

Gli editoriali.

L'origine del torrone: un dolce antico dalle radici affascinanti

Scopri l'origine del torrone, dalle tradizioni di Cremona a Benevento, un dolce natalizio che unisce gusto, storia e radici culturali secolari.

Il **torrone** è un dolce che evoca tradizioni, feste e sapori autentici. Diffuso in molte parti del mondo, è simbolo di convivialità e celebrazione, specialmente durante il periodo natalizio. Ma qual è l'**origine del torrone**? La sua storia si intreccia con leggende, tradizioni popolari e influenze culturali che attraversano i secoli, facendolo diventare una delle prelibatezze più amate in Italia e non solo.

Dove nasce il torrone?

La domanda "dove nasce il torrone" non ha una risposta univoca, poiché diverse regioni e culture rivendicano la paternità di questo dolce. Tuttavia, si ritiene che le radici del torrone siano **antichissime**, risalenti addirittura all'epoca classica. Alcuni storici fanno risalire la sua origine all'**antica Grecia** e all'**Impero Romano**, dove si consumavano dolci simili a base di miele e frutta secca.

Chi ha inventato il torrone?

Per rispondere a questa domanda, bisogna addentrarsi in un viaggio tra leggende e influenze culturali. Nonostante **Cremona**, come vedremo tra poco, sia considerata la patria ufficiale del torrone italiano, molti studiosi concordano sul fatto che il torrone abbia origini ancora più lontane. Alcuni ipotizzano che il dolce sia nato in **Persia**, dove si preparava un dolce simile chiamato *gaz*, fatto con miele, pistacchi e albume. Durante le crociate e grazie alle rotte commerciali, questa ricetta potrebbe essere arrivata in Europa, adattandosi alle tradizioni locali. La Spagna, ad esempio, vanta una lunga tradizione di torrone con il celebre **turrón di**



Alicante, molto simile a quello italiano ma con variazioni negli ingredienti e nelle tecniche di preparazione.

La storia del torrone di Cremona

Nel contesto italiano, **la città di Cremona** è senza dubbio la protagonista della storia di questo dolce. Secondo la tradizione, il torrone di Cremona nacque ufficialmente nel **1441** in occasione del matrimonio tra **Bianca Maria Visconti** e **Francesco Sforza**. Per celebrare l'evento, i pasticceri locali crearono un dolce a base di **miele**, **mandorle** e **albume d'uovo**, modellandolo nella forma della **torre del Torrazzo**, il campanile della città. È proprio da questa torre che deriverebbe il nome "**torrone**".

Il torrone di Cremona ha una storia che si intreccia, dunque, con quella della città. Dal XV secolo in poi, Cremona divenne famosa per la produzione di questo dolce, tanto che il torrone divenne **simbolo della città stessa**. Con il passare dei secoli, la **ricetta** si perfezionò, includendo varianti con **nocciole**, **pistacchi** o **aromi naturali**.

Oggi, il torrone di Cremona è celebrato ogni anno con una **Festa del Torrone**, dove la città si anima con **rievocazioni storiche**, **degustazioni** e **spettacoli** dedicati a questo dolce tradizionale. La ricetta autentica, tuttavia, rimane legata a pochi artigiani che custodiscono gelosamente i segreti tramandati da generazioni.

Dove nasce il torrone bianco?

Il **torrone bianco** è forse la versione più conosciuta e diffusa al mondo. Questa variante, caratterizzata da una **consistenza morbida o croccante**, nasce dall'impiego di **albume d'uovo** che, montato insieme al **miele**, conferisce il tipico colore chiaro. Anche in questo caso, le origini del torrone bianco possono essere ricondotte all'Italia, in particolare a Cremona, ma non solo.

Un'altra importante area di produzione è la **Sardegna**, dove il torrone bianco si distingue per l'uso di miele locale e mandorle tostate. In **Spagna**, il torrone bianco è noto come **turrón de Jijona**, mentre in **Francia** prende il nome di **nougat de Montélimar**.

L'evoluzione del torrone nel tempo

La **storia del torrone** è fatta di trasformazioni e contaminazioni culturali. Nato come **dolce celebrativo**, è stato in grado di adattarsi ai gusti e alle disponibilità di ingredienti delle diverse epoche e regioni. Se in passato il torrone era riservato alle occasioni speciali, oggi è un prodotto accessibile, con varianti che includono **cioccolato**, **frutta candita** e persino **spezie esotiche**.

In Italia, oltre al torrone di Cremona, altre regioni hanno sviluppato le proprie versioni. In **Campania**, ad esempio, si produce il famoso **torrone dei morti**, una versione morbida e golosa

realizzata con cioccolato e ripieni cremosi, consumata durante la commemorazione dei defunti. Tra le eccellenze di questa regione va citato anche il famoso **torrone di Benevento**. La città campana vanta una storia secolare nella produzione di torrone, risalente all'epoca sannitica e successivamente perfezionata durante il dominio romano. Caratterizzato dall'uso di ingredienti locali come le **mandorle di alta qualità** e il **miele** prodotto nelle campagne circostanti, il torrone di Benevento si distingue per il suo sapore ricco e autentico. Una delle varianti più celebri è il **torrone cupedia**, dal nome antico attribuito dai Romani, che ha ispirato versioni sia croccanti che morbide, spesso arricchite con spezie o cioccolato. In **Sicilia**, invece, troviamo il **torrone di mandorle** che si avvicina al croccante, tipico delle sagre popolari.

Il torrone e il Natale

Il **torrone** è strettamente legato alle **festività natalizie**, tanto da essere considerato uno dei **dolci simbolo** di questo periodo dell'anno. La sua presenza sulle tavole natalizie è una tradizione radicata in molte regioni italiane, dove viene offerto come dessert o dono simbolico. Questo legame affonda le sue radici nella simbologia del Natale, associato a dolci che rappresentano abbondanza e condivisione. La preparazione artigianale del torrone in passato richiedeva tempo e dedizione, rendendolo un prodotto speciale, destinato alle celebrazioni più importanti. Durante il periodo natalizio, il torrone diventa anche protagonista dei **mercatini di Natale**, dove è proposto in molte varianti, da quelle classiche a quelle innovative, confermando il suo ruolo centrale nelle tradizioni italiane e internazionali.

La **storia del torrone**, dunque, è un viaggio affascinante che attraversa secoli e continenti. Da dolce antico legato alla tradizione contadina e alle festività religiose, è diventato un simbolo della cultura gastronomica italiana. Oggi, questo dolce continua a unire le persone, portando con sé il sapore della storia e della tradizione, in particolar modo durante le festività natalizie.