

anno 19 numero 227
mensile dicembre 2010
4,90 euro



in regalo
**NATALE
COL POVERO
DIAVOLO**
le ricette
di Pier Giorgio Parini

REIMS E OLTREPÒ UN GRANDE BRINDISI SFIDA TRA LE MIGLIORI CUVÉE DA PINOT NOIR

EGLY-OURIET E MONSUELLO

LE ETICHETTE DA NON PERDERE



channel
LE RICETTE
DELLE FESTE
DI JAMIE OLIVER

classifica
TORRONE BIANCO
ALLE MANDORLE
E ALLE NOCCIOLE

guide
NOI FOODIES
I BUONGUSTAI
DEL 3.0

Ponte Italiana S.p.A. - spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona
Austria € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco, e Spagna € 9,50; Svizzera CHF 12,90; Gran Bretagna £ 11,50



BIANCO E FRIABILE IL GRANDE CLASSICO

T LORRONE

**È IL DOLCE STORICO DELLA
TRADIZIONE FESTAIOLO
DICEMBRINA. POCHE
INGREDIENTI (FRUTTA SECCA,
MIELE E ALBUME) MISCELATI
CON SAPIENZA. ABBIAMO
PRESO IN ESAME DUE
GRANDI FAMIGLIE
DI TORRONI BIANCHI:
ALLE NOCCIOLE
E ALLE MANDORLE**

Durante la cena di Vigilia, il pranzo del 25 e il banchetto di Capodanno continuano a mangiare panettone e pandoro. Ma sappiate che è il torrone, per storia e tradizione, il dolce simbolo delle feste natalizie. Molto di più dei due dolci lievitati, figli dell'epoca industriale, entrati nelle abitudini delle ricorrenze di fine anno neanche da mezzo secolo. E a differenza del panettone, nato milanese, e del pandoro, veronese di origine, il torrone fa parte del patrimonio dolciario di tutto il Mediterraneo. Più o meno gli stessi ingredienti, fondamentalmente tre: frutta secca, miele e albume. I prodotti degustati – ridotti a pezzettini anonimi – appartengono alle due grandi famiglie di torroni bianchi, alle nocciole e alle mandorle, per lo più del tipo classico friabile. Sono specialità di piccoli maestri torronieri o prodotti di nicchia di aziende specializzate. Grandi concentrazioni di frutta secca (in alcuni anche oltre il 60%). Nella maggior parte dei casi nocciole Piemonte Igp (in alternativa di Giffoni Igp o di Avellino), mandorle pugliesi e siciliane di Avola (o di Noto e pistacchi di Bronte, presenti in piccola quantità nei torroni siciliani). E molti mieli monoflora ricercati. C'è chi usa albume da uova fresche rotte una a una e chi albume in polvere. In entrambe le categorie, si sono aggiudicati le prime 10 posizioni i torroni che hanno offerto le migliori prestazioni per intensità, persistenza e pulizia sia al naso che in bocca, la maggiore concentrazione e integrità di frutta secca, nel caso dei torroni friabili (la stragrande maggioranza dei prodotti in lizza) la capacità di sbriciolarsi facilmente in bocca senza fastidiose gommosità o, peggio, effetto chewing-gum. Molto selettiva la classifica dei mandorlati (in degustazione erano presenti 26 aziende!), dominata alla grande dal Veneto.

Torrone alle nocciole



retrogusti non conformi.
PREZZO al kg 38 euro

6° TORRONIFICIO DI IORIO Pietradefusi (AV)

tel. 0825 962 097
www.torronediiorio.com

Tra i vari torroni proposti da una delle più antiche aziende di produzione di torrone – dalla fine del Settecento senza soluzione di continuità nelle mani della famiglia Di Iorio – un buon nocciolato friabile della linea Vecchia Maniera, particolarmente curata nella scelta degli ingredienti e nella lavorazione. È realizzato con nocciole di Giffoni (fino al 55%), un mix di mieli di collina del sud Italia, vaniglia Bourbon (e gelatina alimentare al posto dell'albume). La stecca si presenta luminosa color latte tendente al cipriato, punteggiata da nocciole intere grandi. La consistenza è dura ma friabile con una appena accennata gommosità. Profumo delicato come di biscotto al miele e vaniglia. Sapore caratteristico in cui si avverte piacevole la presenza di miele di agrumi e una nocciola un po' troppo tostata che conferisce una sfumatura amara e legnosa; leggeri



RAPPORTO
QUALITÀ/PREZZO

7° ANTICA CASA FACCIO Cassinasco (AT)

tel. 0141 851 132
www.torronefaccio.it

Produzione artigianale di torrone dal 1856 in una delle zone vocate alla nocciola tonda e gentile delle Langhe. Ed è propria la nocciola locale la protagonista al 50 per cento (il resto miele d'acacia o millefiori piemontese, albume fresco d'uovo e vaniglia) di un torrone bianco friabile che sa il fatto suo, anche se leggermente stucchevole. Aspetto spumoso color avorio laccato, cedevole al tatto. Al naso si avverte il miele, la vaniglia e una leggera nota tostata. Consistenza semimorbida e un po' gommosa nonostante si tratti di un torrone friabile. Gusto intrigante che seduce al primo impatto, con in evidenza una buona nocciola ben tostata; lascia in bocca una sensazione eccessiva di dolce con percettibile

lo zucchero granulare, un aroma di vaniglia un po' sopra le righe e un retrogusto di tostato.

PREZZO al kg 22 euro



8° ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE Grinzane Cavour (CN)

tel. 0173 239 832
www.torrone.it

È il brand gourmet legato al Torrone Piemonte Martino e a Sebaste, nomi noti e storici della torronistica regionale. Firma un bianco friabile fatto con nocciole langarole Igp di filiera corta, raccolte in un raggio di 30 chilometri dall'azienda e tostate a Cortemilia (43% dell'impasto), e miele millefiori italiano (oltre a glucosio e gelatina alimentare). La tonda gentile si staglia sulla massa bianca dall'aspetto spugnoso e laccato. Profumo pacato di miele fiorito, con ricordo di biscotto, presenta in bocca una buona friabilità, solo leggermente appiccicosa, e la granulosità dello zucchero. In bocca si avvertono una buona nocciola, fresca e ben

tostata, e la forza del miele che la fa da padrone, tuttavia il sapore risulta nel complesso equilibrato e piacevole. Leggero retrogusto di aromi.

PREZZO al kg 34 euro



9° PILI Tonara (NU)

tel. 078 463 445
www.torronpili.it

Sei generazioni per una produzione, dal 1889, di miele tipico sardo fatto senza zucchero né tantomeno glucosio, come vuole la tradizione dell'isola: solo miele per quanto riguarda la componente dolce. Il nocciolato friabile – fifty-fifty nocciole (di Giffoni o romane di Viterbo tostate) e miele (millefiori o di eucalipto del Campidano) – si distingue per la semplicità e l'equilibrio. Impasto bianco laccato dove si stagliano nette nocciole grandi brunite in quantità non elevata. Naso molto delicato con ricordi di amido e di tostato. Sapore un po' scarico dove prevale il miele sulla nocciola (leggermente "stanca") ma non stucchevole. Consistenza un po' gommosa, masticabilità con margini di miglioramento.

PREZZO al kg 24 euro



10° APICOLTURA SERRA

Asti
tel. 0141 531 216
3474 157 933

Un torrone di filiera corta, anzi cortissima. Il miele, di acacia e millefiori, proviene dalle arnie dell'apicoltura (biologica). La nocciola, tonda gentile delle Langhe dell'ultimo raccolto, arriva dal proprio nocciolo. Nell'impasto concorrono ciascuno al 45%, oltre ad albume fresco. E neanche un'idea di zucchero, tutt'al più un po' di glucosio per rendere il torrone più friabile. Nocciole molto brunite sull'impasto bianco deciso e compatto. Naso delicato con note di vaniglia e di tostato. Sapore un po' sbilanciato per la presenza dominante del miele e con un retrogusto amaro, forse dovuto alla tostatura eccessiva della nocciola. Consistenza morbida e un po' appiccicosa, masticabilità non del tutto piacevole.

PREZZO al kg 33 euro

Torrone alle mandorle

concentrazione di mandorle (70%, di varietà romana di Noto del Presidio Slow Food, ricadente nella zona di produzione di quella di Avola) grandi, chiare e pelate, tra le quali si nasconde una piccola quantità di pistacchi (di Bronte). Naso di soave delicatezza dove si fondono l'aromaticità della frutta secca e del miele (di zagara dei Monti Iblei). Gusto ricco ma delicato, di piacevolissima rotondità, nel quale si avverte una straordinaria mandorla fresca. Leggera granulosità.

PREZZO al kg 64 euro



RAPPORTO
QUALITÀ/PREZZO

6° GERACI Caltanissetta

tel. 0934 581 570
www.geraci1870.it

Già a vedere il "torrone bloc" alle mandorle della premiata fabbrica Geraci capisci due cose: che è un prodotto artigianale e che è siciliano, grazie ai quei pezzetti di pistacchio che i pasticceri dell'isola mettono ovunque, pure nel caffè. Bella faccia dorata satinata dove oltre alle verdi lentiggini svettano le

grandi mandorle (tuono di Caltanissetta) tostate e vestite della loro pellicina. Naso molto pacato, bella friabilità. Sapore ricco e gradevole, con nota amara in chiusura. Si avverte la pellicina della frutta secca.

PREZZO al kg 29 euro



7° FRANCESCO TAVERNA Taurianova (RC)

tel. 0966 611 106
www.torronetaverna.com

Mandorle di Avola (60%), miele di zagara calabrese della piana di Gioia Tauro, albume fresco di uova rotte una a una, estratto naturale di vaniglia Tahiti e appena una punta di pistacchio per un signor torrone bianco friabile linea Le Chicche. Impasto color avorio lacca che abbraccia un'alta percentuale di grandi mandorle pelate ambrate. Naso evanescente. Consistenza tenace ma di ottima friabilità. Sapore intenso e molto dolce ma fresco e pulito di miele e buona mandorla, nel complesso decisamente piacevole.

PREZZO al kg 40 euro



8° TORRONIFIGIO DI IORIO Pietradefusi (AV)

tel. 0825 962 097
www.torronediiorio.com

Di Di Iorio entra in classifica anche il torrone alle mandorle Vecchia Maniera, la linea superiore della storica azienda di Pietradefusi. Aspetto granitico color bianco latte (che in realtà cela una materia friabile) nel quale si distinguono ben visibili grandi mandorle (delle Murge pugliesi) con la loro pellicina scura, presenti in buona percentuale (oltre la metà dell'impasto) accanto a un mix di mieli di collina del sud Italia, vaniglia Bourbon e gelatina alimentare. Profumo pacato e non persistente. Consistenza tenace ma friabile, con appena una sensazione gommosa. Sapore corretto e caratteristico anche se poco incisivo, con un leggero eccesso di dolce e una nota di tostato. Apprezzabile la qualità della mandorla; lieve retrogusto amaro.

PREZZO al kg 36 euro



9° D. BARBERO Asti

tel. 0141 594 004
www.barberodavide.it

Due i torroni alle mandorle linea Gold proposti da Davide Barbero: semplice friabile (con mandorle tuono al 51% tostate con la loro pellicina e miele millefiori piemontese) e morbido gran cru (con mandorle pizzute di Noto - ricadenti nello stesso territorio di Avola) pelate al 60%, miele di limoni di Sorrento e scorza di limone). Abbiamo preferito il primo per il gusto classico e l'ottima mandorla (il gran cru tende all'agrumato). Bella faccia bionda coperta da grosse lentiggini di frutta secca. Naso delicato con leggere note di tostato. Bella consistenza, un po' dura ma friabile una volta in bocca. Il sapore risulta leggermente squilibrato sul fronte del dolce ma verace ed espressione di una lavorazione ben fatta; lascia in bocca un velo sabbioso e una sensazione appallante data forse dalla pellicina della mandorla.

PREZZO al kg 24 euro



10° SALVATORE PRUNEDDU Tonara (NU)

tel. 078 463 805
www.pruneddu.it/com

Uno dei nomi più famosi del torrone sardo. Il suo semimorbido è confezionato con oltre il 50% di mandorle (cilene o americane) sull'impasto totale, il resto da miele locale (millefiori, di eucalipto, di cardo e un po' di asfodelo), senza zucchero e glucosio come vuole la tradizione sarda. Un torrone tutto bianco e lucido che richiama la neve e il Natale e che alla degustazione risulta nel complesso gradevole. Il miele la fa da padrone, sia al naso, delicatissimo, che in bocca. Consistenza gommosa che lega i denti e rende un po' difficoltosa la masticazione, sentore di albume e una mandorla (non pelata) di qualità migliorabile.

PREZZO al kg 22 euro

Ha partecipato alla degustazione, insieme alla redazione del Gambero, Marco Greggio, agronomo e docente di analisi sensoriale

I prezzi indicati sono ottenuti raddoppiando quelli di listino delle aziende