

COMUNE DI CAMERINO

PROVINCIA DI MACERATA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E DI UTILIZZO DEL MARCHIO DI DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE (DE.C.O.) "TORRONE DI CAMERINO"

ART. 1 – SCOPI

Il presente disciplinare, proposto dal Comune di Camerino, è a carattere volontario e si compone di n. 11 articoli. Vi aderiscono le aziende industriali, artigianali e commerciali che intendono, con la propria attività e nel rispetto del presente disciplinare, valorizzare il tipico, tradizionale torrone di Camerino, tramite la sua produzione, confezionamento, commercializzazione, promozione, valorizzazione, in quanto prodotto a Denominazione Comunale d'Origine (DE.C.O.). Ulteriore scopo del disciplinare è quello di garantire ai consumatori, l'origine e le caratteristiche della lavorazione tradizionale, nonché di fornire agli aderenti al marchio la giusta promozione tramite la diffusione e divulgazione del marchio a Denominazione Comunale d'Origine "Torrone di Camerino".

ART. 2 – RIFERIMENTI STORICI-LEGAME CON IL TERRITORIO

PREMESSA

Il torrone appartiene a quella antichissima serie di preparazioni dolciarie a base di frutta secca oleosa (nocciole, mandorle, noci, pistacchi, pinoli, ecc.), particolarmente adatta alla tostatura, che ne prolunga la conservazione, legati con un amalgama a caldo di miele e, a partire dal medioevo, anche di zucchero caramellato. Dolci di questo tipo sono testimoniati nei più antichi testi sacri babilonesi, assiri, ebrei, egiziani, greci e romani, dato che le preparazioni dolci nascono, fin dal neolitico, come offerte rituali incruente alle divinità a scopo augurale, propiziatorio. Il cristianesimo, successivamente, non riuscendo ad estirpare le tradizionali festività pagane, le trasformò in ricorrenze cristiane, adottando anche i relativi dolci di riferimento, attribuendo loro carattere devozionale. Le varie focacce a base di frutta secca e miele, caratteristiche delle feste del solstizio d'inverno, furono dedicate alla giornata del 25 dicembre, Natale di Cristo, già natale del dio Mitra, festa di Apollo e del "Dies solis invictus", mentre quelle primaverili, a base di uova e formaggi freschi, alla Pasqua di resurrezione. Ai dolci pasquali inoltre la tradizione dolciaria cristiana aggiunse la lievitazione dei pani dolci, per differenziarsi dall'ebraismo che, nella settimana pasquale, bandisce ogni tipo di lievito.

Il torrone fa parte del primo gruppo, avendo, come quasi tutti i dolci italiani ed europei del natale cristiano, come ingrediente principale, la frutta secca. Per le Marche basta ricordare il pan nociato (gherigli di noce, uva passa e fichi secchi), i vari brustengo, cristingo, fristingo, frustingo/a, (fichi secchi, gherigli di noce, uva passa, mandorle tritate), i cavallucci di Apero o di Cingoli (nocciole, gherigli di noce, mandorle tritate, uva passa), la serpe di Apero, o di Falerone, o di Monte San

Pietrangeli, (mandorle dolci e amare, gherigli di noce), la tartaruga di Cantiano (pinoli e frutta candita), ecc.

ORIGINI DEL TORRONE

Sull'origine del torrone, dolce natalizio per eccellenza in Italia, Spagna e Provenza (Francia), gli studiosi sono divisi, perché c'è chi lo attribuisce agli Arabi, chi ai Persiani, chi ai Romani. Personalmente credo che quelli mediorientali siano più croccanti che torroni impiegando, come amalgama, lo zucchero caramellato, senza albume d'uovo e senza la lunga cottura del miele, indispensabili per fare il torrone, almeno come lo intendiamo noi. Dolci simili al croccante sono testimoniate in tutto l'antico mondo mediterraneo e mediorientale e sono stati chiamati in tanti modi, mai torrone.

PREPARAZIONI SIMILI NELL'ANTICA ROMA

Nel mondo romano l'erudito enciclopedico Marco Terenzio Varrone, reatino, (II-III sec. a. C.), descrivendo il dolce "cuppedo", preparato con semi oleosi, miele cotto e albumi d'uovo, afferma che i Romani lo avevano appreso dai Sanniti, ma già il filosofo Clearco di Soli (III-IV sec. a. C.) descrive un dolce fatto con frutta secca e miele chiamato "Koptè", dal cui nome potrebbe derivare quello romano "cupeta" e quello arabo "cubaita". Lo storico romano Tito Livio (II sec. a.C.), scrive che "il cuppedo è cibo adatto alle lunghe marce dei legionari, per le sue proprietà energetiche, per la sua conservabilità e perché può essere consumato senza accendere il fuoco". Infine, il poeta latino Marco Valerio Marziale (I sec. d. C.) descrive un dolce chiamato "cupedia" come cosa prelibata, desiderata.

Anche oggi in alcune aree della Puglia, Campania, Calabria e a Siena i torroni sono chiamati cupeta, copeda, copata, anche se spesso si tratta di croccanti, mentre a Benevento, città di antica tradizione torroniera, i venditori di torrone sono chiamati cupetari.

Un altro gruppo di preparazioni dolci romane a base di frutta secca tostata, erano chiamate "nucatum", in italiano nociato, da "nux" (noce). Marco Gavio Apicio (I sec. a. C.- I sec. d. C.), nel più famoso libro di cucina dell'antichità, il "De re coquinaria", lo descrive come composto da miele, noci, albume d'uovo. Ancora oggi il torrone è chiamato "nougat" in Francia e Inghilterra, mentre in Germania lo stesso termine indica una preparazione a base di nocciole tostate e tritate. Evidentemente nei territori esterni dell'impero romano i nomi latini hanno subito meno variazioni che in Italia, interessata più delle altre, da invasioni, occupazioni, sovrapposizioni di popoli e conseguenti influenze culturali e linguistiche.

ETIMOLOGIA DEL NOME TORRONE

Il termine, per la maggioranza dei linguisti, è di origine spagnola, da "torrar" (tostare), a sua volta dal latino "torrère" (rendere secco, tostare), per altri deriverebbe dal latino "turunda", voce connessa al verbo "terere" (tritare), o "turundare" (rimpinguare), come erano chiamate alcune focacce secche rotonde dolci romane. In ogni caso, il torrone, come lo intendiamo oggi (amalgama derivante dalla più o meno lunga cottura del miele, cui viene incorporato albume d'uovo montato a neve, zucchero caramellato e frutta secca leggermente tostata), incomincia ad essere documentato a partire da fonti letterarie spagnole e italiane solo dal XVI secolo. Spesso si trova scritto che la parola spagnola "turrón" è di origine araba, perché utilizzata nell'XI secolo dall'erudito Gerardo da

Cremona nella traduzione del libro “De medicinis et cibis simplicibus”, scritto di Abdul Mutarrif, medico, farmacista del sultano di Toledo, con riferimento ad una ricetta medicamentosa. In realtà, né nella traduzione, né nel testo originale, né in nessun altro scritto arabo, c’è traccia della parola.

IL LENTO IMPORSI DEL TERMINE IN ITALIA

Nel XVI secolo il termine torrone incomincia ad essere impiegato, quasi contemporaneamente, in Spagna e in Italia. In Italia, soprattutto nelle regioni governate direttamente dalla Spagna, come in Lombardia dove, nell’archivio del Comune di Cremona, è conservata la documentazione attestante l’acquisto, nell’anno 1543, di torroni presso uno speziale del monastero dell’Incoronata, per farne dono ad ospiti di riguardo. Sempre a Cremona, nel 1572, il Comune emanò una legge suntuaria, per contenere gli sprechi ostentatori nei banchetti, che sanciva: “Non si possi dare...più di due sorte de confetti di zuccaro non compresi la codognata, o torone, o copetta quali senz’altro si comprendono”. E’ interessante notare la particolare considerazione in cui erano tenuti la cotognata e il torrone, prodotti per i quali Cremona è ancora famosa, tanto da non renderli oggetto di limitazioni, nonché la distinzione fra torrone e “copetta”, che oggi chiameremmo croccante.

Nel confinante ducato di Ferrara, lo scalco degli Estensi Cristoforo da Messisbugo, nel 1549, pubblica il libro: “Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale”, dove leggiamo che, in occasione di una cena di pesce il 16 maggio 1529, nell’ultimo servizio di credenza (piatti freddi) furono serviti: “torroni 15 in pezzi, piatti 15”, e in una cena di carne e pesce nell’ultima domenica di Carnevale: “numero 20 torroni in pezzi serviti su 20 piattelli”. Il grande scalco non fornisce ricette dei torroni, né degli altri prodotti di confetteria, perché venivano acquistati già pronti dagli speziali/farmacisti che, al tempo, detenevano il monopolio delle spezie e delle preparazioni zuccherine, oppure perché preparate dallo speziale di corte, se esistente.

Nello stesso periodo, nei territori della repubblica di Venezia, dei ducati di Urbino, probabilmente anche in quello di Camerino, nello Stato della Chiesa e in altri stati italiani, preparazioni simili al torrone erano chiamate “mandorlato/a” se a base di mandorle, “nociato” o “nucato” se a base di noci.

Lo scrittore veneziano Federico Dolce, in un libro edito nel 1540, cita “il mandorlato per Natale”. Nel libro di cucina della nobile famiglia vicentina Monza, relativo all’anno 1564, si legge: “A di 21 dicembre, lire 4 e scudi 16 in quattro scatole di mandorlato.” Lo scrittore veneziano Alvise Zorzi in un suo libro di storia precisa: “Nel Cinquecento c’erano altri doni consuetudinari: la focaccia del giorno di Pasqua, il mandorlato e la mostarda di Natale...”. In Veneto il termine torrone non è mai entrato nell’uso comune e, anche oggi, viene chiamato mandorlato. Famoso è quello di Colonia Veneta (Pat), la cui ricetta è rimasta nei secoli sempre la stessa: miele, albume d’uovo, mandorle e, facoltativi, zucchero e cannella.

Un interessante documento relativo agli usi alimentari e gastronomici nelle Marche settentrionali è il manoscritto del medico-botanico Costanzo Felici di Piobbico: “Dell’insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo all’homo”, scritto dal 1565 al 1570, nel quale, riguardo alle mandorle, scrive: “Con esse se ne fanno sapori e torte in vari modi, facendone marzapanate con miele, marzapani con zuccaro e ammandorlate per il natale con la amandorla integra e smenuzzata, e con zuccaro e con miele di queste più trite se ne compongono nelle scatole le copete, e poi sono molto frequenti nelle cucine”.

Riguardo alla noce: “Si confetta con miele e zucchero il natale chiamandosi nociata, como se disse per le amandorle che si fa l’ammanorlata”. Riguardo alle nocciole chiamate avelane: “Si fanno bellissimoi confetti coprendole con zucchero”. Riguardo ai pinoli, chiamati pignoli: “...se ne fanno penocchiate con lo zucchero e con il medesimo si coprono e si confettano”. Infine, definisce il pistacchio frutto “forastiero venendo abbondantemente da Soria, si fanno pistacchie con zucchero.” Solo le mandorlate e le nociate erano destinate al Natale e si preparavano amalgamando mandorle, o gherigli di noce, integre e spezzettate, con il miele e lo zucchero, evidentemente cotti, mentre le copete, cioè i croccanti, più sottili, si confezionavano nelle scatole ed erano preparate con le mandorle tritate, che producono minor spessore.

Anche nel XVII secolo la parola torrone non è utilizzata nella letteratura marchigiana, almeno analizzando le opere di gastronomia, banchettistica e arte conviviale pubblicate dai quattro importanti scalchi di origine marchigiana: “Il novitiato del maestro di casa” del 1636 di Antonio Amati di Roccacontrada (Arcevia), “Lo scalco pratico” del 1627 di Vittorio Lancellotti di Camerino, “Teatro nobilissimo di scalcheria” del 1669 di Venanzio Mattei di Camerino e “Lo scalco alla moderna” di Antonio Latini di Fabriano, pubblicato a Napoli in due volumi nel 1692-1694. Un altro camerte, tale monsignor Centini, scalco del papa Clemente X, molto famoso al tempo, purtroppo, non ha lasciato scritti. Anche nelle numerose e dettagliate carte di cucina secentesche della nobile famiglia Bonaccorsi di Macerata non c’è traccia del termine torrone.

Nel XVIII secolo il termine comincia ad essere impiegato sempre più di frequente nei libri di cucina, nei ricettari nobiliari e nei quaderni delle monache cuciniere, ma per indicare preparazioni dolci, come gelati e sorbetti ogni qualvolta contengono frutta secca tostata, mai per indicare il torrone come lo conosciamo oggi, salvo il documento datato 1793 trovato dalla funzionaria dell’Archivio di Stato di Camerino dott. Daniela Casadidio, come meglio precisato nella parte dedicata al torrone a Camerino, da cui risulta, per la prima volta nelle Marche, usato il termine torrone, invece di mandorlato, per definire la specialità natalizia. Nel 1779 Antonio Nebbia pubblica a Macerata “Il cuoco maceratese” e, nella terza parte dedicata “alla credenza”, cioè alle preparazioni dolci che chiudevano il banchetto, riporta tre ricette chiamate torrone. La prima, “Composizione per torrone bianco in salvietta”, a base di mandorle pelate, affettate, tostate in forno, unite ad una uguale quantità di zucchero cotto “a scaramella”, il tutto versato in un piatto cupo con burro, carta sotto e sopra, quindi “spianato uguale, passato in stufa e servito in salviette.” La seconda, “Composizione per torrone rosso”, è simile alla prima, ma la quantità di zucchero è solo il 10% e la cottura del composto avviene in padella con burro fino ad ottenere il colore “cannella chiara”. La terza, “Composizione di torrioni gelati”, è un composto di mandorle abbrustolite, semi di melone e pinoli, stemperati nel latte e amalgamati a caldo con zucchero in pari quantità, con l’aggiunta di canditi e pistacchi, il tutto passato prima in forno poi, una volta raffreddato, “posto sotto neve e in stufa a gelo” (ghiacciaia). Le prime due corrispondono a quello che oggi chiameremmo croccante, la terza è un vero e proprio gelato con le mandorle, semi di melone e pistacchi.

Nel “Manuale del credenziere”, non datato, ma verosimilmente coevo al libro del Nebbia, un tempo in uso al Monastero di Santa Chiara di Camerino, oggi conservato presso la Biblioteca Apostolica Vaticana, troviamo una ricetta di “Sorbetto di torrone in più modi”, riportata da Sebastiana Papa nel suo libro “La nuova cucina dei monasteri”. La ricetta prevede: “mandorle grillé o perlinato o pistacchi

perlinati messi in fusione con una libbra e mezza di zucchero cotto a lisa, una foglietta d'acqua e l'odore, dopo qualche ora si passa per setaccio e si gela". Anche in questo caso si tratta di un gelato al croccante, dove il termine torrone si riferisce evidentemente alla frutta secca tostata (mandorle o pistacchi).

Nel 1816 Gioseffantonio Landriani pubblica ad Ancona "La pratica del distillatore e confettiere italiano", dove indica il modo di preparare gelati "per imitare il torrone bianco di Cremona, il torrone di cioccolato e mandorle e per formare torrone caffè e mandorle". Evidentemente, al tempo, il torrone bianco di Cremona era il modello da imitare ed erano già conosciute le varianti con cioccolato e mandorle e con caffè e mandorle.

Altre antiche preparazioni dolciarie marchigiane, ancora in uso, chiamate impropriamente torrone, evidentemente perché contengono frutta secca tostata, sono: "La crostata di torrone di Sarnano", prodotto Pat, che è una pasta frolla farcita con nocciole, mandorle, noci, pinoli, canditi, uova, miele, confettura di albicocca, farina, zucchero e cioccolato fondente grattugiato grossolanamente; "Il torrone o panetto di fichi di Monsampolo", che nasce, similmente all'altra specialità dell'entroterra anconetano, il lonzino di fichi, per conservare più a lungo questo frutto molto deperibile. I fichi bianchi, essiccati e aromatizzati con mistrà, o sapa, vengono prima tagliati e allargati a forma di 8, quindi disposti, uno accanto all'altro, in una piccola forma di legno rettangolare detta "coscena", simile a quella che si usa per i torroni. Poi ogni fico viene farcito con un amalgama di mandorle tostate, cedro candito e, eventualmente, cannella, cacao, vaniglia, buccia d'arancia candita, menta ecc., a seconda delle famiglie, si sovrappone un altro strato di fichi e di farcitura, infine si pressa dolcemente il coperchio con un torchietto. L'esistenza di questo "torrone di fichi" è testimoniata fin dal 1571 in un documento conservato presso l'archivio comunale di Monsampolo. Nella seconda metà dell'800 ottenne riconoscimenti nazionali e internazionali: nel 1873, la medaglia d'oro all'esposizione mondiale di Vienna e all'esposizione di Napoli e, nel 1876 l'attestato di merito all'esposizione del Centenario dell'Indipendenza americana di Filadelfia.

Il fatto che il termine "torrone" fosse utilizzato per indicare preparazioni dolciarie contenenti frutta secca tostata, corrobora l'interpretazione dei linguisti che fanno derivare il termine dallo spagnolo "turron" dal verbo torrar=tostare.

Nel XIX secolo il termine entra nell'uso comune in quasi tutt'Italia, per designare il torrone preparato con le ricette che conosciamo e, soprattutto dopo l'unità, con la nascita del mercato unico, si consolida come specialità nazionale. Nella seconda metà del secolo si assiste allo straordinario successo sul mercato nazionale della produzione del torrone di Camerino, soprattutto grazie a due case dolciarie di cui tratterò più avanti.

Nella prima metà del XX secolo la rinomanza del torrone di Camerino continua a crescere in tutt'Italia, mentre nelle Marche nascono nuovi torronifici, come la casa dolciaria Bedetti, fondata nel 1912 dall'anconetano Augusto Bedetti, con l'apertura di una pasticceria a Falconara Marittima, vicino alla stazione ferroviaria. Le specialità della casa erano e sono, dato che il marchio è ancora attivo sul mercato, anche se di proprietà di una nota e antica casa dolciaria di Foligno: il torrone tenero al caffè e il torrone alle mandorle nelle tipologie friabile e tenero, anche ricoperto di cioccolato fondente. Tuttavia, quando nel 1931 uscì la prima "Guida enogastronomica d'Italia", edita dal Touring Club Italiano, fra i prodotti rinomati della provincia di Ancona, non viene

citato il torrone, che, evidentemente non aveva ancora fama consolidata, mentre l'unico torrone citato con riferimento alle Marche è quello di Camerino definita città "famosa per i suoi torroni e per i suoi salumi".

Un altro torrone che raggiunge una certa notorietà negli anni Venti del Novecento è quello prodotto dalla pasticceria Gaviorno di Porto San Giorgio chiamato "giardiniera". Per cuocere lentamente a bagnomaria la massa zuccherina utilizzava una personalissima caldaia, munita di bracci meccanici per amalgamare l'impasto di miele, zucchero e albumi d'uovo e riscaldata da una macchina a vapore. Quando, intorno al 1960, la macchina si ruppe più volte, la ditta decise di smettere di fare il torrone.

Negli anni Cinquanta del Novecento raggiunse una certa notorietà anche il "torrone a palla" prodotto dall'industria dolciaria Giampaoli di Ancona, attiva fin dall'anno 1900, rinomata per i dolci da forno lievitati e ancora presente sul mercato nazionale e internazionale.

Numerose pasticcerie si sono inserite, negli ultimi decenni, nel mercato natalizio dei torroni, con prodotti che spesso ne hanno solo il nome e il formato a tavoletta, mentre, in genere, sono prodotti a basso costo, ricchi di zucchero, di sciroppi zuccherini, di gelatine alimentari, fortemente aromatizzati con aromi di sintesi, ma scarsi di ingredienti di pregio, come la frutta secca, il miele e gli albumi d'uovo. D'altronde non esistendo una legge italiana o europea che definisca esattamente cosa sia un torrone, la confusione esistente sul mercato è grande, cosa che danneggia l'immagine e il prestigio del vero torrone.

IL TORRONE A CAMERINO-RADICAMENTO NEL TERRITORIO

Sicuramente a Camerino, governata nel medioevo e nel rinascimento dalla signoria dei Da Varano, nominati duchi dal 1515, sarà stato presente qualche speziale/farmacista, dato che le preparazioni zuccherine erano molto impiegate sia in medicina che nella banchettistica signorile. Probabilmente sarà stato presente anche uno speziale di corte, come quello documentato presso l'altro ducato marchigiano, quello di Urbino, come documentato dal "Trattato sull'organizzazione e il funzionamento della Corte", scritto tra la fine del 400 e gli inizi del 500 dove, fra le varie figure professionali, dopo le due più importanti, il maestro di casa e lo scalco, figurano trincianti, credenzieri, coppieri, sopra cuochi, cuochi, paggi e lo speziale-farmacista. Questo era responsabile della confezione delle cere, delle medicine, della fabbricazione di acqua distillata, dei profumi e della conservazione delle preziosissime spezie, che avevano, a seconda della tipologia, valore pari all'oro, o all'argento come lo zucchero e che era anche responsabile della confetteria, cioè delle preparazioni dolciarie a base di frutta secca e semi avvolti da una copertura di zucchero fuso, cui appartengono anche i torroni.

Il primo documento nelle Marche in cui si utilizza il termine torrone riferito al dolce natalizio come lo intendiamo oggi, risale al 1793, come risulta da una ricerca eseguita dalla funzionaria dell'archivio di Stato di Camerino dott.ssa Daniela Casadidio, comunicata al professor Gianni Sagratini dell'Università di Camerino, che ha collaborato alla realizzazione di questa DE.C.O., relativa ad un documento depositato presso il notaio camerte Stefano Ricci, in cui sono registrate, nel conto del dare e dell'avere del nobile uomo signor abate Giovanni Battista Precetti, economo deputato del patrimonio del signor Luigi Butti di Camerino le spese sostenute il 23 dicembre 1793, vigilia di Natale: "Per due torroni 44 denari, per due granate 20 denari, per tre o quattro anguille 54 denari,

per due lasche 10 denari". È interessante notare come, oltre ai pesci per la cena di magro della vigilia (anguille e lasche, famose erano quelle del lago Trasimeno, da cui probabilmente provenivano), siano stati comprati anche due torroni. Non viene specificato da chi, se da uno speziale/farmacista, o da qualche fornaio intraprendente, o presso qualche monastero femminile benedettino, compreso quello dell'ordine delle Clarisse, tutt'ora presente a Camerino, che erano specializzate nella produzione e nella vendita di pasticceria e confetteria molto rinomate. Si può notare anche che il rapporto tra il prezzo dei torroni e quello delle anguille sia rimasto, dopo oltre 200 anni, grosso modo lo stesso.

La data di nascita della prima fabbrica di torrone a Camerino risalirebbe al 1862, almeno secondo un annuncio pubblicitario comparso sul giornale "Democrazia camerinese", nel numero del primo dicembre 1907, ove è esposta la pubblicità della "Antica e premiata fabbrica di torrone fondata nel 1862, Romeo Savini, successore di Massarotti-Camerino, l'unica e vera fabbrica produttrice del rinomato e tradizionale torrone camerinese, per suo gradito sapore, per la sua speciale e accurata confezione e per la lunga conservazione, tanto da essere giudicato da valenti sanitari igienico e tollerabile anche da stomachi deboli". Il periodico "Cronaca Marchigiana di Scienze Lettere ed Arti", nel numero dell'8 dicembre 1883, ospita la pubblicità del Caffè del Teatro di Camerino di Decio Menichelli, ove si vendono: "Il torrone di mandorle o di noci, il pangiallo romano, il panforte di Siena, il panettone di Milano, i mostaccioli di Napoli, le pinocciate perugine e le varie frutta candite". Si può notare come ogni dolcime sia seguito dal nome della città per il quale è famosa, mentre sui torroni e sulla frutta candita non si precisa nulla, perché, evidentemente di produzione locale. Sempre sullo stesso periodico è ospitata la pubblicità di un altro torronificio, il "Torrone di Camerino della rinomata, antichissima fabbrica Fulvi ora rappresentata da Andrea Massarotti". Il quadro si completa: la prima fabbrica fu fondata nel 1862 da un certo Fulvi, cui succedette Andrea Massarotti, infine, Romeo Savini. Probabilmente però, la nascita delle prime produzioni artigianali è antecedente, perché il torrone di Camerino aveva già fama consolidata, come risulta dal libro dello storico locale fabrianese Oreste Marcoaldi: "Le usanze, i pregiudizi del popolo fabrianese", pubblicato a Fabriano nel 1877, ove si legge: "A Fabriano sono stimati i torroni di Roma e di Camerino, le pinocciate e gli ossi dei morti di Perugia, i canditi e i mostaccioli di Napoli, il pangiallo e il cioccolato di Roma, le confetture di Foligno, il panettone di Milano". Per esperienza diretta posso confermare che fino agli anni Settanta/Ottanta del Novecento, prima dell'avvento della distribuzione di massa e l'affermarsi dei grandi torronifici industriali del nord Italia, il torrone di Camerino era il preferito ed esclusivo sulle tavole natalizie delle famiglie abbienti fabrianesi.

Nicla Mazzara Morresi pubblica nel 1977: "La cucina marchigiana", ove elenca i successi ottenuti dal torrone biondo e dal torrone olimpico di Camerino e scrive: "Entrando a Camerino, si è accolti da cartelli con la scritta: Benvenuti nella città dell'olimpico. Nessun riferimento allo sport, ma solo al simbolo di un'antica e gloriosa industria del torrone camerte, celebre non solo nella zona ma nell'intera Italia". Anche in quasi tutti i libri di cucina marchigiana pubblicati successivamente quando si arriva alla voce torrone, viene sempre ricordato e descritto quello di Camerino.

Nel 2005, nella collana "Le garzantine" viene pubblicata l'Enciclopedia dei prodotti tipici d'Italia, a cura del giornalista scrittore Davide Paolini, che inserisce la città di Camerino fra le dieci città sede dei più antichi e famosi torroni italiani.

Non si può chiudere la trattazione senza ricordare le vicende delle due famiglie, i Bettacchi e i Francucci che, a partire dalla seconda metà dell'800, hanno fatto conoscere il torrone di Camerino in Italia e all'estero.

La CASA BETTACCHI fu fondata nel 1880 dal Conte Alberto Bettacchi, che aprì a Camerino, in via XX settembre, il bar pasticceria Caffè delle Arti, riservato ai nobili, dove iniziò a produrre un torrone chiamato "dolce biondo". Il successo fu quasi immediato e il torrone fu presentato con eccellenti risultati alle principali esposizioni nazionali e internazionali, fra cui quella di Torino in occasione del cinquantennale dello Statuto Albertino, dove ottenne la medaglia d'argento, quella di Roma e di Macerata, dove risulta sempre premiato e l'Esposizione universale di Parigi del 1889, quando fu inaugurata la Tour Eiffel ove ottenne la medaglia d'oro. Divenne fornitore ufficiale della Real Casa Savoia, dove il torrone era particolarmente apprezzato dalla Regina Margherita, mentre il re Umberto I onorò la casa con la Spilla d'oro con brillanti riservata ai fornitori ufficiali. In quel periodo conquistò complessivamente ben 14 medaglie d'oro, portando il torrone di Camerino ai più alti livelli di notorietà e di prestigio. Durante la seconda guerra mondiale la produzione quasi si fermò, il conte Alberto morì e, nel dopoguerra, l'azienda fu portata avanti dal tenente colonnello dell'esercito Enrico Lambertucci, che aveva sposato Delise Bettacchi, ultima discendente. Uomo molto intraprendente e dotato di forte spirito imprenditoriale, si dedicò con tutte le forze allo sviluppo dell'azienda. Lanciò sul mercato nuovi articoli: confetti, caramelle, cioccolatini ripieni di liquore, mandorle pralinate, "morettina mia", "bettacchino", il torrone monti Sibillini ecc.. Fu fornitore ufficiale dell'Eni di Enrico Mattei, il quale, in omaggio alle proprie origini marchigiane, amava donare per Natale, ai dipendenti e non solo, in Italia e all'estero, prodotti pregiati della sua regione, come la carta a mano di Fabriano e il torrone di Camerino. Arrivò a consegnare fino a 100 quintali di torroni, pari a 40.000 stecche, all'anno, portando l'occupazione a circa 30 dipendenti. Il torrone biondo, il più famoso e premiato, era preparato con mandorle pelate e tostate, miele, zucchero, aroma di vaniglia. Le mandorle, di alta qualità, provenivano dalla zona di Bari e, probabilmente, "biondo" deriva dall'alta percentuale di miele cotto presente nell'impasto. Nel 1960, in occasione delle olimpiadi di Roma, lanciò sul mercato il "torrone Olimpico" con ricopertura di cioccolato fondente extra, reclamizzato come prodotto sano, salutare, energetico, adatto a chi fa sport. Sulla confezione c'era scritto in tre lingue: "L'energetico degli sportivi". Quasi a conferma, fece scalpore, portando anche tanta pubblicità all'azienda, la lettera del presidente del Club Alpino Italiano sezione di Roma, con cui ringrazia la ditta Bettacchi perché, in occasione della conquista della Cima Saraghrar Peak, di 7349 metri nella catena dell'Hindu-Kush, gli alpinisti, rimasti a lungo bloccati per il maltempo su un costone ad alta quota, erano sopravvissuti conservando le forze, solo grazie al torrone olimpico, unico cibo che non si era deteriorato. Dopo la morte di Enrico, che nel frattempo era stato nominato Cavaliere del Regno e, successivamente, Commendatore della Repubblica Italiana, l'azienda fu portata avanti dalla figlia Maria Gabriella, insieme al marito Renato Emiliozzi e al figlio Claudio, fino al 1988, quando fu ceduta alla ditta Stacchiotti di Ancona e, successivamente, da questa alla ditta Alma di Macerata. L'ultimo riconoscimento prestigioso ottenuto dagli eredi fu il premio internazionale all'imprenditoria innovativa "Ercole d'oro" molto ambito dagli imprenditori italiani.

La CASA FRANCUCCI fu fondata nel 1890 da Romolo Francucci, appartenente ad una famiglia di fornai che, coadiuvato dai fratelli Gervasio, Severino e Remo, aprì un piccolo laboratorio nel centro storico di Camerino, non molto distante da quello già esistente del conte Bettacchi. Fra le due case iniziò una sana concorrenza ed anche un'inevitabile rivalità, che portarono al miglioramento della qualità e ad un aumento della notorietà del torrone di Camerino. I risultati e i successi arrivarono ben presto anche per i Francucci che ottennero, oltre a numerose medaglie e premi, due riconoscimenti molto prestigiosi, la medaglia d'oro alla grande esposizione internazionale di Barcellona del 1912 e il brevetto della Real Casa Savoia, rilasciato nel 1946 dal Principe di Piemonte, Luogotenente generale del Re. Questo riconoscimento è particolarmente importante perché autorizza casa Francucci ad utilizzare lo stemma reale a scopi commerciali. Severino Francucci, subentrato a Romolo, fu anche titolare del Caffè del Teatro di Camerino dal 1955 al 1973, e come strategia commerciale puntò tutto sulla produzione di un unico torrone, del tipo mandorlato, di altissima qualità, chiamato "Torrone camerinese". Per la produzione venivano, e vengono ancora impiegate, perché questo torrone è ancora la punta di diamante della produzione di Casa Francucci, mandorle nazionali di primissima scelta in grande quantità (fino al 60% della massa zuccherina), miele millefiori dell'area camerte, zucchero, albumi da uova fresche allevate nei dintorni di Camerino, ostia priva di grassi. Severino era noto anche per un aroma segreto che aggiungeva a fine lavorazione, dopo avere allontanato ogni possibile testimone per evitare che si scoprisse il segreto, come riferito in un'intervista, dalla signora Anna Luisa, figlia di Ester Francucci e ultima titolare dell'azienda prima della cessione della stessa a Paolo Attili nel 1983. Rivelò anche parte (non sostanziale) della ricetta: "Dopo la fase di amalgama veniva posto negli stampi di legno di svariate dimensioni, compresso con morsetti a vite, poi pressato a mano con rulli di metallo e, infine, spalmato alla base con albumi d'uovo montati a neve e, sopra e ai lati, spennellato con glassa a base di burro di cacao e cioccolato amaro".

Il signor Paolo Attili, attuale proprietario, che fino al momento dell'acquisto aveva esercitato un'altra attività, si appassionò subito alla produzione del torrone dedicandogli tutto il suo tempo e tutte le sue forze. Cambiò la strategia e, pur mantenendo volutamente dimensioni artigianali, ammodernò tecnologicamente il processo produttivo, allargò la gamma dei prodotti per adeguarsi ai mutati gusti dei consumatori, ma conservando, come prodotto di punta, il torrone della ricetta originale Francucci, che tanti riconoscimenti nazionali e internazionali aveva ottenuto. La volontà di puntare ai massimi livelli qualitativi secondo la tradizione camerinese, ha conservato alla sua città la fama che ancora gode nel mondo della produzione dei torroni. Il signor Attili, coadiuvato dalla figlia, in occasione della Festa del torrone di Camerino organizzata ogni anno dal Comune, insieme alla Pro loco, realizza, lungo le strade del centro storico, un torrone mandorlato lungo centinaia di metri e, nel 2013, con la lunghezza di 1024 metri, è entrato nel Guinness mondiale dei primati.

IL TORRONE FATTO IN CASA-PECULIARITÀ CAMERINESE

A Camerino, in passato, la produzione di torroni era molto radicata anche a livello familiare, soprattutto nelle famiglie meno abbienti che, normalmente, non potevano permettersi di acquistare il torrone sul mercato. Oggi, naturalmente, alla base della produzione casareccia non ci sono più motivazioni economiche, ma il desiderio di rispettare la tradizione e di avere un prodotto

genuino e gustativamente personalizzato. Per censire il numero delle famiglie ancora impegnate in questa attività e per codificare la ricetta tradizionale, la Pro loco di Camerino organizza la “Festa del torrone fatto in casa”, unica per la sua originalità fra tutte le feste dedicate al torrone, alla quale hanno partecipato, il 6 gennaio 2020, circa 30 famiglie, a dimostrazione che questo antico prodotto è ancora vivo presso la popolazione camerte. Io stesso, quale presidente della giuria che ha valutato i torroni presentati alla festa, nella prospettiva di realizzare questo disciplinare, ho intervistato alcuni partecipanti, mentre la pro-loco ha fatto compilare dei questionari tendenti a codificare le ricette e a conoscere l’origine delle stesse, alle signore Previdi Licia, Pettinari Maria Grazia, Petetta Laura, Donati Iva, Aquili Annarita, Capradossi Alba e al sig. Bordi Umberto, avendo conferma della tradizione popolare camerte di preparare il torrone in famiglia per le festività natalizie, con ricette tramandate di madre in figlia.

ART. 3 – REGISTRO COMUNALE DELLE DE.C.O. - STRUTTURA DI CONTROLLO - SANZIONI

Chiunque voglia utilizzare il marchio Denominazione Comunale d’Origine “Torrone di Camerino”, produttori, trasformatori, commercializzatori, dovrà iscriversi nell’apposito Registro delle Denominazioni Comunali D’Origine, tenuto dal Comune di Camerino, mediante richiesta scritta, autocertificando di essere in regola con il presente disciplinare. La Denominazione Comunale d’Origine mira a favorire la nascita di una rete di produttori artigianali qualificati, ma può essere assegnata anche ad imprese industriali, purché si attengano scrupolosamente alle disposizioni del presente disciplinare.

Il Comune di Camerino fornirà a tutti coloro che sono iscritti al Registro e che sono in regola con il presente disciplinare, targhe o equivalente, per la riconoscibilità del locale da parte dei consumatori.

Il logo ufficiale può essere esposto fuori e dentro i locali di produzione e di quelli commerciali dove viene venduto ed è consentito anche l’inserimento sulla carta intestata e sulla corrispondenza web delle ditte che hanno ottenuto l’iscrizione. Tutte le persone fisiche, giuridiche, associative iscritte nel Registro sono assoggettate al controllo del rispetto del Disciplinare di produzione e del Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività tipiche tradizionali locali istitutivo delle Denominazioni Comunali d’Origine.

Ogni abuso dell’utilizzazione del logo verrà perseguito dal Comune di Camerino a termini di legge. Possono essere fatti controlli dall’Amministrazione comunale sull’osservanza del presente disciplinare, compreso il controllo a campione sull’origine del prodotto presso le aziende e il mercato.

ART. 4 – DENOMINAZIONE

La Denominazione Comunale d’Origine “Torrone di Camerino” è riservata esclusivamente al prodotto, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente Disciplinare di produzione ed utilizzo del marchio DE.C.O.. La Denominazione e il logo che identificano il prodotto sono di proprietà del Comune di Camerino.

E' vietato un uso generico del logo che possa far supporre che altri prodotti non riconosciuti nel presente disciplinare siano oggetto della relativa tutela.

ART. 5 – DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il “Torrone di Camerino” è un prodotto tradizionale, tipico, locale, si colloca nell’ambito dell’arte della confetteria ed è ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare.

Il torrone può essere elaborato durante tutto l’anno, compatibilmente con la disponibilità delle materie prime di cui al successivo art. 6.

Il “Torrone di Camerino” è caratterizzato:

- dall’abbondanza della frutta secca, che deve essere di alta qualità, selezionata con estrema cura, pelata e tostata con moderazione, dall’abbondanza di miele, che deve essere di alta qualità, del tipo millefiori, da apicoltura a conduzione sostenibile, preferibilmente biologica, proveniente dal territorio circostante;
- da albumi di uova fresche di galline allevate a terra, preferibilmente in modo biologico nel territorio circostante;
- dall’assenza di conservanti, coloranti, aromi non naturali.

Oltre alla tipologia classica con le mandorle, può presentarsi anche in altre tipologie tradizionali che vedono, al posto delle mandorle, o unite ad esse, altri tipi di frutta secca di antichissima presenza sul territorio come noci e fichi secchi:

- 1) TORRONE CON MANDORLE DURO/FRIABILE, O MORBIDO - (MANDORLATO CLASSICO)
- 2) TORRONE CON NOCI DURO/FRIABILE, O MORBIDO - (NOCIATO CLASSICO)
- 3) TORRONE CON MANDORLE E FICHI MORBIDO E VARIANTE CON MANDORLE CIOCCOLATO AMARO E FICHI - (AI FICHI)
- 4) TORRONE CON MANDORLE E ANICE MORBIDO - (ALL’ANICE)

RICOPERTURA: è prevista la ricopertura tradizionale delle due facce con sottili foglie di ostia, nonché la variante con ostie e cioccolato, o con solo cioccolato. Volendo, eventualmente, caratterizzare ulteriormente il prodotto si possono aggiungere aromatizzazioni naturali, come vaniglia, anice, mistrà, caffè, rum, scorza di arancia, limone, da soli, o in combinazione.

In tal caso, alla Denominazione Comunale d’Origine “Torrone di Camerino” può essere aggiunta la menzione: al caffè, all’anice, al mistrà, al rum, al limone, alla vaniglia ecc..

ART. 6 – DESCRIZIONE DEGLI INGREDIENTI, DELLE TIPOLOGIE, DEL METODO DI PRODUZIONE

6.1 INGREDIENTI:

Il “Torrone di Camerino” prevede l’impiego di pochi ingredienti, ma di grande qualità, essendo questo il motivo principale del grande apprezzamento ottenuto storicamente.

FRUTTA SECCA: deve provenire dalle zone più vocate d’Italia e deve essere ben selezionata, ben conservata, ben calibrata, pelata, moderatamente tostata (senza bruciature e senza residui acquosi). Deve essere presente in alta percentuale nell’amalgama. Normalmente almeno il 60%

della massa zuccherina nel caso delle mandorle, che devono essere del tipo dolce. Anche se è ammesso l'impiego di mandorle amare nella misura massima del 50% di quanto consentito dalla legge.

MIELE: il miele utilizzato tradizionalmente è il tipo millefiori. Il migliore è quello primaverile e deve provenire da un'area di circa 50 chilometri intorno alla città di Camerino. La colorazione deve essere il più possibile omogenea, e senza stratificazioni (segno di fermentazione e degradazione), salvo venature bianche dovute alla cristallizzazione naturale che, invece, è segno di qualità.

I profumi devono essere intensi, complessi, ben percettibili, ma non troppo caratterizzanti, con assenza di sentori estranei. Deve essere presente nella misura minima del 50% della massa zuccherina, maggiore è la quantità di miele, maggiore è la qualità e la salubrità del prodotto. Infatti il miele è composto da zuccheri semplici, il glucosio e il fruttosio, derivanti dalla trasformazione enzimatica del nettare delle piante operato dalle api sul saccarosio), ed è anche ricco di vitamine ed oligominerali. Il lungo processo di caramellizzazione del miele per via del suo contenuto in acqua, da luogo ad un gusto delicato e fine, ma complesso.

ZUCCHERO: nel torrone tradizionale di Camerino è sempre stata presente una certa quantità di zucchero. Per la sua proprietà di trasformarsi, dopo la fusione, in materia vetrosa, conferisce friabilità al torrone del tipo duro.

Si utilizza lo zucchero semolato, facilmente solubile, che può essere estratto sia dalla barbabietola, che dalla canna da zucchero. E' vietato l'uso di sciroppo di glucosio, amidi e gelatine alimentari a discapito del più pregiato e costoso miele.

ALBUME: deve provenire da galline allevate a terra in un raggio di circa 50 chilometri intorno alla città di Camerino. Quando viene montato incorpora molta aria, che gli fa aumentare il volume di 6-7 volte, ha circa il 9% di proteine ed è quasi privo di grassi e di colesterolo. Gli albumi vanno separati con molta attenzione dai tuorli per evitare la minima presenza di grasso residuo, che impedirebbe di montarli perfettamente e, per lo stesso motivo, gli utensili usati devono essere perfettamente puliti, lavati e asciugati.

L'albume va montato immediatamente prima di essere incorporato al composto, con un movimento delicato, regolare, dal basso verso l'alto, per evitare che smonti.

Svolge azione chiarificante ed è indispensabile nei torroni bianchi. Svolge anche azione legante degli ingredienti all'amalgama.

ACQUA: l'acqua bollente che si aggiunge per favorire la lavorazione dell'impasto deve essere pura e priva di sostanze chimiche disinfettanti.

AROMI NATURALI: eventuali aromi aggiunti per caratterizzare il prodotto, devono essere naturali, cioè estratti, da sostanze naturali e mai ottenuti da sintesi chimica. Vanno utilizzati in modo discreto per non coprire il gusto naturale del torrone. Ad esempio l'aroma di vaniglia, tradizionalmente utilizzato, deve essere ottenuto da bacche di vaniglia intera, o in polvere, o estratto di vaniglia, con divieto di impiegare la vanillina che è un aroma di sintesi chimica, molto meno costoso.

Tutti gli ingredienti devono apportare il loro singolo patrimonio aromatico e fondersi senza prevalenza eccessiva degli uni sugli altri.

RICOPERTURA: tradizionalmente è bianca mediante l'utilizzo di ostie che devono essere ottenute con farina di frumento, o con fecola di patate e acqua, oppure di colore marrone scuro, in caso di utilizzo del cioccolato. In questo caso dato che l'amalgama del torrone è già di per sé decisamente dolce, evitare di aggiungere zucchero al cioccolato di copertura, che deve avere gusto amaro per controbilanciare la dolcezza dell'impasto. Se non si usa il cioccolato fondente (con cacao amaro minimo 70-80%), si può preparare una miscela composta nell'ordine, in base alla quantità da: massa di cacao e burro di cacao. L'eventuale aggiunta di lecitina non è di per sé negativa, perché si tratta di una sostanza naturale, insapore, estratta dal rosso d'uovo, o delle leguminose, che viene unita alla miscela della ricopertura come emulsionante per facilitare l'amalgama degli ingredienti e per eliminare le bolle d'aria. Grazie alla lecitina la fase di amalgama può essere fatta a temperatura più bassa, favorendo la preservazione degli aromi. Tuttavia è necessario precisare che, se assunta in dosi elevate può presentare controindicazioni.

6.2 INGREDIENTI IN BASE ALLE TIPOLOGIE:

TORRONE CON MANDORLE DURO/FRIABILE, O MORBIDO (MANDORLATO):

A) MASSA ZUCCHERINA:

- MIELE, quantità minima 30%;
- ZUCCHERO SEMOLATO, non deve superare il 10%;
- ALBUME D'UOVO, non deve superare il 2% nella versione friabile, il 4% in quella morbida

B) MANDORLE PELATE DOLCI, minimo 60%

E' facoltativo l'inserimento, nell'ambito della percentuale di cui sopra, di mandorle amare nella percentuale massima del 50% di quanto previsto dalla legge italiana. Il gusto di "amaretto" risultante deve essere delicato e non coprente.

C) EVENTUALI AROMI NATURALI.

D) RICOPERTURA: sottile strato di ostia su entrambe le facce. Può essere ulteriormente ricoperto con cioccolato fondente extra (70-80%), oppure con una miscela di (in ordine di quantità) massa di cacao, burro di cacao.

TORRONE CON NOCI DURO/FRIABILE , O MORBIDO (NOCIATO):

A) MASSA ZUCCHERINA:

- MIELE, minimo 20%
- ZUCCHERO SEMOLATO, non deve superare il 15%
- ALBUME D'UOVO, non deve superare il 2% nella versione friabile il 4% in quella morbida

B) GHERIGLI DI NOCE PELATI E TOSTATI minimo 40%

C) EVENTUALI AROMI NATURALI

D) RICOPERTURA: sottile strato di ostia su entrambe le facce

TORRONE CON MANDORLE E FICHI MORBIDO, SENZA O CON CIOCCOLATO (AI FICHI):

Versione senza cioccolato

A) MASSA ZUCCHERINA:

- MIELE, minimo 30%
- ALBUME D'UOVO, non deve superare il 4%

B) MANDORLE DOLCI PELATE E TOSTATE minimo 40%

- C) FICHI SECCHI tagliati a cubetti omogenei massimo 30%.
- D) EVENTUALI AROMI NATURALI: VANIGLIA E/O CANNELLA,
- E) RICOPERTURA: sottile strato di ostia su entrambe le facce. Può essere ulteriormente ricoperto con nell'ordine: massa di cacao e burro di cacao.

Versione con cioccolato

E' prevista l'aggiunta di grammi 150/Kg di cioccolato fondente amaro 80%, fatto precedentemente sciogliere, oppure di una equivalente miscela di massa di cacao e burro di cacao da aggiungere al momento dell'inserimento dei fichi. Data la grande dolcezza dei fichi non è previsto l'impiego di zucchero, né nell'impasto, né nella ricopertura.

TORRONE CON MANDORLE E ANICE MORBIDO (ALL'ANICE)

- A) MASSA ZUCCHERINA:
 - MIELE, minimo 30%
 - ZUCCHERO SEMOLATO, non deve superare il 10%
 - ALBUME D'UOVO, non deve superare il 4%
- B) MANDORLE PELATE DOLCI, minimo 60%
- C) AGGIUNTA FINALE DI UNA PICCOLA PERCENTUALE DI DISTILLATO DI ANICE ALLA MASSA ZUCCHERINA
- D) RICOPERTURA: sottile foglia di ostia su entrambe le parti, oppure può essere ulteriormente ricoperto con una miscela di massa di cacao, burro di cacao, vaniglia ed eventuale aggiunta di aroma naturale di anice.

6.3 – METODO DI PRODUZIONE

Per l'ottenimento del prodotto è necessario procedere alle seguenti operazioni, rispettando le modalità di esecuzione:

- 1) CONTROLLO, PELATURA, TOSTATURA DELLA FRUTTA SECCA
I frutti devono essere scelti ed essiccati in modo che non rilasciano umidità durante la lavorazione e la successiva conservazione.
- 2) AMALGAMA A CALDO DEL MIELE E DELL'ALBUME

Il miele viene cotto a bagnomaria in una caldaia, tradizionalmente di rame, oggi di acciaio, a fuoco moderato alla temperatura circa di 80 °C (più aumenta la temperatura più svaniscono i delicati profumi floreali del miele). A parte si montano gli albumi a "neve ferma" (meno tempo passa da quando le uova sono state deposte, meglio si montano gli albumi), unendoli immediatamente e delicatamente al miele, mescolando continuamente in modo rapido con gli appositi bracci meccanici di cui è munita la caldaia.

In un altro recipiente simile, dal fondo emisferico, si fa caramellare lo zucchero con pochissima acqua bollente, fino a raggiungere il colore biondo chiaro, poi, si aggiunge a filo alla massa zuccherina, continuando l'azione di amalgama. La velocità imposta ai bracci meccanici della caldaia, è più veloce nella fase iniziale, che dura fino a quando la massa diviene compatta, liscia, morbida di consistenza lavorabile e completamente priva di grumi. A questo punto si abbassa la velocità continuando l'amalgama per almeno altre 6 ore.

- 3) AGGIUNTA DELLA FRUTTA ALLA MASSA ZUCCHERINA.

Poco prima che l'amalgama raggiunga la consistenza ideale per la lavorazione, si aggiunge la frutta secca tostata, continuando il processo di amalgama fino a raggiungere l'ottimale mescolanza di tutti gli ingredienti.

4) AGGIUNTA DEGLI ALTRI INGREDIENTI

A questo punto si aggiungono gli eventuali aromi naturali e/o gli altri ingredienti previsti dal presente disciplinare.

5) RACCOLTA DELL'AMALGAMA

L'amalgama caldo viene tolto velocemente dalla caldaia con appositi attrezzi e versato negli stampi rettangolari sul cui fondo è posta una sottile foglia di ostia. Si procede al livellamento dell'amalgama e alla copertura con un'altra foglia di ostia.

6) RAFFREDDAMENTO:

Il torrone si lascia raffreddare dentro gli appositi stampi, dove prende la forma desiderata, fino al raggiungimento della temperatura ambiente.

7) RICOPERTURA CON CIOCCOLATO

Il cioccolato deve essere di qualità extra, non aromatizzato ed avere un contenuto minimo di pasta di cacao del 70%, deve integrare il gusto del torrone e non sopraffarlo, deve essere amaro, per non aggiungere dolcezza ad un composto già dolce, evitando così stucchevolezza gustativa, non deve contenere aromi artificiali, né conservanti e grassi aggiunti al di fuori del burro di cacao.

Le fasi di produzione possono subire minime varianti, non sostanziali, anche in termini di preparazione. Nel "Torrone di Camerino" non è ammesso l'utilizzo di coloranti, conservanti, aromi non naturali e materie grasse non previste dal presente disciplinare.

ART. 7 – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Al momento dell'immissione al consumo il "Torrone di Camerino" DE.C.O. deve presentare le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE FISICHE:

FORMA: parallelepipedo rettangolare con spigoli netti

DIMENSIONE: lunghezza compresa fra 25 e 35 cm

LARGHEZZA: compresa fra 5 e 7 cm,

ALTEZZA: compresa fra 1,5 e 2,00 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO ESTERNO: bianco, con la sola copertura delle foglie di ostia, marrone scuro quando i fogli d'ostia sono ricoperti anche da cioccolato, o quando è coperto di solo cioccolato.

ASPETTO INTERNO: dal bianco latte all'avorio "biondo", fino al marrone scuro nella versione con i fichi o con fichi e cioccolato, con distintiva presenza ben distribuita della frutta secca tostata intera e spezzata per effetto della lavorazione. Il colore della frutta va dall'avorio chiaro all'ambra, fino al marrone più o meno scuro per il torrone di fichi e ancora più scuro per quello di fichi e cioccolato.

CONSISTENZA: la struttura del torrone duro/friabile che, alla masticazione, si presenta inizialmente dura e croccante, deve subito spezzarsi in modo netto, senza sbriciolarsi, fino a sciogliersi, fondersi in bocca.

La struttura del torrone tenero deve essere morbida, mai gommosa, piacevole alla masticazione, integrata dalla croccantezza della frutta secca tostata.

NASO: spezzando il torrone sotto le narici devono emergere immediatamente l'aroma floreale del miele, dello zucchero delicatamente caramellato e degli albumi cotti, uniti a quelli della frutta secca perfettamente tostata e degli altri eventuali aromi naturali aggiunti all'impasto o alla ricopertura.

Nel caso di torroni con i fichi, con l'anice e con altre ricoperture particolarmente aromatiche, i loro decisi sentori non devono comunque essere eccessivamente dominanti.

GUSTO: prevale, ma senza essere stucchevole, la dolcezza della massa zuccherina cotta, controbilanciata dal leggero amarognolo della frutta tostata e della caramellizzazione. Un buon torrone, pur nella ricchezza e complessità delle percezioni gusto olfattive, deve avere un buon equilibrio finale.

RETROLFATTO: dopo la deglutizione, devono emergere retroolfattivamente i profumi già percepiti all'olfazione diretta e deve essere assente qualsiasi settore estraneo.

Come caratteristica finale deve rimanere una piacevole sensazione di pulizia della cavità orale, che stimola a proseguire con ulteriori assaggi.

Il torrone deve avere il suo gusto caratteristico inconfondibile dato dalla fusione di tutti gli ingredienti mentre gli aromi naturali aggiunti all'impasto o alla copertura, non devono mai coprirlo.

CONSERVAZIONE: un buon torrone si conserva anche per un anno e più, ma la qualità organolettica incomincia a scemare già dopo qualche mese dalla produzione. Il torrone non si conserva in frigorifero, ma va avvolto in un foglio metallico per alimenti, sigillato e chiuso in una scatola per alimenti, da riporre in luogo fresco, asciutto e senza eccessivi sbalzi di temperatura.

Per quello che riguarda il torrone friabile, essendo pressoché privo d'acqua, si può anche conservare in freezer, togliendolo poco prima dell'utilizzo, specialmente se lo si vuol consumare d'estate quando più si apprezza la sensazione di fresco, oppure quando si vuole impiegare in qualche ricetta di cucina, di pasticceria, di gelateria.

Il nemico del torrone è l'umidità, che danneggia la percezione aromatica.

ART.8 – AREA DI PRODUZIONE

L'area geografica di produzione della Denominazione Comunale d'Origine "Torrone di Camerino" è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del Comune di Camerino, provincia di Macerata, Regione Marche.

ART. 9 – CONFEZIONAMENTO – ETICHETTATURA- COMMERCIALIZZAZIONE - VENDITA

Anche al fine di garantire la salvaguardia della fragranza del prodotto e delle caratteristiche organolettiche, il confezionamento dovrà avvenire nella zona di produzione indicata dall'art. 8, immediatamente dopo il raffreddamento.

L'etichetta commerciale dovrà essere conforme alle vigenti leggi europee. Ogni confezione di "Torrone di Camerino" a Denominazione Comunale d'Origine, deve riportare a caratteri di stampa chiari, leggibili, indelebili e chiaramente distinguibili i seguenti elementi:

- il marchio grafico,
- la denominazione "Torrone di Camerino", preceduta o seguita dalla dicitura "Denominazione Comunale d'Origine" o dal suo acronimo "DE.C.O."

La conservabilità del prodotto, la modalità di incarto, la evidenziazione agli ingredienti utilizzati, sono di competenza delle leggi europee, nazionali e regionali e ad esse i produttori si devono adeguare.

Il confezionamento, la commercializzazione e la distribuzione dovranno avvenire secondo modalità e strategie di marketing che consentano di esaltare ed evidenziare il marchio "Torrone di Camerino".

ART. 10 – AUTOCONTROLLO

Tutti coloro che intendono utilizzare il marchio "Torrone di Camerino" DE.C.O. dovranno rispettare le norme fissate nel presente disciplinare di produzione e rispettare le norme sanitarie vigenti.

ART. 11 – MARCHIO

Il marchio che individua la Denominazione Comunale d'Origine "Torrone di Camerino" è il seguente: immagine a scudo, con nella parte superiore la scritta Città di Camerino, nella parte centrale è raffigurata la stilizzazione del centro storico di Camerino con sottostante scritta: Denominazione Comunale D'Origine – DE.C.O. e, ancora più sotto la scritta Torrone di Camerino in caratteri color bianco su fondo marrone.

I caratteri con cui è identificata la dicitura sono presentati nel medesimo campo visivo, sono presentati in modo chiaro, leggibile, indelebile e sono abbastanza grandi da risaltare sullo sfondo nel quale sono riprodotti.

In calce si riporta il logo.

- A. Bittarelli, Statuti particolari a Camerino alla fine della Signoria (1545 fino a tutto 600), in Studi Maceratesi, 11-1975.
- A. Amati, Il novitiato del maestro di casa, Roma 1637.
- A. Latini, Lo scalco alla moderna, Napoli 1692-1694.
- U. Bellesi, T. Lucchetti, A.M. Napolioni, Piatti reali e trionfi di zucchero, Retecamere, Roma, 2009.
- A. Nebbia, Il cuoco maceratese, Macerata 1779. Riedizione anastatica a cura di Luciano Scafà.
- C. Felici, Lettera sulle insalate che vengono per cibo all'omo, Quattroventi, Urbino 1986.
- Cronaca Marchigiana di Scienze, Lettere ed Arti, anno VIII, 8 dicembre 1883.
- D. Casadidio, comunicazione al prof. Gianni Sagratini, Atto notaio Stefano Ricci, vol. n. 8318, cc dal 33v al 36r, dell'anno 1793, Archivio di Stato di Camerino.
- Democrazia camerinese, 1 dicembre 1907, da M. Santarelli, L'apparecchio del gusto, Contributi ad un'archeologia della gastronomia moderna, Vol. II, I documenti dell'Archivio di Stato di Camerino fra il XVIII e il XIX secolo, pag. 191, da Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche, pag. 282.
- G. Landriani, La pratica del distillatore e confettiere italiano..., Ancona, presso Arcangelo & Figlio, Sartorj, 1816.
- L'Universale: La grande enciclopedia tematica, Volume Prodotti tipici d'Italia, a cura di D. Paolini, Milano, Garzanti, 2005.
- M.G. Apicio, De re coquinaria, Tascabili Bompiani, Bergamo, 2004.
- M.T. Cicerone, Tusculanae disputationes, Feltrinelli, Milano.
- M.T. Varrone, Saturae Menippeae, www.ledonline.it.
- O. Marcoaldi, Le usanze, i pregiudizi...del popolo fabrianese, Fabriano, 1877, Ristampa a cura di Forni editore, Bologna, 1991.
- N. Mazzara Morresi, La cucina mar, 3000 anni di storia, in Le Marche nel bicchiere, Associazione Italiana Sommelier Marche, Fast. ed., Acquaviva Picena, 2012.
- S. Papa, La nuova cucina dei monasteri, Oscar manuali, Arnoldo Mondadori Milano, 1981.
- T. Livio, Ab Urbe Condita, Hoepli, Milano, 2009.
- U. Bellesi, E. Franca, T. Lucchetti, Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche, capitolo: L'evoluzione storica della pasticceria marchigiana, Il lavoro editoriale, Ancona 2009.
- V. Lancellotti, Lo scalco pratico, Roma 1627. Ristampa anastatica, A. Forni, Bologna, 2003.
- A. Latini, Lo scalco alla moderna, Napoli 1692-1694, Ristampa anastatica a cura di Claudio Bemporad, Cassa di Risparmio Fabriano, 1993.
- V. Mattei, Teatro nobilissimo di scalcheria, Roma 1669.

