

Torrone irpini alla Città del Gusto

È tempo di torroni, nei laboratori dolciari si lavora tra impasti e farciture: albume d'uovo, miele e zucchero e poi mandorle o nocciole, e cioccolato. Col primo fine settimana di novembre inizia la stagione di croccanti e torroni: una tradizione antica che si rinnova ogni anno.

Per conoscerla da vicino, impararne i segreti e le antiche ricette, la Città del gusto di Napoli ha presentato il corso Il Torrone con un ospite d'eccezione: Federico Di Iorio della storica fabbrica Vincenzo Di Iorio che da quasi tre secoli produce torroni nel cuore dell'Irpinia. Di Iorio insieme ai maestri pasticceri del Gambero Rosso ha illustrato ai partecipanti come nasce un torrone classico e quali varianti si possono realizzare anche in casa. Una lezione golosa, con una parte teorica ed una pra-



tica, ed una degustazione dei migliori torroni di casa Di Iorio. Gli ospiti hanno potuto assaggiare i "Vecchia maniera", ovvero i "cru" dell'azienda: i torroni che nascono dopo sedici ore di lavorazione a mano, con tem-

pi di cottura lenti ed ingredienti esclusivamente italiani. E poi i morbidi, i friabili, i farciti e le irresistibile cortecce, le sfoglie di torrone.

I torroni e le altre specialità dolciarie Vincenzo Di Iorio sono la testimonianza di una nobile tradizione che affonda le radici nel 1700. Ancora oggi la produzione avviene nel comu-

ne di Pietradefusi nella frazione di Dentecane, nel cuore dell'Irpinia, secondo le ricette tradizionali, utilizzando esclusivamente ingredienti genuini di primissima qualità: miele, albume, mandorle e nocciole delle varietà più pregiate.