

TORRONE DI MANDORLE

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale con particolare riferimento alla Provincia di Nuoro (Tonara, Desulo, Aritzo ecc.).

Prodotto dolciario a panetti di varie dimensioni variabili dai 100 g. ai 20 kg., di colore bianco, con intenso profumo e gusto di miele, consistenza semi - morbida ed elastica. Varianti: torrone al miele dolce, torrone al miele amaro di corbezzolo (tipico e più pregiato). Internamente il prodotto è inframmezzato dalle mandorle, esteriormente la superficie risulta ricoperta interamente dalle decorazioni realizzate con le mandorle (a placcaggio).



Foto: Laore Sardegna – Maria Ibba

Lavorazione e conservazione

Ingredienti: il torrone si ottiene dalla lavorazione dell'albume dell'uovo, del miele (amaro- di corbezzolo o eucaliptus, dolce- millefiori), con aggiunta di mandorle tostate, e scorza di limone.

Il processo produttivo relativo alla preparazione del prodotto si articola nelle seguenti fasi: Preparazione delle mandorle: In particolare le mandorle, da utilizzare sia per l'impasto (intere) che per le decorazioni esterne, vengono lessate, pelate, asciugate nel forno su delle teglie e poi tostate a forno spento ad una temperatura iniziale di 150 C e successivamente intorno ai 120 C per circa 2 ore, durante le quali le stesse vengono sfornate e girate una per una per ben 4 volte durante la tostatura. Si presta una particolare attenzione alla selezione manuale delle mandorle al fine di eliminare quelle eccessivamente tostate che potrebbero danneggiare la qualità del prodotto (gusto, aspetto esteriore).

Prima fase della lavorazione: Preparazione dell'impasto. Nell'impastatrice dotata di una caldaia in rame, si versano l'albume dell'uovo ed il miele. L'impasto inizialmente è allo stato liquido ed assume un colore scuro (influisce la colorazione del miele). **Lavorazione.** Il composto viene poi lavorato per un periodo di tempo variabile che si aggira dalle 2 alle 5 ore a seconda delle condizioni climatiche (il caldo dilata i tempi di lavorazione) fino a che dall'unione del miele e dell'albume dell'uovo non si arriva ad ottenere una massa colante candidissima. In principio la lavorazione dell'impasto avviene ad una temperatura che



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

raggiunge circa i 65 C “a bagno maria” per 1,30-2 ore; poi viene ridotta la velocità dell’impastatrice e contemporaneamente si abbassa anche la temperatura sino a raggiungere circa i 40 C.

Aggiunta delle mandorle: a lavorazione ultimata al composto, contenuto nella caldaia dell’impastatrice, si uniscono le mandorle intere, precedentemente pelate e tostate, e la scorza del limone grattugiata finemente, rimastando il tutto lentamente e per pochissimo tempo.

Raccolta dell’impasto: dall’impastatrice il composto caldo viene raccolto manualmente con l’ausilio di un mestolo e versato negli stampi precedentemente rivestiti sul fondo e ai lati con dell’ostia. Si è soliti guarnire i lati anche con della pergamena argento per uso alimentare.

Decorazione: il panetto di torrone viene guarnito disponendo le mandorle lungo tutta la superficie superiore. È da sottolineare che il torrone deve essere versato subito a fine lavorazione negli appositi stampi quando è caldo.

Confezionamento: una volta versato e guarnito negli stampi, il torrone viene lasciato raffreddare naturalmente nelle vaschette riposte su dei tavoli da lavoro all’interno del laboratorio. Imballaggio. Le vaschette in seguito vengono sigillate meccanicamente con dei fogli trasparenti per uso alimentare, impermeabili agli agenti atmosferici-fisici ed inquinanti. La confezione può essere costituita da scatole in cartoncino realizzate appositamente per alimenti, in legno prodotte artigianalmente, oppure il torrone, in

blocchi (panetti) da circa 20 kg., guarnito con ostia e mandorle, viene venduto al taglio durante le sagre e manifestazioni religiose.

Storia e tradizione

Il torrone viene considerato un dolce pregiato che richiede un enorme dispendio di tempo e di lavoro, anche se in alcune fasi della lavorazione si fa oggi ricorso all'ausilio di alcuni macchinari. In occasione di particolari ricorrenze la lavorazione del torrone viene ancora effettuata interamente a mano.

Si tratta di un'attività artigianale e di una ricetta molto antiche, tramandate di generazione in generazione da oltre 100 anni. I primi documenti cartacei che testimoniano la presenza di tale produzione risalgono al 1851.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)