

Torrone di mandorle

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

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).

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

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). 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 raggiunge circa i 65 C "a bagno maria" per 1,30-2 ore; successivamente viene ridotta la



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Torrone di mandorle- Torrone al miele e mandorle

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Su turrone

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla Provincia di Nuoro (Tonara, Desulo ecc.).

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Nessuna

velocità dell'impastatrice e contemporaneamente si abbassa anche la temperatura sino a raggiungere circa i 40 C.

Aggiunta delle mandorle all'impasto: 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, rimestando 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 pergamina argento per uso alimentare. Decorazione. Il panetto di torrone viene guarnito disponendo le mandorle lungo tutta la superficie superiore. E' 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 lo si lascia raffreddare naturalmente nelle rispettive 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.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Tutte le materie prime necessarie per ottenere il prodotto provengono solo da produzioni locali. Tutta la fase della lavorazione viene realizzata sul territorio nello stesso laboratorio artigianale. I locali del laboratorio risultano adeguatamente illuminati, dotati di idonee strutture che garantiscono il ricambio dell'aria, e a norma. Gli operatori praticano un'attenta pulizia delle attrezzature (si procede alla pulizia della cesta dell'impastatrice rigorosamente dopo ogni utilizzo) e degli stessi locali nel pieno rispetto di tutte le condizioni igienico – sanitarie. Altrettanto dicasi per le fasi di lavorazione che richiedono un intervento manuale in cui viene assicurata una minuziosa e corretta procedura di lavaggio delle mani, e della pulizia in genere, del personale addetto. La lavorazione avviene con processi meccanici e manuali che permettono di ottenere un prodotto un'ottima qualità.

Le attrezzature che intervengono nel processo produttivo consistono in: impastatrice con cesta in rame; tavoli da lavoro in acciaio, marmo; Forno elettrico di tipo industriale; Teglie da forno per l'asciugatura e tostatura delle mandorle; Mestolo in acciaio inox; Materiale per il confezionamento del prodotto (carta per alimenti, confezioni in legno, cartone, vaschette in alluminio per alimenti); Sigillatrice. Tutti i materiali utilizzati durante la lavorazione consistono in ac-

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

ciaio inossidabile per uso alimentare, tranne la cesta in rame dell'impastatrice utilizzata per mescolare, lavorare l'impasto del torrone.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il torrone viene considerato un dolce pregiato che richiede un enorme dispendio di tempo e di lavoro nonostante, per alcune fasi della lavorazione si faccia ricorso all'ausilio di alcuni macchinari. In occasione di particolari ricorrenze (es. per la Sagra del Miele che si tiene annualmente a Montevecchio) la lavorazione del torrone viene 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.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari
Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari
Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it