

Giovedì
28 ottobre 2021

la Repubblica

Napoli

DeCo

**“La movida è fuori controllo”
Il piano: blitz ad alto impatto**

Manfredi lancia l'attacco alle droghe sotterranee e fa un sopralluogo in Galleria Vittorio "Agente a divisa". Verito per la sicurezza in profondità. Il governo arriva il 1° per il sindaco comunista a Napoli. Fatti per Napoli nella Fininvest

di Marina Cappelletti, Dario Del Porto, Clelio Gemma e altri pagine 2-11

**Covid
82 contagiati
nelle scuole
del centro**

Alleanza per lanciare la nuova serie: Amazon Original

di Martina Cappelletti, Dario Del Porto, Clelio Gemma e altri pagine 2-11

**Maradona, una leggenda in mostra
sagome e foto a piazza Garibaldi**

di Martina Cappelletti

L'ambasciatore del superamento alla Camera

Lissner: "Con le regie di Martone
porto i giovani al San Carlo"

di Martina Cappelletti

**DeCo
Supermercato
OFFERTE
sugli acquisti**

solo nei giorni 29 - 30 - 31 ottobre e 1 novembre

LA REPUBBLICA-NAPOLI
GEDI Gruppo Editoriale
Tiratura. 15.000 copie

**Autunno, i segreti del torrone
è anche il dolce della gelosia**

di Antonio Corbo

**Il vino è
per l'anima**

**ciò che il cibo
è per il corpo**

28 ottobre 2021

La tendenza

Autunno, i segreti del torrone è anche il dolce della gelosia

di Antonio Corbo

Il torrone porta l'autunno nelle vetrine dei grandi maestri della pasticceria. Si compra nel giorno di Ognisanti ma non chiamatelo il “dolce dei morti”. Usa così solo a Napoli. Origini e significato sono incerti, in via dei Mercanti a **Salerno**, una arguta signora, confida con beato sarcasmo: «Qui è anche il dolce dei cornuti». Giulia Pantaleone è figlia d'arte, suo padre Mario è ancora oggi un inno all'amicizia, manca da due anni ma salernitani e turisti entrano per parlare di lui, ricordare la sua ospitalità da antico signore, escono poi con il pacchetto di Montblanc, il suo capolavoro.

Riprende Giulia: «Si chiama anche Torrone di San Martino, la festa dell'11 novembre, per il motivo che le accennavo. Era considerato il dolce simbolo del perdono al marito o alla moglie traditi. Oggi ci giocano le coppie di innamorati». Considerato un omaggio ai defunti, perché a forma di bara e perché si vende alla vigilia del 2 novembre, trova ora spazio negli scherzi dei bambini “Dolcetto Scherzetto” ma è tra i doni più graditi ad amici golosi. Vale una torta, anche di più.

Pantaleone li mette in vetrina fino a Natale. La ricetta è quella lasciata da Mario a figli e nipoti: Giulia, Lucio, Alfonso, Francesco. Bianco è il classico, ma la specialità è quello morbido coperto di cioccolato, cre-

moso, con pistacchio, cassata, canditi, nocciole.

“Torrone dei morti” dice anche Davide Maglietta, dirigente dello storico Gay Odin e responsabile della produzione. La cioccolateria fondata nel 1894 dal torinese Isidoro Odin che dalla napoletana Onorina Gay. Un capolavoro la “Foresta”, portando insieme alle stelle per qualità di ingredienti e originalità di struttura il Cioccolato Foresta. Rivela Maglietta: «La forma è quella del parallelepipedo e somiglia ad una bara. Anche il colore sembra quello del legno. Il nostro è cioccolato fondente che riveste la crema interna, che può essere di mandorle, nocciole, pistacchio. C'è anche quello realizzato con la cassata. Le versioni più aggiornate sono con castagne, Rhum, frutti di bosco». Interviene l'amministratore delegato Marisa del Vecchio: «Siamo convinti che il rispetto delle tradizioni sia alla base del successo di Gay-Odin. Con l'avvicinarsi del mese di novembre parte delle nostre maestranze si dedica alla lavorazione dei “torroni dei morti”: un prodotto simbolico particolarmente amato dai napoletani, che mettiamo in lavorazione una sola volta l'anno».

Da una storia all'altra, dicono da Antignani a **Pomigliano d'Arco**: «Il nostro torrone dei morti è prodotto con le nocciole Giffoni Igp, uniti con crema di nocciole e cioccolato fondente, modellati con cura dal nostro maestro pasticciere Carlo Antigna-

ni. Il torrone cosiddetto “di ferro” nasce invece dall'utilizzo delle mandorle Toritto, zucchero e cannella e decorati con cannellini e diavolini. I torroncini con le stesse nocciole di Giffoni, zucchero e cannella e copertura di cioccolato fondente.

Dentecane, borgo irpino nella valle del fiume Calore, terra di grande Aglianico, nel comune di **Pietradefusi** ha una grande storia nella produzione del torrone. Gerardo Garofalo, come il nonno ed il trisavolo fondatore, ha 27 anni e guida l'azienda che ha il brand “Pantorrone”. Torrone tutto l'anno. Lo esporta ovunque. «Sette gusti abbiamo. Con Strega, caffè, Rhum, mandarinetto, zagara, arancia ed il classico che caratterizza anche le feste popolari tutto l'anno». Garofalo ha sperimentato di recente anche un torrone all'aceto balsamico di Modena.

A **Napoli** l'estroso Oscar Leonesse è già presente nel suo “Cafettuccio” di piazza Vittoria, nel cuore di Chiaia, con i torroni che si affiancano ad una pasticceria e cioccolateria di impronta siciliana. In più, ha lanciato quest'anno le famose “Lune di Capri”, cioccolato e arancia. I croccantini rendono famoso il borgo sannita stile provenzale di **San Marco dei Cavoti**. In una delle botteghe rispondono stizziti. «Il nostro torrone è famoso e si vende per tutto l'anno. Il torrone dei morti? Roba che hanno inventato i napoletani per due o tre giorni l'anno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi