone viene da sempre considerato un prodotto tradizionale in più di una regione.

La città che ne rivendica la produzione più antica è Benevento, che vanterebbe la testimonianza di autori come Tito Livio e Marziale, che con il nome di "cupedia" descrivono un dolce a base di semi tostati e miele. (In altri autori il termine "cupedia" sta ad indicare sia la ghiottoneria sia il boccone prelibato, quindi il torrone

rappresenterebbe in più occasioni il dolce per eccellenza o forse il più comune e consumato). In vari dialetti italiani si registrano ancora termini come "cupeta", "copeta", "copata" o "coppeta", sempre identificativi delle preparazioni affini al torrone, che in alcuni casi con aggiunta dello zucchero caramellato, appaiono più simili al croccante. Le ricette, con diverse varianti, della cupeta o torrone, si trovano praticamente in tutto il nostro Paese, da nord al sud, per non parlare della Sardegna e della Sicilia, dove non c'è sagra che non ne veda il festoso consumo e dove tra l'altro il dolce assume il nome di cubbaita.

A differenza di quanto si potrebbe pensare i primi produttori di torrone non furono i pasticceri, bensì i farmacisti, in quanto più facilmente erano riforniti di spezie e delle attrezzature idonee per comporre miscele, tanto più se considerate nutritive e salutari.

In seguito l'attività passò ai droghieri, poi ai fornai che si dedicavano alla produzione del dolce una volta terminata quella del pane, e infine definitivamente ai pasticceri. Gli stessi pasticceri che secondo la leggenda crearono il dolce a forma di Torrazzo per festeggiare il matrimonio fra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza nell'ottobre del 1441.

D'altra parte Cremona, pur non avendo dato verosimilmente origine al torrone vede il suo nome spesso legato, nel corso della sua storia, al famoso dolce. Quando la città stessa fu proclamata per volontà di Federico II capitale dell'Italia del Nord, divenne anche importante porto fluviale in diretto collegamento con il Mediterraneo e quindi crocevia di intensi traffici commerciali e mercantili provenienti dall'Oriente. Oltre che ai porti sul mare, quindi, anche sulle sponde del Po approdava ogni genere di merci ed insieme a broccati, tappeti, sale e spezie, arrivavano miele, mandorle, pistacchi, fichi... il tutto destinato al consumo locale ed ai mercati dell'occidente.

Curioso ma significativo anche durante il periodo della dominazione spagnola, fra i molti tributi che la città di Cremona doveva versare alla Corona di Spagna, ve ne fosse anche uno da pagare in torrone e questo non può che testimoniare quanto rinomata e prestigiosa fosse la produzione cremonese.

Nell'Ottocento iniziano a lavorare come artigiani pasticceri due personaggi che faranno grande la storia del torrone di Cremona, Enea Sperlari e Secondo Vergani. Il primo aprì nel 1936 un suo negozio di torroni e mostarde - che divenne presto fornitore ufficiale della Real Casa, sia della Regina Madre Margherita nel 1921, sia del Principe di Piemonte Umberto nel 1929 - mentre il secondo nel 1881 acquistò e continuò a gestire la bottega dove aveva iniziato a lavorare come garzone. Entrambi esempi di un'attività artigianale che diviene industria con il passare del tempo e raggiunge i mercati internazionali.

I loro negozi tuttora esistono in città, rientrano fra i "Negozzi storici di Lombardia" e se ne possono ammirare gli arredi originali ed un tripudio di confezioni, molte delle quali fedeli a quelle originarie, di squisito gusto retrò.



Dopo di loro numerose altre ditte produttrici di torroni posero le loro sedi a Cremona, anche se purtroppo, forse escluse solo quelle minori e più artigianali, hanno subito nel tempo l'avvicinarsi di vari passaggi di proprietà, pur mantenendo le preziose ricette originali ed i loro famosi marchi.

Una piccola storia parallela, quella del torrone a Cremona, tanto sentita e presente che il vernacolo locale arriva a coniare un termine particolarissimo, quello di "mena torrone" (mèna turòon) per definire la persona noiosa e pedante. La preparazione della dolce pasta di miele e albumi, prima di ricevere i semi tostati, necessita di una lunghissima miscelatura, la cui pratica può risultare infine stancante e ripetitiva, esattamente come chi insiste e non desiste...

E non solo: per darsi lustro la città si pubblicizza maliziosamente, vantando le sue rinomate "Tre T", ad indicare le iniziali dei suoi richiami più attraenti: il suo splendido Torrazzo... il suo rinomato Torrone... e le generose forme delle sue bellezze locali.

Ma la storia del torrone a Cremona continua tuttora. Tutti gli anni nel mese di novembre - quest'anno dal 18 al 26 - per le vie e le piazze della città si svolge l'attesa "Festa del Torrone", e si susseguono eventi, spettacoli e degustazioni durante 9 giorni di intrattenimento per i golosi e gli amanti della storia.

Puntualmente infatti si svolge la rievocazione storica e in costume del matrimonio fra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, cerimonia che ebbe luogo nella chiesa di San Sigismondo e che oggi come al tempo in cui si svolge attira un pubblico numeroso, prosegue i festeggiamenti per diverse giornate e culmina con le costruzioni giganti di torrone. Si susseguono numerose le iniziative, come l'assegnazione del "Torrone d'Oro", ovvero un simbolico riconoscimento attribuito al personaggio cremonese che maggiormente si è distinto nel corso dell'anno. E inoltre giochi, appuntamenti culturali ed enogastronomici, in un'atmosfera ricca di tradizione, per celebrare il torrone e quella parte della sua storia legata a quella della città.

Sia che assista al lento svolgersi della vita cittadina dall'interno delle vetrine più golose, sia che si unisca alle festose celebrazioni in suo onore, il torrone lega la sua storia a quella della città e con dolcezza la prosegue nel tempo.

