

Una «dura» tradizione proprio come il **torrone**

IL PERIODO DELLE FESTIVITÀ NATALIZIE È RICCO DI GUSTI E DI PROFUMI. Tra i più inebrianti e ricorrenti, sicuramente troviamo quello molto piacevole del torrone. È un dolce che, a fianco dei tipici lievitati, rappresenta uno dei classici imprescindibili per arricchire pranzi, cene e non solo. Morbido, duro o aromatizzato, in Italia ne esistono di molte tipologie. A Crema (Cremona), tra i punti di riferimento della sua produzione, «nasce» il Torrone cremasco, un rinomato prodotto dolciario duro che, secondo l'antica ricetta, viene preparato in panetti rotondi e che si distingue per friabilità e profumi di mandorla e vaniglia.

Purtroppo, con l'affermarsi dell'industrializzazione nel territorio si è ridotta la produzione a livello artigianale di questo dolce. Bandirali, gelateria e pasticceria storica di Crema, ha invece colto con meritato successo la sfida di recuperare una produzione fatta di antichi macchinari, ricette di un tempo, cura scrupolosa nella selezione degli ingredienti e tanta passione. Così, il Torrone cremasco Bandirali viene oggi prodotto nell'antica torroniera in rame scegliendo i migliori ingredienti: soltanto uova di galline allevate a terra, miele del territorio e la prestigiosa mandorla di Toritto, celebre presidio Slow food.

INFO | www.gelateriabandirali.it



LA RICETTA

Difficile che il torrone avanzi, quando è buono. Perché allora non pensare a un dolce natalizio che porti con sé profumi e sapori delle festività. Ecco dunque una ricetta da realizzare con il Torrone cremasco facile e golosa.

Panna cotta al torrone con cioccolato e melagrano

Ingredienti per 10 stampini

400 ml panna; 200 ml latte; 200 g torrone;
3 fogli di colla di pesce (per la salsa); 1

melagrano; 1 cucchiaino zucchero di canna; ½ limone; 1 cucchiaino di maizena; cioccolato extra fondente.

Preparazione

Mettete la colla di pesce a bagno in acqua fredda per almeno 15 minuti. Portate a ebollizione il latte con il torrone spezzettato grossolanamente, continuando a rimestare e avendo cura che questo si scioglia accuratamente e il latte non fuoriesca dalla casseruola. Togliete dal fuoco e frullate energicamente con un frullatore. Aggiungete la gelatina strizzata e unite la panna. Trasferite negli stampini e lasciate in frigo per almeno 6 ore. Preparate la salsa al melagrano: sgranate il frutto e mettetelo sul fuoco in una casseruola con zucchero e succo di limone. Lasciate restringere qualche minuto, togliete dalla fiamma e passate al passaverdura. Riponetelo quanto estratto sul fuoco, aggiungendo la maizena per addensare. Impiattate come da immagine rifinendo ciascun dessert con scaglie di cioccolato grattugiato.

DA ROMA AL MONDO ARABO BONTÀ DALLA LUNGA STORIA

Il torrone ha origini antiche e controverse. Il suo nome deriverebbe dal verbo latino «*torrere*», che significa abbrustolire, con ovvio riferimento alla tostatura della frutta secca che è tra i suoi ingredienti. Oltre che alla sua diffusione nell'antica Roma è indubbia l'influenza della cucina araba, per l'utilizzo proprio della frutta secca e del miele. Molto diffuso dal Sud Italia alla Lombardia, questo dolce è per certi versi assimilabile ad alcune preparazioni del bacino del Mediterraneo. Si racconta che un torrone a forma di Torrazzo, architettura simbolo della città di Cremona, sarebbe stato proposto ai commensali al matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, celebrato nell'ottobre del 1441. Anche da questo episodio pare possa derivare il nome dello squisito dolce.

Per approfondimenti scrivete a stefania@mangiaradio.it o visitate www.mangiaradio.it