

## LA STORIA DEL TORRONE

Nel De re culinaria, Apicio parla di un dolce, che potrebbe essere l'antesignano del torrone moderno, preparato con miele, mandorle ed il bianco d'uovo. Tra l'altro, il nome "torrone" deriverebbe da "torrere" che vuol dire "tostare", in riferimento alle mandorle utilizzate.

Secondo alcuni, il torrone potrebbe avere origini arabe: a conferma di ciò si cita, nella cucina orientale, un impasto a base di mandorle, miele e zucchero, con aromi di spezie, importato in Italia dai Veneziani, che avevano intensi scambi commerciali con i paesi del Mediterraneo orientale. Questa dolce composizione acquistò fama e successo dal Medioevo in poi: era preparata per la ricorrenza del Natale e per tutte le feste importanti.

Il bianco torrone era servito come una prelibatezza anche nei banchetti di nozze, infatti il menù approntato in occasione del matrimonio di Francesco Sforza con Bianca Maria Visconti, avvenuto a Cremona nel 1441, fra le tante leccornie, prevedeva un **dolce di mandorle, miele, bianco d'uovo** che nella forma riproduceva la torre cittadina, detta **Torrione**. La tradizione cremonese vuole che proprio dal Torrione della cittadina derivi il nome "torrone". Non si può negare che la città di Cremona sia sempre stata rinomata per il suo torrone che veniva richiesto in ogni parte d'Italia. Ci sono testimonianze che confermano la fama di questo dolce cremonese: a metà del XVI secolo il Podestà di Cremona ricevette da un ricco borghese cremonese una lettera dove lo pregava di fargli pervenire "200 scatole di torrone di una libra l'uno al computo de soldi 5 e denari 6 per libra" perché doveva offrirlo per il Natale alle autorità della Camera regia della "città di Milano". Nel 1741, con una lettera datata 11 gennaio, il medico Giandomenico Baciocchi di Brescia scriveva al dott. Martino Ghisi di Cremona una lettera dove lo ringraziava del torrone cremonese "che aveva trovato di ottima qualità".

Fino al secolo scorso il torrone veniva fabbricato dai fornai, al termine della lavorazione del pane. Fu merito di un ex garzone di bottega, Secondo Vergani, se nel 1881 nacque una ditta specificatamente attrezzata per la produzione del torrone, dando così inizio alla moderna produzione industriale.

La fantasia dei torronari ha saputo creare nel tempo infinite varietà di torroni: compatti, morbidi, grandi, ridotti in piccoli bombons e, dopo l'arrivo del "brodo indiano", anche impastati con la cioccolata.

Oltre il cremonese, classici e rinomati sono i **torroni piemontesi** di *Alba*, di *Mombercelli*, di *Novi Ligure*; non da meno sono i **senesi**, i **beneventani**, gli **abruzzesi** e i **calabresi**. Particolarmente raffinati vengono considerati i **torroni siciliani**: il torrone è diffusissimo nell'isola ed è d'obbligo per Natale, però non c'è festa popolare dove i "turrunà" non lo confezionino sotto gli occhi dei passanti.

È impossibile enumerare tutte le varietà dei torroni siciliani: alle mandorle, ai pistacchi, alle arachidi, misti di zucchero e miele, glassati, al cioccolato, ecc. Sono diversi anche per la forma: tipici quelli a "mattùneddi", mattonelle, o "nè casciti", a cassetta, oppure a forma di cuore. A Licata, un tempo, si confezionava un torrone con i ceci tostati cotti nel miele che prendeva il nome di "ciciràta".

Uno dei torroni siciliani più prelibati è la "giuggiulèna o cubbàita", profumato al sesamo (miele, semi di sesamo, zucchero, mandorle con la pelle). Il termine "giuggiulèna" deriva dall'arabo "giolgiolan" e nella Sicilia orientale indica non solo il torroncino, ma anche i semi di sesamo; nella Sicilia occidentale indica solo i semi perchè, il torrone è chiamato "cubbàita", anch'essa parola di origine araba in quanto nasce dall'arabo "qubbàita"; furono infatti gli Arabi che introdussero nell'isola la preparazione di questo dolce.

Secondo quanto sostiene Eraclide Siracusano, durante le "tesmoforie" (feste in onore della dea Cerere) nella Sicilia preromana si preparava un dolce quasi simile alla "cubbàita": il "rnylloi". In molte regioni italiane ci sono torroni dal nome particolare: le "copate" o "cupàte" che sono molto simili alla "qubbàita" (le differenze sono negli aromi e, a volte, nell'aggiunta di noci, nocciole e croccante). La "cupata" è anch'essa di derivazione araba in quanto nasce dal termine "qubbat" (mandorlato) giunto con i Crociati dalla Siria e dall'Egitto. La parola "qubbat" in seguito si è trasformata in "cubata", divenuta "copeta" in Puglia, "copeta" in Basilicata, "cupete" in Toscana, "kupetta" in Piemonte e "copett" in Lombardia.