



LA VITA
È NUTRIMENTO

LA STORIA
Originario della Cina, il torrone fu portato dagli arabi in Sicilia e Spagna

Uno dei simboli gastronomici delle feste sempre più spesso è rivisitato e preparato in nuove versioni rispetto alla tradizione. Ogni regione ha i suoi ingredienti. Tre, però, non possono mai mancare: frutta secca (mandorle o nocciole), miele e albume



Torroni d'Italia

IL DOLCE

Ecco, ci risiamo: nei giorni di festa vorremmo rifugiarsi nella tradizione e puntualmente ci troviamo a dover ammettere che il bello & buono arrivano spesso dalle contaminazioni.

A Natale a unificare le tavole imbandite di tutta Italia, più di pandoro e panettone, c'è il torrone. Guarda caso una bontà multietnica: originario della Cina, fu portato dagli arabi in Sicilia e Spagna. Nell'isola la versione con il sesamo si chiama cubbaita, esattamente come l'identico dolce qubbayt di Algeria, Tunisia, Egitto.

La parola torrone deriverebbe invece dallo spagnolo turrón, cioè abbrustolito. Un'altra versione ci porta a Cremona, dove nel 1441 il dolce di origine araba fu of-

ferto durante il matrimonio di Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza. La forma e il nome Turun, facevano riferimento al Torrazzo, la torre campanaria del Duomo cittadino. Un altro salto ed eccoci in Piemonte, a Grinzane, il paese natale del conte Cavour, dove il pasticciere Giuseppe Sebaste sostituì le mandorle con le locali nocciole (la Nutella era ancora solo nella mente del Signore).

LE UOVA

Insomma, nato chissà dove, oggi nelle sue tante versioni (mandorlato la più nota) è un dolce tipico made in Italy. Non è più solo duro com'era un tempo, ma anche tenero; non più sempre bianco, ma pure al cioccolato. Gli ingredienti fondamentali sono tre: frutta secca, miele e albume. Le nocciole migliori da usare sono le Piemonte Igp, quelle di Giffoni

Igp o di Avellino; le mandorle meglio se pugliesi e siciliane (di Avola o di Noto).

I più attenti scelgono mieli monoflora e teorizzano che l'albume non deve essere in polvere, ma di uova fresche, rigorosamente rotte una a una. Spezzettato, il torrone diventa anche ingrediente di tantissime preparazioni. Giacomo Sacchetto, giovane chef veronese, dalla sera di Santa Lucia e fino alla Befana utilizza il tipico mandorlato di Colonia Veneta nel dessert. «È - spiega - un gela-

to arricchito dalle scaglie, che accompagna la nostra sfoglia e zabaione al Vin Santo». Addirittura lo chef pugliese (con ristorante in Campania) Antonio Putignano lo mette nelle preparazioni salate. «Il torrone - racconta - dà più gusto alla pancetta di maialino nero cilentano, che rendo prima sulla piastra dorata e croccante, aggiungendosale di Cervia affumicato con profumi di bosco».

Qualunque sia la versione (morbida di Cremona o dura di Benevento, più frequentemente con le mandorle oppure le nocciole come si usa in Piemonte e Campania), il torrone è uno dei dolci che per tradizione si fa in casa per Natale.

ALTA TEMPERATURA

Non è difficile da preparare: basta solo il tempo e l'attenzione alle temperature di cottura perché miele e zucchero non devono superare una certa soglia. In Calabria a Bagnara si cuoce a fuoco vivo e ad alta temperatura e nella versione "martiniana" mettono a copertura zucchero in grani. Ancora a Bagnara, usano molte più spezie che altrove, perché il porto nel '700 era base di arrivo dei mercanti di droghe. A Colonia Veneta per fare il mandorlato aggiungono gli albumi montati a neve. Insomma, comunque venga o se vi scappa la mano con qualche ingrediente, potete sempre inventarvi che «così lo faceva mia nonna». La "squalifica" arriva solo se in bocca il torrone diventa gommoso come una chewing-gum.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

CUBBAITA - GIUGGIULENA
Ingredienti: 1,2 kg di sesamo, 800 g miele di zagara, 600 g zucchero, 300 g di mandorle sgusciate, 5 g scorza d'arancia candita a cubetti. Setacciare il sesamo, lavarlo e asciugarlo bene in forno. Sciogliere il miele a fiamma bassa e aggiungere lo zucchero mescolando in continuazione fin quando il composto raggiunge l'ebollizione. Aggiungere lentamente il sesamo e continuare a

mescolare; aggiungere quindi le mandorle meglio se leggermente scaldate ma non tostate e dopo qualche minuto la scorza d'arancia candita. Attendere che il miele si sia caramellato e le mandorle tostate. Versare il tutto su una spianatoia di marmo e spianare il composto ancora caldo. Prima che la cubbaita si solidifichi del tutto tagliare a rombi.

Pierpaolo Ruta
Bonajuto - Modica



LA CANTINA

Il colore intenso, rosso rubino tendente al granato, che cattura gli sguardi. Le note di ciliegia sotto spirito e confettura di more, seguite da sentori di viola appassita, cioccolato nero, caffè e tabacco, che conquistano l'olfatto. Poi, la morbidezza e la freschezza, che seducono il palato.

Potente ed elegante, è l'Amarone il vino icona di Allegrini dal 1950. E, non a caso, "Lady Amarone" è il soprannome dato a Marilisa Allegrini, presidente del Gruppo Allegrini, da sempre ambasciatrice dei vini dell'azienda, nonché prima donna italiana a comparire sulla copertina di Wine Spectator, la più importante rivista del vino al mondo.

Una vera vocazione la sua. Questione di storia, anche di fa-

Amarone Allegrini, l'incanto regalato da un rosso potente

miglia: gli Allegrini sono documentati dal XVI secolo nel cuore della Valpolicella classica, sono dediti alla produzione del vino da generazioni e impegnati nella valorizzazione e promozione della Valpolicella.

L'INNOVAZIONE

A partire dagli anni Sessanta del Novecento, con Giovanni Allegrini, l'azienda si è trasformata e perfezionata, anche grazie a innovazioni in ambito viticolo ed enologico. Successivamente, l'eredità imprenditoriale è passata ai figli Walter, Marilisa e Franco. Partita per gli Stati Uniti a in-



Marilisa Allegrini

zio anni Ottanta, Marilisa Allegrini si è impegnata per far conoscere nel mondo la Valpolicella. Da qui, il suo soprannome. Nel 2001 ha dato vita a Bolgheri alla cantina Poggio al Tesoro, che si estende oggi per circa 70 ettari. Nel 2007 ha acquisito la tenuta di San Polo, sul versante sud-est di Montalcino, in località Podernovi, 22 ettari, di cui 16 vitati, e ha creato una cantina pensata secondo i moderni canoni della bioarchitettura. L'anno successivo, ha rilevato a Fumane di Valpolicella la rinascimentale Villa Della Torre, opera di Giulio Romano, costruita guar-

dando al modello della domus romana. Villa Della Torre Allegrini, oggi, è sede di rappresentanza dell'azienda ma anche teatro di eventi culturali e speciali esperienze enogastronomiche.

IPREMI

L'Amarone Allegrini, premiato 23 volte con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, è tra i vini più apprezzati dalla critica internazionale. Le uve, raccolte in alta collina, vengono lasciate appassire per circa quattro mesi, poi, dopo una pressatura soffice, il vino fermenta in acciaio e matura in barriques nuove per diciotto mesi, in botti grandi per sette mesi e in bottiglia per quattordici mesi circa. Il risultato è un vino che è riconosciuto come il punto di eccellenza produttiva della Valpolicella.

Valeria Arnaldi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Iristoranti

ROMAGNANO (VERONA)

Sfoglia di zabaione con uva spina



È una vera e propria start up del gusto e dell'ospitalità (anche resort) con il personale tutto intorno ai 30 anni. Per ora, una sorta di Lab in incubazione, un progetto di valorizzazione e recupero di una antica villa nobiliare. Ma già con risultati notevoli grazie allo chef Giacomo Sacchetto. Provate i menu completi in divenire, aggiungendo la sfoglia con zabaione, gelato di mandorlato e uva spina.



La Cru - Via Centro 12, Romagnano di Grezzana (Verona) - 045 4951629
Costo medio: 45 euro Chiuso: domenica sera e lunedì

CASTELLABATE (SALERNO)

Nel riso alle vongole spuntano i fichi



Antonio Putignano, pugliese e poi 20 anni a Roma, ha portato nel paese set di «Benvenuto al Sud», i sapori delle origini e l'esperienza cittadina. Nel menù, risotto alle vongole veraci, con fichi secchi cilentani e fonduta di provolone del monaco. Col crumble di torroncino di Rocca di Capra propone pancetta di maialino nero locale cotta a bassa temperatura e chutney agli agrumi.



C.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Locanda Badia Gourmet - Via Veliventi 1, Castellabate (Salerno) - 0974 967429 Costo medio: 38 euro Chiuso: domenica sera e lunedì

Istruzioni per l'uso di Capitan Cook

► I frutti climaterici maturano anche una volta raccolti. Il pomodoro, per esempio. Se serve maturo, ma è ancora verde, metterlo per qualche ora in un sacchetto di carta (no plastica) con una banana o una mela che sprigionano etilene.

► Per evitare che il formaggio fuso, raffreddandosi formi dei grumi, aggiungere prima un po' di amido. Utili anche poche gocce di limone o vino, ma poche per non modificare i sapori.

► «Le persone sono come le cozze, se non si aprono non sono buone» (detto popolare).