

LA RICETTA

Il torrone di Santa Barbara

CULTURA

08_11_2022



La ricetta del torrone siciliano è davvero molto semplice e veloce. Inoltre, prevede pochissimi ingredienti facilmente reperibili in qualsiasi supermercato. Naturalmente, per modellarlo facilmente, bisogna essere abbastanza veloce nel farlo scivolare dalla padella sul piano di lavoro.

L'origine del dolce è indubbiamente araba, infatti deriva dalla parola *qubbayt*, che

poi in siciliano è diventata “cubbàita”. In origine era fatto con miele, mandorle e “giuggiulena” (semi di sesamo portati dagli arabi a Siracusa). Molte sono le varietà dei torroni per tipologia di ingredienti. Nella zona di Licata si preparava la “cicirata”, con ceci tostati e miele. I più noti di oggi sono quelli con mandorle e pistacchio, tradizionali a Paternò per la patrona S. Barbara, o ricoperti di cioccolata, molto diffusi a Piazza Armerina. Poi ci sono i torroni con nocciole e arachidi. Insomma un tripudio di frutta secca e miele. Gli abbinamenti indubbiamente sono con i strepitosi vini passiti dell'isola: Passito di Pantelleria, Moscato di Noto, Malvasia delle Lipari e anche Marsala.

Ingredienti

1 kg di mandorle già sgusciate

1 kg di zucchero

1 bustina di vanillina

1/2 limone da usare come spatola per spianare il torrone dando anche il gusto della buccia.

Olio d'oliva (necessario per non far attaccare il torrone).

Preparazione

In un contenitore con acqua calda immergere le mandorle sgusciate, in modo da poterle spellare con più facilità. Intanto, ungere il piano di lavoro (rigorosamente in marmo) con dell'olio d'oliva. A questo punto, dopo aver spellato le mandorle, versare in una pentola, aggiungere lo zucchero e far cuocere a fiamma bassa, mescolando costantemente per evitare che lo zucchero si attacchi alla padella. (Questo gesto è molto importante per la buona riuscita del dolce).

Non appena notate che lo zucchero si scioglie e diventa dorato, aggiungere la vanillina e continuare a mescolare. A questo punto il torrone è pronto. Spegnerne la fiamma e far scivolare con rapidità il torrone sul piano in marmo. Livellarlo con del limone. Infine, farlo raffreddare, tagliarlo a pezzi e servirlo.