Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORRONE DI NOCCIOLE

3)CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *torrone di nocciole* è un dolce particolare, antichissimo, che vanta origini talmente lontane da non poterne attribuire una genesi certa. È conosciuto in molte varianti in tutta Italia, e in Piemonte si produce principalmente nelle zone di Asti e di Alba.

Nel panorama dei dolci piemontesi si distingue soprattutto per la tecnica produttiva: infatti non si tratta di un prodotto da forno, bensì di una miscela cotta di zucchero, miele e bianco d'uovo, che ingloba una grande quantità di frutta secca.

Il *torrone di nocciole* piemontese, naturalmente, ha la peculiarità di essere prodotto con le nocciole.

Si presenta come una massa compatta, biancastra, con in grande evidenza le nocciole, incastonate nella dolce matrice zuccherina. È venduto a blocchi a volte anche molto grandi, oppure in barre rettangolari racchiuse da una sottile ostia.

Abbastanza recentemente, rispetto alla storia secolare del *torrone di nocciole*, si produce in una versione cosiddetta "morbida", che si distingue da quella "friabile" più classica.

Le esigenze del mercato ce lo fanno comparire in una miriade di versioni e varietà, a volte ricoperto di cioccolato, a volte con frutta candita, e con diverse varietà di frutta secca, tra cui mandorle e pistacchi. Certo è che, al di là delle ovvie differenziazioni delle proposte che animano il brillante mercato delle pasticcerie, il *torrone di nocciole* vede tra i suoi ingredienti solo miele, zucchero e glucosio, nocciole, albume. Per l'aromatizzazione si usa la vaniglia, mentre le ostie hanno uno scopo funzionale più che decorativo.

Il tipo "friabile" e il tipo "morbido" si differenziano, oltre che per leggere differenze di composizione, soprattutto per la durata della cottura, che porta il secondo ad avere una maggior quantità di acqua.

Il torrone di Asti, in particolare, si presenta solo nella varietà "friabile", e non è mai ricoperto.

Il consumo del *torrone di nocciole* è tipicamente come dolce di fine pasto, soprattutto durante i grandi convivi delle feste invernali, ma può costituire un dolce interludio o una ricca merenda.

Così come gli amaretti, i savoiardi ed altri dolci antichi, il *torrone di nocciole* è usato come base in alcune preparazioni alimentari come gelati, torte e creme; naturalmente dopo essere stato ridotto in pezzi o in polvere.

Infatti il *torrone di nocciole* mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche del miele, di solito della varietà "millefiori".

Mantiene soprattutto i profumi e le fragranze caratteristiche dell'inconfondibile "Tonda Gentile Trilobata". Questa varietà di nocciola è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per il gusto e l'aroma eccellenti dopo tostatura e anche per la sua buona conservabilità.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: dura, traslucida alla frattura, sbriciolabile in pezzi irregolari, pasta bianco-avorio con inclusione di nocciole.

Odore: di fiori e di nocciola tostata.

Sapore: complesso, sempre dolce, lungo di nocciole e delicato di miele.

Dimensioni: blocchi o barre di varie dimensioni, anche in formato piccolo e incartato come una caramella in formato monodose da pochi grammi.

Metodiche di lavorazione

Le nocciole si tostano in un apparecchio detto "tostino" dopo essere state sgusciate.
Nel frattempo si cuociono nella "torroniera", una caldaia riscaldata a vapore, miele, zucchero e sciroppo di glucosio.
Dapprima l'agitazione è veloce, per permettere l'inglobamento d'aria e un aumento di volume, poi la velocità diminuisce. La cottura è sempre molto lenta, almeno 6 ore, e quando si raggiungono la struttura e la consistenza volute si aggiunge l'albume, dopo un'ulteriore impasto si aggiungono le nocciole calde di tostatura; questo perché uno sbalzo di temperatura dato dalle nocciole fredde potrebbe compromettere la struttura finale del prodotto.
Il *torrone di nocciole* caldo viene poi rovesciato sui banchi da lavoro e porzionato nelle cassette di legno precedentemente rivestite di ostia. Gli operatori pressano e tirano manualmente il torrone nelle cassette e questo permette al *torrone di nocciole* di rimanere friabile per via delle bolle d'aria inglobate, la lavorazione manuale garantisce che le nocciole rimangano pressoché integre.
Seguono le operazioni di taglio e confezionamento.
Il confezionamento è fatto in genere in cellophane trasparente.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *torrone di nocciole* si produce ad Asti e nelle zone limitrofe, dove prende il nome di Torrone d'Asti. Si produce poi nell'area albese delle Langhe e del Roero (CN), ma anche in numerosi opifici disseminati in tutto il Piemonte.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la produzione del *torrone di nocciole* si utilizzano attrezzature specifiche: tostino, torroniera e taglierina.
Particolare rilevanza ha l'impiego di materie prime di elevata qualità, come il miele e le nocciole di cui si è già parlato.
Per l'incarto del *torrone di nocciole* si usa di solito una confezione di cellophane trasparente, che permette di vedere il prodotto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è di solito dedicato alla produzione specifica di *torrone di nocciole*, così come le attrezzature.
Non è necessaria alcuna stagionatura e il prodotto si conserva molto a lungo, anche 18 mesi o più, tenendo conto che teme il calore e l'umidità.
I locali sono in regola con le norme igienico sanitarie vigenti.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

L'anonimo autore del "*confetturiere piemontese*", nel 1790, già cita la produzione del "turon".
Ma la presenza in Piemonte del torrone pare ben più arcaica.
Nella *Historia Naturalis*, Plinio il Vecchio cita un dolce fatto dai Taurini, la popolazione che abitava anticamente il Piemonte, e chiamato "aquicelus": "*in melle decoctos nucleos (pineos) Taurini aquicelos vocant*". Possiamo considerarlo l'antenato del torrone, fatto con i pinoli ed il miele.
Nell'astigiano il torrone venne introdotto nella prima metà del '400 dai cuochi della famiglia Visconti, nobili milanesi, signori di Asti, che intrattenevano rapporti commerciali con i banchieri delle case astigiane .
Nei primi testi piemontesi di cucina troviamo descritta la preparazione del torrone con mandorle, come ad esempio nel *Trattato di cucina* del Vialardi, lo stesso poi descrive la preparazione del "torrone d'alba", fatto con mandorle o "avellane".
Giuseppe Ciocca, nel suo "*confetturiere e pasticcere moderno*" del 1907, descrive in un ampio capitolo la

preparazione del torrone, praticamente così come ancora viene eseguita dai pasticceri piemontesi.

Bibliografia:

Anonimo, *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arte*, Presso Beltramo Antonio Re (nella stamperia d'Ignazio Soffietti), Torino, 1790

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854, ristampa, Arnaldo Forni, Sala Bolognese, 1986

G. Ciocca, *Il Pasticcere e il confettiere Moderno*, Hoepli, Milano, 1907

M. Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004