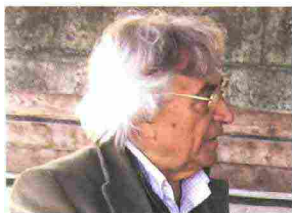


LA RIVISTA



Convivio
di Domenico Cosentino



Morbidi o croccanti e diversi dal nord al sud Sono i mille torroni d'Italia, legati alle feste di Natale

Alcuni sono di color avorio, perlaceo, tra due sottili fogli di ostia. Anche perché l'idea base del torrone è questa. Quella di essere un dolce un po' fanè: legato alle feste del paese, ma principalmente alle feste religiose come il Santo Natale, che tanto mi ricorda le zuppe che mia madre usava come centrotavola piene di torroncini.

Il suo nome viene dal latino "Torrere" – tostare – e la culla del torrone sembra essere la Cina. E qui, nel continente giallo, che l'hanno conosciuto gli arabi e che l'hanno fatto viaggiare attraverso deserti e, in lungo e largo, in tutto il Mediterraneo, fino a quando è giunto in Italia.

Nel Veneto uno dei primi torronifici italiani

Nei secoli in Italia si sono definiti tre matrici di *Torroni*: quella piemontese di derivazione francese, quella meridionale arabeggiante e quella veneta che guardava a Oriente.

Uno dei primi torronifici italiani, nasce proprio a Dolo, sulla riviera del Brenta, e Pietro, l'ultima generazione della famiglia Scaldaferrò, la storia del torrone la conosce bene: "La Repubblica di Venezia – mi racconta nel suo laboratorio- è stata monopolista per secoli delle mandorle e dello zucchero, questo veniva raffinato a Candia (da qui la parola candito), possesso veneziano e in Veneto, non a caso il torrone è conosciuto come mandorlato, perché è sempre stata la frutta secca più usata".

Ma a nordovest preferiscono le nocciole

Se a Nordest, il torrone sposa la mandorla, a Nordovest i piemontesi lo accoppiano alle nocciole. Altra storia secolare è quella della famiglia Faccio di Cassinasso, nella Langa astigiana, non più di cento quintali l'anno con la ricetta di sempre: mieli di acacia e millefiori piemontesi, nocciola trilobata Igp, albume d'uovo fresco, zucchero e vaniglia.

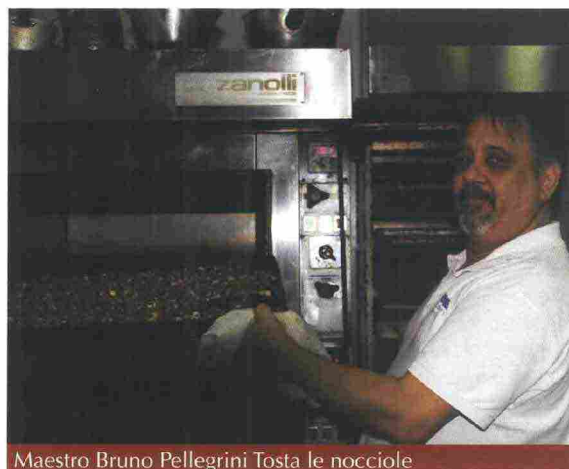
Qui le torroniere sono ancora quelle di rame, la cottura viene

fatta a bagnomaria e dura fino a dodici ore. Si passa poi negli stampi di legno e via di gomito con la pala di faggio a stendere il composto. "Naturalmente – raccontano i Faccio di Cassinasso – per farlo bene ci vuole tempo e prepararlo più naturale possibile: non usare gelatine che servono a velocizzare la cottura, né glucosio che è più facile da lavorare dello zucchero semolato o di canna. Questa roba la lasciamo all'industria".

Se a Cremona risale all'epoca rinascimentale...

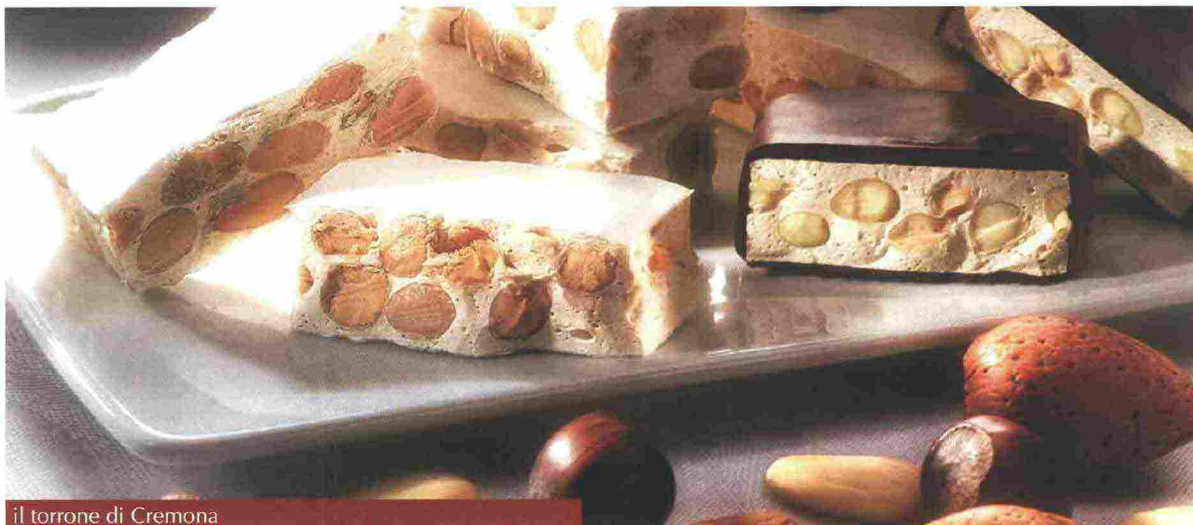
Cremona, invece, città famosa anche per i violini *Stradivari*, ogni anno, nell'ultima settimana di novembre, per la festa del torrone, rievoca il matrimonio più famoso della storia di Cremona, quello tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza che definì la nascita del dolce simbolo della città: il TORRONE, che sembrerebbe risalire all'epoca rinascimentale.

La sua caratteristica friabilità è comprovata da un documento



Maestro Bruno Pellegrini Tosta le nocciole

LA RIVISTA



il torrone di Cremona

dei primi Novecento, in cui si specifica che alla rottura deve comportarsi come fosse di vetro. Questo dolce, così come vuole la ricetta tradizionale (Unico fra i più classici delle festività natalizie), viene preparato con mandorle, miele e zucchero. È una *bomba nutrizionale*: le mandorle hanno un buon contenuto di acido oleico, fosforo e vitamine, il miele racchiude sali minerali e vitamine, l'albume le proteine.

La ricetta antica prevedeva le mandorle con la buccia, oggi si utilizzano quelle pelate e tostate. La cottura avviene a bagnomaria: nella caldaietta già calda si mettono miele e zucchero in sciropo, poi si aggiungono gli albumi montati e si fa cuocere il tutto, sempre mescolando lentamente, ad una temperatura di 80-85 °C. Alla fine, si aggiungono le mandorle e il torrone è pronto; ingaggiando una corsa contro il tempo per dare forma all'impasto prima che si solidifichi.

...in Sardegna, è un itinerario turistico

Nell'isola dei Nuraghi, del *pane Carasau*, della *Porchetta*, del



Torroncini

Vermentino, del *Cannonau* e del *Carignano del Sulcis*, il Torrone è anche un Itinerario turistico: "*Le Strade del Torrone*". Trenta chilometri tra Barbagia e Gennargentu, che uniscono Tonara, Desulo e Aritzo. Un viaggio nel cuore più profondo della Sardegna, e al tempo stesso nelle sue tradizioni gastronomiche. Perché da quelle parti il torrone è uno dei dolci più comuni, spesso attrazione principale delle sagre del paese, che a Tonara viene fatto con miele sardo, frutta secca e albume d'uovo. E tra una degustazione e l'altra, i *Sardi* accompagnano con un bicchierino di *Mirto*.

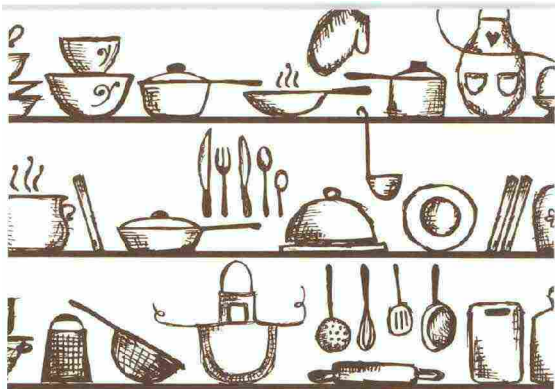
più a Sud il Torrone diventa "Spantorrone" o "Gelato"

Più a Sud, anche se a Benevento l'azienda Alberti copre il settanta per cento della produzione di torrone nella grande distribuzione, il cuore sannita di San Marco dei Cavoti, la provincia di Avellino e quella di Reggio Calabria sanno essere ancora artigianali.

A San Marco nascono i "baci" della premiata fabbrica Borrillo, croccantini di mandorle e nocchie ricoperte di cioccolato, mentre Grottaminarda (Avellino) è la terra dello *Spantorrone*: il torrone viene ricoperto da fette di pan di Spagna imbevute di rum o liquore Strega.

Sul lungomare di Reggio Calabria (il chilometro più bello d'Italia, secondo D'Annunzio), invece, c'è il laboratorio di Bruno Pellegrini: *Dolcemanìa*, Caffè-Pasticceria-Gelateria più nota della città. Qui si fanno, ancora oggi, come cento anni fa *La Cupedda*, *La Cubbaita*, che più che un torrone è un croccante di semi di sesamo, miele di zagara e frutta secca. Lo si trova solo sulle sponde dello Stretto e in altri paesi della Calabria e ha origini arabe.

E infine, il *Torrone gelato*, che è tipico del Reggino e, a dispetto del nome, quello di Bruno è un impasto di canditi, di agrumi, nocchie di Torre Ruggiero e pistacchi verdissimi di Bronte, quando li trova, quelli veri!



La Ricetta



IL Torrone, fai da te

Preparare il torrone in casa può sembrare complicato, ma in realtà la ricetta che propone il Maestro pasticciere Bruno è piuttosto veloce. La frutta secca è stata ridotta a due elementi soltanto: nocciole e pistacchi.

Ingredienti:

200 g di miele di zagara, 300 g di zucchero semolato, 250 di nocciole tostate di Torre (vanno bene anche quelle di Giffoni o delle Langhe), 200 g di canditi di agrumi, 80 g di pistacchi di Bronte, 2 albumi e 2 fogli di carta "ostia"

Ecco come lo prepara Bruno:

In un polsonetto porta miele, zucchero semolato e 70 g di acqua ad una temperatura di 150 °C. Monta gli albumi a neve ferma e unisce al composto. Rimette il tutto sul fuoco moderato per 45 minuti, continuando a mescolare. Leva dal fuoco e unisce le nocciole, i pistacchi e i canditi di agrumi tritati. Mescola energicamente e amalgama alla perfezione. Copre con il primo foglio d'ostia una tortiera rettangolare, versa il composto preparato, livella e copre con l'altro foglio. Preme leggermente con le mani. Lascia riposare per circa mezz'ora, capovolge la tortiera su un tagliere e con un grosso coltello taglia il torrone a pezzi.

Vino consigliato: Un Moscato Spumante. Un Moscato di Saracena o un bicchierino di distillato di Bergamotto.

Buon Natale! E Felice Anno Nuovo!!



LA GASTRONOMIA ITALIANA IN SVIZZERA

VIVA LA CUCINA ITALIANA!

DA NOI VI OFFRIAMO LE VERE SPECIALITÀ ITALIANE. LASCIAVI INCANTARE DAL NOSTRO AMBIENTE MEDITERRANEO, DALLE NOSTRE ECCELLENTI PIZZE CON IL MARCHIO «VERA PIZZA NAPOLITANA DOC», DALLE TIPICHE PIETANZE A BASE DI CARNE O DI PESCE, INONCHÉ DALLA NOSTRA PRELIBATA PASTA FRESCA E DAI SUGGULENTI DOLCI IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA UNA VASTA SELEZIONE DI VINI PROVENIENTI DA TUTTE LE REGIONI D'ITALIA.

BUON APPETITO!



I NOSTRI 20 PIZZERIE RISTORANTI IN SVIZZERA VI ACCOLGONO 7 GIORNI SU 7, 365 GIORNI ALL'ANNO. INOLTRE, OFFRIAMO A TUTTI I MEMBRI SU PRESENTAZIONE DELLA TESSERA DELLA CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA PER LA SVIZZERA UNO SCONTO DEL 10% SU TUTTE LE CONSUMAZIONI!

MOLINO AFFOLTERN AM ALBIS
OIBSTGARTENSTRASSE 5
8910 AFFOLTERN AM ALBIS
T 044 762 40 50

MOLINO BASELA
STEINENVORSTADT 71
4051 BASELA
T 061 273 40 80

MOLINO THURM BERNA
WAISENHAUSPLATZ 13
3011 BERNA
T 031 311 21 71

MOLINO CRANS-MONTANA
RUE DE PAS-DE-LOURS 6
3963 CRANS-MONTANA
T 027 481 90 90

MOLINO DIETIKON
BADENERSTRASSE 21
8953 DIETIKON
T 044 740 14 18

MOLINO FRIBORGO
93, RUE DE LAUSANNE
1700 FRIBORGO
T 026 322 30 65

MOLINO MOLARD, GINEVRA
PLACE DU MOLARD 7
1204 GINEVRA
T 022 310 99 88

MOLINO LA PRAILLE, GINEVRA
CENTRE COMMERCIAL LA PRAILLE
1227 CAROUGE
T 022 307 84 44

MOLINO GLATTZENTRUM
EINKAUFSZENTRUM GLATT
8301 GLATTZENTRUM
T 044 830 65 36

RISTORANTE LE LACUSTRE, GINEVRA
QUAI GÉNÉRAL-GUISAN 5
1204 GINEVRA
T 022 317 40 00

MOLINO MONTREUX
PLACE DU MARCHÉ 6
1820 MONTREUX
T 021 965 13 54

MOLINO THÔNE
RUE DE GENÈVE 106
1226 THÔNE
T 021 860 35 88

MOLINO USTER
POSTSTRASSE 20
8610 USTER
T 044 940 18 48

MOLINO VEVEY
RUE DU SIMPLON 45
1800 VEVEY
T 021 925 95 45

MOLINO WINTERTHUR
MARKTGASSE 45
8400 WINTERTHUR
T 052 213 02 27

MOLINO SEILERHAUS ZERMATT
BAHNHOFSTRASSE 52
3920 ZERMATT
T 027 966 51 31

MOLINO ZURIGO
CASOMETERSTRASSE 26
8005 ZURIGO
T 041 272 62 62

MOLINO SELECT, ZURIGO
LIMMATQUAI 16
8001 ZURIGO
T 044 261 01 17

MOLINO STAUFFACHER, ZURIGO
STAUFFACHERSTRASSE 31
8004 ZURIGO
T 044 240 20 40

RISTORANTE FRASCATI, ZURIGO
BELLEPÉVÈSTRASSE 2
8008 ZURIGO
T 043 443 06 06

