



## Santa Lucia, la festa più dolce che ci sia

Diletta Teloni

Si sta avvicinando il periodo natalizio, e la festa di Santa Lucia, la più "dolce" tra tutte le feste. La Festa di Santa Lucia è famosa per le sue bancarelle di dolciumi tipici soprattutto i lacabòn, i nostri stecchetti di zucchero e miele. Ma il Piemonte è famoso per il comparto di caramelle e cioccolatini. Molte sono le leccornie nate dalla fantasia dei pasticceri piemontesi, soprattutto inizialmente per i nobili, visto il valore che lo zucchero aveva un tempo.

Lo zucchero e il cacao sono stati, ovviamente, il giro di boa per questo tipo di dolci.

Nella tradizione piemontese ci sono le caramelle dure e alla frutta. Queste caramelle sono prodotte con paste di frutta ed estratti naturali, amalgamate con pasta di mandorle.

Possono essere di molti frutti diversi, alla ciliegia, al limone, all'arancia ma anche all'anice o alla menta. Originarie di Alba non possiamo non ricordare le Pastiglie Leone. La storia di questo marchio è davvero interessante. Nasce dal confettiere Luigi Leone appunto ad Alba nel 1857 e si trasferisce poco dopo a Torino. La particolarità fu che il marchio aveva un grande e famoso consumatore delle sue caramelle: Camillo Benso conte di Cavour. Questo fece, di sicuro, la fortuna di queste caramelle, insomma l'azienda ha avuto, con molto anticipo rispetto ai tempi, un testimonial. Il conte di Cavour amava le gommose Leone alla liquirizia aromatizzate alla violetta, usava mangiarne una prima dei suoi interventi al parlamento Subalpino per umettarsi la gola prima dei suoi discorsi. Da lì molti

cominciarono a consumare questa caramella e il gusto alla liquirizia aromatizzata alla violetta divenne il più popolare. Oltre a questa avanguardia, la Pastiglie Leone vanta un'altra. Alla morte del fondatore, nel 1934 l'azienda venne rilevata da Giselda Balla Monero, detta la Leonessa. Giselda è una delle prime donne manager italiane. Questa donna tenace, coraggiosa, lungimirante e dal pugno duro è una figura unica nel panorama imprenditoriale di quei tempi. Oltre alle caramelle il nostro territorio è famoso per i cioccolatini. Come abbiamo già accennato nasce qui, infatti, il Gianduiotto. Ma non solo. Un indimenticabile bonbon creato a Torino è il Cri-Cri. Anche qui abbiamo una storia interessante e molto romantica. La leggenda racconta di una giovane ragazza di

nome Cristina che, abitante a Torino alla fine dell'800, cuciva ricchi abiti per l'alta società sabauda. Cristina aveva un fidanzato innamoratissimo di lei che la chiamava Cri. Ogni volta che si dovevano vedere, il fidanzato passava da una pasticceria della zona e comprava dei deliziosi cioccolatini con praline di zucchero. Ogni volta la commessa chiedeva al giovane: "Cri?" e lui rispondeva con sguardo innamorato "Cri!". Il pasticcere assistendo a questa scena decise di chiamare i cioccolatini Cri-Cri. Questi cioccolatini, vestiti da caramella, sono preparati con una nocciola del Piemonte avvolta di cioccolato e ricoperto di mompariglia, delle piccolissime sfere di zucchero, il tutto incartato con carte colorate e scintillanti. Anche i Cremini, cioccolatini a tre strati, sono originari di Torino e



furono inventati dal confettiere Ferdinando Baratti nel 1858. Presto questo cioccolatino si legò alla Fiat, perché all'inizio del novecento, proprio la casa automobilistica indisse un concorso per il miglior cioccolatino d'Italia per il lancio della Tipo 4, così una confetteria di

### La ricetta / Cremini fatti in casa

Da: tavolaartegusto.it  
Quantità per uno stampo da plumcake da 12 x 25 (per circa 20 pezzi)  
- 450 gr di cioccolato gianduia (oppure metà fondente metà al latte)  
- 200 gr di cioccolato bianco  
- 1 cucchiaino raso di crema spalmabile alla nocciola o nutella

**Preparazione**  
Prima di tutto, foderate uno stampo da plumcake, facendo aderire perfettamente la carta da forno con del burro su tutte le parti. Poi sciogliete a bagnomaria il cioccolato gianduia e in un altro tegame, sempre a bagnomaria, il cioccolato bianco. Prelevate il cucchiaino di nutella e ponetelo da parte. Appena si sono liquefatti i cioccolati, allontanateli dal calore, girate: nel cioccolato bianco aggiungete mezzo cucchiaino di nutella, girate e amalgamate perfettamente, il colore deve

risultare beige e il gusto leggermente nocciolato. Aggiungete il resto della nutella nel cioccolato gianduia, girate bene, amalgamate il tutto. A questo punto pesate il composto al gianduia e dividetelo in 2 parti perfettamente uguali. La prima parte la versate nello stampo. Fate subito raffreddare in freezer per 10 minuti appena si è creata una patina solida aggiungete il composto alla nocciola. Riponetevi in freezer per 10 minuti finché non si riforma la superficie solida. Aggiungete infine l'ultimo strato di gianduia. Riponetevi quindi in freezer per ancora 10 minuti. Trascorso il tempo indicato potete lasciare il tutto in frigo per ancora 15 minuti. Poi eliminate la carta da forno, valutate se è ben solido altrimenti lasciate solidificare ancora. Capovolgete e lasciate a temperatura ambiente per 10 - 15



minuti. A questo punto tagliate il cremino in cubi. Eliminate 1 cm di estremità. Realizzate delle linee guida dallo spessore di 2, 5 cm. Affettate delicatamente con un coltello a lama affilata. Se vedete che è troppo duro, niente paura! Lasciate a temperatura ambiente, posizionate la lama del coltello sul fuoco pochissimi secondi e intagliate delicatamente in modo da ottenere un taglio dritto! Tagliate infine i cubi! Ecco pronti i Cremini. Potete conservarli per circa 1 mese, chiusi in barattolo o scatole di latta!



Il torrone è un dolce prodotto in molte parti d'Italia e all'estero, per esempio Spagna, Cuba, Portorico, Perù e anche Filippine. E nel nostro paese, è da sempre un simbolo del Natale e del periodo autunnale che lo precede.

Il torrone è un impasto di albumi d'uovo, zucchero, miele e mandorle. L'origine è incerta, il nome sembra derivare dal latino 'torrere', che significa tostare. Si hanno notizie di ricette di origine araba, ma anche dell'antica Grecia e col nome di cupedia si ha anche una ricetta prodotta nell'antica Roma. Il fatto che accomuna tutti è che la pietanza è altamente proteica e veniva usata dagli atleti prima delle gare o dai soldati, che avevano bisogno di energie, prima dei combattimenti.

Per il torrone moderno, invece, abbiamo una prima testimonianza del torrone in Catalogna nel 1221 e lo si trova anche in documenti del XIV secolo. In Italia invece ne rivendicano l'invenzione nel cremonese. Qui si dice che, il primo torrone venne servito nel 1441 al

## Torrone Un "duro" dal carattere buono

banchetto per le nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, e modellato a forma del Torrizzo, la torre campanaria della città. Ma parliamo delle sue caratteristiche. Il torrone può essere di due tipi, morbido o duro, e questo dipende sostanzialmente dal diverso grado di cottura dell'impasto e della composizione della ricetta e il rapporto tra miele e zucchero. Altro elemento

importante che ne fa diverse tipologie è se viene composto con le mandorle o con le nocciole, o eventualmente con altri semi oleosi. In Piemonte per prima cosa dobbiamo sottolineare la differenza con i torrioni tradizionali. Infatti, nella nostra regione il torrone è fatto con la Nocciola Tonda Gentile del Piemonte. Nel 1885 il celebre talento Giuseppe Sebaste, fondatore dell'omonima azienda a Grinzane Cavour, creò la

versione Piemontese. Al posto delle mandorle, a quei tempi costose, mise nell'impasto le nocciole, che crescevano numerose nel nostro territorio. Provò e provò molto questo impasto, fino a che, non trovò la "dose magica", riuscendo a trovare la combinazione perfetta tra gli ingredienti.

Il Torrone d'Asti, invece, è di tipo duro ed è composto di Nocciole Piemonte IGP al 51%, miele millefiori con alta percentuale di acacia, zucchero, albume fresco d'uovo e vaniglia naturale. L'impasto di albume, zucchero e miele, viene cotto all'interno di un "torroniere" in rame, molto lentamente e per quasi 7 ore. Una volta terminata la cottura si aggiungono le nocciole tostate, si lavora rigorosamente a mano coprendo l'impasto di amido di mais, e si dispone in appositi stampi di faggio con i bordi rivestiti della caratteristica ostia, utilizzata per evitare che si incollino agli stampi. Successivamente si procede al taglio a fette del prodotto.

Fatto proprio da questo, bisogna ricordare la nascita del tartufo dolce piemontese. Anche questo attribuito a Sebaste, per quanto riguarda il torrone, ma che in realtà sembra che in Francia il pasticcere Dufour, alla vigilia del Natale del 1895, rimanendo senza cioccolatini, decise di mettere insieme gli scarti di altre preparazioni e ne ricavò le "truffe au chocolat"! Questi prodotti furono i primi recuperi degli sfridi di lavorazione in aziende semi industriali.

Una volta tagliato il torrone, lo sfrido veniva impastato con gli avanzi del cioccolato, del cacao e della pasta delle nocciole. Questo impasto veniva messo dentro le torroniere spente ma ancora calde, per addensarsi ma senza cuocere. Il tartufo dolce è un vero inno "contro lo spreco", in linea con i principi dei giorni nostri.

# Osteria del Gallo Martino

1 venerdì sera di novembre

12 novembre	Bagna Cauda	20 euro
19 novembre	Giro Polenta	20 euro
26 novembre	Fritto Misto alla Piemontese	30 euro

Acqua e caffè compresi

Dal mercoledì alla domenica a pranzo e a cena

FRASCARO (AL) • Via Cavour 3  
Tel. 0131 278272 • 329 9841348  
www.osteriadelgallomartino.it  
facebook/osteriadelgallomartino  
Chiuso lunedì e martedì



i salamen 'd l'imperatur



Macelleria  
**Balza**  
Carni d'Autore

Alessandria  
Via Poligonia 71  
Zona Orti  
Tel. 0131 226611

Le nostre specialità:  
Salaminì di vacca  
Agnolotti di stufato  
Rabatton e prodotti enogastronomici