

A TAVOLA • con la Storia

Il mondo del torrone

Dolce tipico delle feste natalizie, sembra che affondi le sue radici nel mondo greco-romano, anche se diventa davvero famoso nel Rinascimento.

Il torrone più conosciuto è senz'altro quello **cremonese**, che nella versione tradizionale è candido, di consistenza dura, preparato con **mandorle, miele, zucchero, albumi** e infine rivestito di **ostie**.

●Vuole la leggenda che questo dolce fu creato nel 1441, in occasione delle nozze tra il condottiero **Francesco Sforza** e la figlia del Duca di Milano, **Bianca Maria Visconti**, e che fu chiamato così perché la sua forma era ispirata al **Torrazzo**, il campanile della cattedrale di Cremona, la città dove si celebrò il matrimonio. Da allora, il torrone divenne il simbolo stesso della città, che ancora oggi gli dedica una grande festa (vedi box).

●In realtà, non ci sono testimonianze dell'epoca che possano confermare questa versione dei fatti.

●In compenso, si sa con certezza che esisteva un prodotto analogo circa **200 anni prima**, all'epoca dell'**imperatore Federico II**, ed era già legato alle festività natalizie. Non era utilizzato, però, l'albumi e quindi ricorda più un croccante.

●Un torrone più simile a quello della leggenda era prodotto nel **Cinquecento** in diverse botteghe cittadine, come attestano numerosi documenti conservati negli archivi.

●Oggi il torrone cremonese è proposto in tante vesti, tutte ad alto tasso di golosità: **morbido**, ricoperto di **cioccolato**, con nocciole e **altra frutta secca**, con l'aggiunta di **canditi** o **creme**...

Origini antiche

Si racconta che un dolce a base di noci e miele fosse offerto nell'antica Grecia agli **atleti** che si preparavano per le Olimpiadi.

●Un possibile antenato del torrone è citato da diversi **autori latini**, da Cicerone a Plauto, con il nome di "cuppedia", termine che sarebbe rimasto in alcuni dialetti regionali italiani (cupeta, copeta, copata...) a indicare una sorta di croccante.

●Secondo alcuni, anche il termine torrone deriverebbe dal verbo latino "torrere", cioè abbrustolire.

Un dolce "globalizzato"

La nostra pasticceria regionale, dal Nord al Sud, offre un'ampia gamma di dolci simili: il **mandorlato di Cologna Veneta**, il torrone **aquilano**, a base di nocciole e cioccolato, quello **sardo**, morbido e senza zucchero, quello **siciliano**, con semi di sesamo, chiamato "cubbaia" (o giuggiulena, a seconda delle zone), di probabile origine araba...

●Ma anche in **Francia** si gustano i "touron" o "nougat", e in **Spagna** ci sono testimonianze di un "turròn" già nel 1400.

●E dolci della stessa famiglia si preparano nei **Paesi dell'Est europeo**, in **Medio Oriente**, fino all'**India**...



Media Prep. 20 min.
Cott. 15 min. Rip. 10 ore

Ingredienti per 8-10

●miele chiaro 160 g ●albumi 2 ●zucchero semolato 240 g ●vaniglia 1 bacca ●mandorle tostate 450 g ●ostie per pasticceria

●Unite in un pentolino lo zucchero con 150 ml di acqua, scaldate fino a 141°, 10-15 minuti circa. ●Mettete in un altro pentolino il miele con la polpa di vaniglia e scaldate fino alla temperatura di 121°, spegnete. ●Montate gli albu-

mi a neve fermissima, in una ciotola, con le fruste elettriche. ●Versatevi sopra prima il miele e poi lo scioppo di zucchero, mescolate bene. ●Incorporate la frutta secca, mescolando.

Potete usare frutta secca a piacere, anche mista.

●Rivestite con carta forno una placca o una teglia, stendetevi i fogli di ostie. ●Versatevi sopra il composto ancora caldo, livellatelo allo spessore desiderato (da 1,5 a 3 cm circa), copritelo con altri fogli di ostie. ●Tagliate il torrone nel formato che preferite. ●Ponetelo a solidificare in frigorifero circa 10 ore.

SI TORNA A FESTEGGIARE!

Dal 13 al 21 novembre, il centro storico di Cremona ospita la "Festa del torrone": un evento dedicato non soltanto al celebre dolce, protagonista di degustazioni, show cooking e laboratori, ma anche all'altra eccellenza del territorio, il violino, e alle bellezze artistiche della città.

www.festadeltorrone.com

