



**Cremona**

COMUNE DI CREMONA

Assessorato alle  
Politiche Commerciali



*Disciplinare di produzione*  
**del Torrone tradizionale  
di Cremona  
a denominazione comunale**



## **Premessa**

La Città di Cremona è universalmente riconosciuta come una delle patrie storiche del torrone.

Sull'origine del prodotto esistono diverse ipotesi; la più documentata è quella che la fa risalire al mondo arabo, che ne diffuse la produzione in Italia e in altre aree del Mediterraneo.

Non sappiamo con certezza quando fa la sua prima comparsa a Cremona; è certo, però, in quanto attestato da numerosi documenti, che già nel Cinquecento era uno dei prodotti tipici della Città, noto ed apprezzato tanto da essere compreso fra le specialità gastronomiche che la Magnifica Comunità di Cremona inviava alle autorità spagnole ed al senato di Milano in occasione delle festività natalizie.

In un manoscritto del XVII secolo, conservato alla Biblioteca Passerini Landi di Piacenza, si trova una minuziosa descrizione del procedimento per preparare il Torrone di Cremona, in tutto simile a quello ancora oggi praticato da chi adotta il metodo artigianale.

Il torrone è un prodotto semplice, dall'aspetto e dal gusto inconfondibile, che richiede materie prime di qualità e un accurato processo di lavorazione.

Caratteristica del torrone di Cremona è l'uso della mandorla.

Sino a qualche decennio fa, era presente a Cremona un articolato e radicato artigianato del torrone, che ha dato poi origine ad alcune importanti realtà industriali, che hanno acquistato fama internazionale, specializzandosi nella produzione del famoso dolce cremonese.

Attualmente, la produzione è prevalentemente industriale, e si avvale di moderne tecnologie che hanno consentito di ridurre i tempi lunghi delle tecniche tradizionali.

E' comunque diffuso e sempre più apprezzato il torrone prodotto in quantità modeste, ma che richiedono le ricette originali delle pasticcerie più accreditate ed antiche.

Il presente Disciplinare è rivolto esclusivamente a queste produzioni fatte con il metodo classico.

## **Articolo 1**

### **Denominazione**

La denominazione di *Torrone di Cremona a Denominazione Comunale* è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

## **Articolo 2**

### **Identificazione**

Il dolce può essere elaborato dalle pasticcerie e laboratori abilitati, siti nel territorio di Cremona durante tutto il corso dell'anno, compatibilmente con la presenza di materie prime come nel successivo articolo 3.

Il *Torrone a Denominazione Comunale di Cremona* viene identificato dal logo De.Co. che è assegnato a coloro che ne facciano apposita richiesta dietro presentazione di autocertificazione, dichiarando di essere in regola con il presente disciplinare.

La denominazione comunale mira a favorire lo sviluppo di una rete di piccoli produttori artigianali qualificati.

Il logo De.Co. può comunque essere attribuito anche ad imprese industriali, che si attengano scrupolosamente all'applicazione del presente disciplinare.

Il logo De.Co. può anche essere esposto al di fuori dei locali che hanno ottenuto l'identificazione.

La denominazione e il logo che identificano il prodotto sono di proprietà del Comune di Cremona.

È vietato qualunque uso generico del logo che possa far supporre che altri prodotti qui non riconosciuti siano oggetto della relativa tutela.

È consentito l'uso del logo De.Co. per il *torrone di Cremona* sulla carta intestata e da corrispondenza della ditta che ha ottenuto la relativa concessione.

## **Articolo 3**

### **Ingredienti**

Per la preparazione del *torrone di Cremona a Denominazione Comunale (De.Co.)* di cui all'articolo 1 si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- zucchero: la quantità dello zucchero presente nel prodotto finale non deve superare il 25 per cento;
- miele: la quantità minima del miele nel prodotto finale deve essere almeno del 5%;
- mandorle sgusciate dolci: la quantità minima di mandorle nel prodotto finale deve essere almeno del 36%;
- albume d'uovo: la quantità dell'albume non deve superare nel prodotto finale, il 2%;

- e' in uso personalizzare l'impasto con aromi. I più usati sono: bacche di vaniglia, cedro, cannella;
- i due lati (superiore ed inferiore) delle stecche di torrone vengono solitamente ricoperte con una sfoglia sottilissima e bianca di fior di farina (ostia).

Le mandorle sono provenienti da colture italiane, di calibro A. Per la preparazione del torrone di Cremona De.Co. si esclude la possibilità di utilizzo di mandorle di provenienza estera.

Il miele è elaborato in apiari locali, ovvero distanti un raggio di chilometri da Cremona non superiore a 25 ed appartenenti alla Provincia di Cremona e limitrofe. Il miele utilizzato può provenire dalle essenze che il produttore reputi più consone alla bontà del risultato finale (miele uniflorale o millefiori).

È consentita la copertura del torrone con cioccolato (già prevista nel Settecento!) anche aromatizzato con essenze naturali. Il cioccolato deve avere un contenuto minimo di pasta di cacao pari al 65%.

Per la preparazione del *Torrone di Cremona a Denominazione Comunale* non è ammesso l'utilizzo di nessun altro ingrediente, ed in particolare di concentrato di aromi naturali, conservanti, o materie grasse.

L'etichetta commerciale sarà conforme alle vigenti norme europee.

#### **Articolo 4** **Preparazione**

Il processo di produzione del *Torrone di Cremona De.Co.* prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) *Essiccazione delle mandorle.*
- b) *Riduzione delle mandorle (facoltativa).*
- c) *Amalgama di miele ed albume in condizioni di apposito calore.*
- d) *Aggiunta di mandorle all'amalgama.*
- e) *Immissione dell'aroma.*
- f) *Passaggio su apposite spianatoie per il taglio del torrone.*
- g) *Eventuale copertura con ostia.*
- h) *Raffreddamento.*
- i) *Eventuale copertura con cioccolato.*

a) La essiccazione delle mandorle deve garantire che vengano utilizzati esclusivamente frutti che non rilasceranno umidità durante le fasi di lavorazione e di conservazione del torrone.

b) La riduzione delle mandorle di cui al precedente punto (a) può avvenire a mano o con mezzi meccanici. Le mandorle devono essere ridotte a tal punto da essere ben percepibili nel torrone ed al tempo stesso tanto fini da non intaccare la friabilità del torrone.

c) La prima fase di amalgama delle materie prime prevede l'accensione di apposita caldaia per la preparazione del torrone ed il raggiungimento di 80°C. La caldaia funziona a bagnomaria. Vi si aggiungono miele ed albume, facendo funzionare i bracci meccanici in modo rapido per almeno due ore, in modo che albume e miele si montino a neve.

All'ottenimento di un composto liscio, compatto, di consistenza lavorabile, privo di grumi e morbido, alla caldaia viene impostata la marcia lenta. Il lavoro di amalgama procede per almeno altre sei ore.

d) A seguire il periodo di amalgama di cui al precedente punto (c), poco prima di avere raggiunto la corretta consistenza e mescolanza, si procede con l'aggiunta delle mandorle, fino a raggiungere una corretta mescolanza tra gli ingredienti.

e) A questo punto, si aggiungono gli aromi

f) rapidamente il torrone viene raccolto –a mano o con appositi strumenti- dalla caldaia e posato in apposite spianatoie. Esse possono essere ricoperte da una sottile foglia di ostia (g) o esserne prive. Nel caso g una foglia di ostia viene posata sul torrone, in modo da ricoprirne entrambe le facce.

h) Il raffreddamento del torrone prosegue sino a che il prodotto non ha raggiunto la temperatura ambiente, in appositi contenitori che ne diano la forma desiderata oppure lavorato in diverse forme come desidera il produttore. Due forme tipiche di Cremona e assolutamente uniche ed originali, perché riferite a simboli della Città, e, quindi, valide per ottenere la De.CO, sono quelle del violino e della palla di Zanin de la Bala, ma sono in produzione anche torte rotonde di torrone,

Segue, se è prevista, la copertura con cioccolato (i) di cui all'articolo 3 del presente disciplinare.

## **Articolo 5**

### **Caratteristiche del prodotto finito**

Il *Torrone di Cremona* si presenta sotto forma di torte, violini, palle, ma, per lo più, di stecche di varie dimensioni, quasi sempre variabile e dipendente dalla Casa produttrice. Ha come caratteristica la particolare friabilità.

Il *Torrone di Cremona De.Co.* ha colore bianco o bianco avorio con le distintive presenze delle mandorle tritate o intere al suo interno. Ha profumo aromatico che deriva dalla presenza di miele, vaniglia ed essenze in genere.

La percentuale di utilizzo delle materie prime e la successione delle aggiunte dei vari ingredienti dipendono dalla scelta del produttore. Tale discrezionalità, che è basata sulla esperienza e sulla tradizione, contribuisce a creare quella unicità di gusto, aroma ed aspetto esteriore che costituiscono la peculiarità aziendali del *Torrone di Cremona* a Denominazione Comunale, variabili da produttore a produttore.

## **Articolo 6**

### **Commercializzazione e vendita**

Il *Torrone di Cremona De.Co.* è un prodotto rinvenibile nei negozi, negli spacci, ovvero in manifestazioni attrezzate per la vendita e la somministrazione al pubblico.

La conservabilità del prodotto, le modalità d'incarto e la pubblicità delle notizie su ingredienti e prodotti utilizzati sono materia delle leggi nazionali e regionali e ad esse il produttore si deve adeguare.

Tuttavia, laddove le necessità comunicative di etichettatura siano migliorative per il consumatore nel rispetto del presente disciplinare, il produttore di *Torrone di Cremona a Denominazione Comunale* seguirà le indicazioni qui previste.

Il Comune di Cremona fornirà a tutti coloro in regola con il presente disciplinare targhe per la riconoscibilità del locale da parte del consumatore.

## **Articolo 7**

### **Autocontrollo**

Coloro che intendono utilizzare il marchio De.Co. per la produzione del *Torrone di Cremona a Denominazione Comunale* devono rispettare le norme definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegnano a seguirlo nella sua interezza, e a rispettare le norme sanitarie vigenti.