

Blog di Michele Scolari

VAI AL CONTENUTO

- ATTUALITÀ
- MAFIE & CRIMINALITÀ
- AMBIENTE
- ECONOMIA
- STORIA
- ARTE, SCIENZA & LETTERATURA
- LIBRI



← [Biogas: qualche riflessione sui rischi microbiologici dei biodigestori](#)

[Luglio 1944: quei 10 minuti di terrore sotto le bombe](#) →

27 OTTOBRE 2013 · 13:42

↓ [Salta ai commenti](#)

Il torrone: un dolce arabo. Ma la leggenda del “turùn” andaluso sembra un falso storico



Frontespizio del “Taqwim al-Abdan fi Dadbir al-Insan” (Tacuinum aegritudinis) di Ibn Jazla (Glasgow University Library)

Cremona è debitrice per molte cose alla gastronomia ed alla scienza islamiche del Medioevo (vedi *l'influenza araba a Cremona*). Una di queste sembra proprio essere il torrone. Innumerevoli tipi di torrone inoltre, dal “qabut” alla “halva”, sono tutt’oggi diffusi nella “mezzaluna islamica”, dalla Spagna a Samarcanda. Nei manoscritti di tre medici arabi dell’XI e del XIII secolo (uno dei quali tradotto nel Duecento a Venezia da un cremonese) si trovano le ricette del “chaloé” e della “qubbayt”, precursori del dolce tipico di Cremona, probabilmente diffuso in città, anziché dal banchetto nuziale di Francesco Sforza, dai banchetti nuziali della magna curia del “filoislamico” Federico II, dal cui compleanno (26 dicembre) potrebbe derivare la tradizione di mangiare torrone a Natale. Mentre sembra un falso storico la leggenda del “turùn” contenuto nel manoscritto di un medico arabo di Cordova, portato a Cremona dal traduttore Gerardo nel XII secolo.

CREMONA – Da più parti si sono più volte sottolineate le orientali del torrone, accanto a quelle romane. Proveremo dunque a spingerci oltre le placide acque del Po, fuori dalla nebbia della pianura padana che avvolge la leggenda del dolce a forma di torre, metafora della città che **Bianca Maria Visconti** portò in dono a **Francesco Sforza** in quel lontano 25 ottobre del 1441. Nelle calde terre della “mezzaluna” dell’antico impero arabo infatti, da Alicante a Samarcanda sono tutt’oggi diffusi vari tipi di torrone (dal *turròn*, alla *qabut* marocchina e tunisina, sino alla *halva* sulla Via della Seta) che affondano le radici della propria storia nel medioevo, al tempo dell’espansione islamica.



Da Varrone ad Apicio: il retaggio dell’antica Roma

A dire il vero, dolci simili al torrone si incontrano già nell’antica Roma. **Paolo Aldo Rossi**, docente di Storia della Scienza a Genova, segnala un passo del *De Agricultura* di Catone il Censore dove si parla di una specialità cartaginese fatta di miele, farina, uova e formaggio fresco (sebbene sembri richiamare più una *puls* – sorta di piatto affine al moderno *cous cous* - il “razionale” assomiglia già a quello del torrone). **Marco Terenzio Varrone** nelle *Satyre Menippeae* cita la *cuppedo*, ghiottoneria a base di semi oleosi, miele e albume: e al di là che lo scrittore reatino abbia inventato la storia della *cuppedo* “inventata” dai Sanniti per salvare da una fame autoimposta i romani che dovevano stare al mondo per passare sotto le Forche Caudine, quella delle *Satyre* è comunque una testimonianza che a Roma doveva già esistere. **Tito Livio** cita la *cuppedo* come alimento adatto alle lunghe marce dei legionari per le sue proprietà nutritive e la facile conservazione (una sorta di Enervit del Mondo Antico). Ma la specialità dolciaria latina che si avvicina più al nostro torrone si trova menzionata da **Marco Gavio “Apicio”**: nel *De Re Culinaria* compare la ricetta di un dolce preparato con noci, miele e albume d’uovo, chiamato *nucatum* (varrà la pena di ricordare che il moderno torrone francese è chiamato *nougat*). Tuttavia, non è da escludere che i Romani possano averlo mutuato dal medio oriente ellenistico, dove, avverte lo storico **Elio Galasso**, già prima dell’Islam esistevano dolci secchi fatti con mandorle o granella di noci e nocciole, farina e miele.

Da Baghdad, gioiello dell’Islam: i trattati di Ibn Butlan e Ibn Jazla

Ma fu soprattutto nel medioevo che, sotto la spinta dell’espansione islamica irradiatasi dalla penisola arabica, la cultura arabo-persiana (poesia, filosofia, matematica, astronomia, ottica, ecc.) si diffuse in tutto il mediterraneo, e con essa anche la medicina islamica, che accolse il retaggio della medicina greca e persiana integrandolo con nuove scoperte. La medicina islamica, completa e sofisticata, con metodi diagnostici e terapeutici altamente sviluppati assieme una ricca farmacologia, riservava grande spazio alla dietetica umorale. Nella cultura islamica il cibo si trovava infatti al centro d’interessi che fanno riferimento alla medicina, alla cura del corpo e al desiderio di “star bene” (gli stessi presupposti sui quali, nel 1475, si incardinerà il *De honesta voluptate et valetudine* del grande umanista piadense **Bartolomeo “Platina” Sacchi**). Tra il IX e il XII secolo, dall’Andalusia a Baghdad

fiorirono i manuali della buona salute e i compendi di medicinali composti o di alimenti usati come medicinali semplici (a cominciare dal *Canone* di **Avicenna**). E proprio in due di questi trattati, scritti da due funzionari medici, si trovano le ricette di un tipo di dolce secco che è il diretto precursore del moderno torrone. Si tratta dei *Tavole della salute* di **Ibn Buḫlān**, e del *Cammino dell'esposizione di ciò che l'uomo utilizza* di **Ibn Jazla** (entrambi di Baghdad).



La Halva, versione moderna del Chaloe

Nelle *Tavole* di Butlan e nel *Cammino* di Jazla (cristiano convertito all'Islam), composte nel califfato abbaside di Baghdad nell'XI secolo, nella parte riservata ai dolci secchi compare il *Chaloe* (in arabo *halawa*), indicato per febbri, tosse o dolori reumatici: dalla ricetta risulta preparato con noci, mandorle o pistacchi («*cum nucibus aut amygdalis aut festicis*») legate da miele e zucchero (*miscentur cum melle et zaccharo*) e aromatizzate con spezie. Manca l'albume, ma la variante bianca è ottenuta tramite il processo di lavorazione dello zucchero, come si legge nel *Compendio delle vivande* (*Kitab al-Tabikh*) del medico **Al-Baghdadi**, vissuto nel XIII secolo (due secoli dopo Butlan e Jazla): «*Sciogli lo zucchero in acqua e fallo addensare bollendo, poi versalo su un piano, battilo e tiralo finchè diventa bianco, impastaci pistacchi o mandorle, taglialo in stecche o rombi e dallo a chi vuoi*». Lo stesso tipo di torrone (chiamato ancora *halva*, dall'antico nome arabo di *halawa*) fa tutt'oggi bella mostra in mille versioni sui banchi dei *bazor* tra Iran e Uzbekistan, lungo l'antica Via della Seta. E all'antico *Chaloe* si richiamano anche il torrone dell'Iran, il *Gaz of Khunsar*, e quello dell'Iraq, chiamato *Mann-Al-Sama*.



Osservando la ricetta del *Chaloele Tavole* di Butlan, si nota che accando a *Chaloe* è accostato il termine *Cubaia*, riconducibile a “Cubaita”: varrà la pena ricordare che “Cubaita” (da *qubbayt*, “mandorlato”) è uno dei due nomi del torrone impiantato in Sicilia proprio dagli arabi Fatimidi (l’altro nome è Giuggiolena, da *dgjundjulàn*, “sesamo”). *Maqubbayt* è anche il nome (oggi *qabito qabut*) di un delizioso torroncino composto da miele e semi oleaginosi da inserire in sfoglie di *raguifes* (*raguif* è la schiacciata di pasta), nominato in un anonimo manoscritto maghrebino del XIII secolo (il cosiddetto Libro Magherbino, tradotto da **Alonso Huici Miranda**) e diffuso tutt’oggi in Marocco e Tunisia. Ora, non si può escludere che i due trattati in questione fossero conosciuti a Cremona sin dal XIII secolo. Ottanta ricette del *Cammino* di Jazla, tra cui il *Chaloe*, si trovano infatti rese in latino nel noto *Liber de ferculis et condimentis*, redatto a Venezia nella seconda metà del XIII secolo da **Giambonino da Cremona** (medico e docente di filosofia all’Università di Padova, originario di Gazzo secondo **Enrico Carnevale Schianca**). E le *Tavole* di Butlan, tradotte inizialmente alla corte siciliana di Re Manfredi, potrebbero essere giunte a Cremona nella splendida versione miniata a Milano da **Giovannino de’ Grassi** nel XIV secolo.

Il turùn andaluso: una dotta invenzione di padre ignoto?

Una tradizione piuttosto diffusa, ritiene che il torrone possa essere giunto a Cremona anche dal califfato di Al-Andalus (di cui resta il ricordo nell’attuale Andalusia, la quale è la patria del moderno torrone “a filiera corta” di Alicante e Jijona). Ma qui occorrerà essere più cauti. In Spagna, nella prima metà dell’XI secolo, Abenguefith Abdul Mutarrif, medico, farmacista e *vizier* di **Al-Mamùn** (sovrano delle *Taifas* di Toledo e Valencia), scrisse il *Libro dei medicinali semplici* (*Kitab al-Adwiya al-Mufrada*): si tratta di un compendio dietetico delle virtù salutari e terapeutiche di molti cibi (revisione estesa delle opere dei medici greci **Dioscoride** e **Galeno**). Egli infatti evitava se possibile di prescrivere ai pazienti medicine composte, cercando di sfruttare le virtù terapeutiche di alimenti, erbe mediche e materie prime. Secondo una tradizione condivisa (contenuta anche nel sito del Consejo Regulador di Jijona e Alicante, ma senza una fonte indicata negli originali arabi) quando nel compendio Abenguefith arriva ad esaltare le virtù terapeutiche del miele, cita un dolce che chiama “*turùn*”, composto di mandorle tostate, miele, zucchero e acqua di rose (non è chiaro se vi fosse anche l’albume), ricoperto da una sottilissima cialda. E anche il *turùn* di Abenguefith, come già il *chaloe* descritto da Butlan e Jazla, è indicato per febbri, patologie polmonari e dolori reumatici.

Si è ipotizzato che anche il *Libro dei medicinali semplici* di Abenguefith dovesse essere conosciuto all’ombra del Torrazzo, perché fu **Gherardo da Cremona**, attivo proprio a Toledo tra il 1135 e il 1170 (un secolo dopo Abenguefith), a tradurlo dall’arabo in latino, consegnandolo all’Occidente latino-germanico (come tante altre opere di scienza islamica). Quando Gerardo morì, la sua ricchissima biblioteca di traduzioni arabe fu trasportata a Cremona, nel convento di Santa Lucia. Il compendio arabo di Abenguefith nella versione latina di Gerardo divenne “*Liber Abenguefithi de virtutibus medicinarum simplicium et ciborum*” più o meno traducibile come “Libro di Abenguefith sulla funzione terapeutica dei cibi e delle materie prime” (oggi il manoscritto di Gerardo è conservato alla Bibliothéque Nationale di Parigi ma una copia è conservata alla Biblioteca Statale di Cremona, inclusa nella versione

a stampa di Johann Schott – impressa a Strasburgo nel 1531 – che contiene anche le *Tavole* di **Ibn Butlan** e i *Taccuini della Salute* di **Ibn Jazla**).

Ma riguardo al trattato di Abenguefith vanno avanzate almeno due osservazioni. In primo luogo, Gerardo non tradusse l'intera opera del medico arabo, ma solamente un estratto, nel quale non compaiono affatto né ricette di dolci secchi né tantomeno il nome *turùn*. Secondariamente, il nome *turùn* e la ricetta del dolce tanto chiacchierato non compaiono neppure nella copia dell'originale arabo di Abenguefit più integra che ci sia giunta, la cui edizione critica è stata pubblicata da **Camilo Alvarez de Morales y Ruiz-Matas** dell'Università di Granada con il titolo *El Libro de la Almohada de Ibn Wafid de Toledo* (vero è, d'altra parte, che il testo arabo è comunque guastato da numerose lacune e che la ricetta potrebbe essere stata contenuta proprio in qualcuno di questi passi mancanti). Pertanto, la ricetta del *turùn* di Abenguefith rischia di fare la stessa fine del secondo libro della Poetica di Aristotele: perduta o mai scritta? Effettivamente vi è in arabo un termine che assomiglia a *turùn*, ed è *tùrunj* (lo nomina Anna Martellotti ne *La gastronomia araba in Occidente*): ma significa “arancio”, “cedro” e non ha nulla a che fare con il torrone (da esso si origina la *torongia*, frittella o arancino tipico della cucina siciliana).

E' assai probabile che il torrone, nella forma del *chaloë* o della *qubbayta* possa essere giunto sì in Spagna. E può darsi pure che vi fosse arrivato con il musicista e cantore **Ziryab**, il quale, nell'822 d.C., si era stabilito presso il califfato di Cordoba (invitato dai governanti Omayyaddi) dalla corte del famoso califfo Harun ar-Rashid di Baghdad, dopo un lungo viaggio in tutta la mezzaluna islamica; secondo quanto riportato da Anna Martellotti ne *La gastronomia araba in Occidente*, fu proprio questo intellettuale che, tra le altre cose, “introdusse nell'Andalusia araba l'ordine dei piatti da servire ai banchetti e la preparazione di diversi piatti, importando numerose ricette dall'Oriente”, tra cui verosimilmente anche il *chaloë* e la *qubbayt*. Tuttavia, del fantomatico *turun* (parola che in Spagna comincia a essere attestata dal XV secolo, se non dopo) non v'è traccia in alcun manoscritto arabo. Dunque, pur ammettendo l'esistenza nella Spagna islamica di un dolce prototipo del torrone, è comunque poco probabile che si trattasse del *turun*. Ed è comunque impossibile, che la traduzione di Gerardo possa aver rappresentato il tramite attraverso cui la ricetta di tale dolce sarebbe poi giunta a Cremona, mentre sembra più sensato che vi fosse giunto tramite i commerci e la traduzione di Giambonino, oltre che con la rocambolesca biografia di uno dei sovrani più straordinari dell'Occidente medievale.

La prima comparsa di Sua Altezza il Torrone a Cremona: sul banchetto nuziale di Francesco Sforza o sui banchetti nuziali dell'amagna curia cremonese di Federico II?



Federico II entra a Cremona sul Carroccio trainato dal suo elefante

Se è quasi certo che il torrone fosse già conosciuto a Cremona ben prima del XV secolo, vi doveva essere senz'altro giunto dall'Oriente, attraverso la mediazione della traduzione di Giambonino e, ancor prima, dei commerci con l'Oriente e le Crociate (senza trascurare la tradizione latina del *nucatum*). Ma è probabile i prototipi arabi di specialità orientali come torrone (e i marubini – *leggi l'articolo*) abbiano trovato stabile diffusione a Cremona soprattutto con il “filoislamico” **Federico II di Svevia**: sì, proprio l’“epicureo”, “eretico” e scomunicato sovrano che Dante pose nel X cerchio dell’Inferno, assieme a Bonifacio VIII e a Cavalcante (il padre del grande stilnovista). Dal 1220 al 1250 l'imperatore, appoggiato dal vescovo Sicardo, aveva eletto la città capitale *pro tempore* del Nord Italia e quartier generale dell'esercito imperiale (del quale facevano parte anche numerosi squadroni di arcieri saraceni di Lucera). Pur non potendo vantare la stessa importanza e magnificenza delle corti di Napoli e Palermo, Cremona ospitò Federico ben sedici volte nella prima metà del Duecento, alloggiato in un palazzo imperiale nei pressi del monastero di S. Lorenzo ed attorniato dalla sua corte di intellettuali islamici provenienti dai grandi califfati abbasidi di Baghdad (parecchie pagine sono dedicate a Cremona dallo storico **Ernst Kantorowicz** nella Biografia del sovrano): tra costoro v'erano anche numerosi gastronomi e cuochi che devono quindi aver operato diffusamente anche all'ombra del Torrazzo. Spesso infatti la presenza imperiale si accompagnava a feste e cerimonie di grande lustro, inclusi banchetti nuziali. Federico celebrò a Cremona una *magna curia* – un'assemblea di tutta la sua corte – con grandi feste dopo il matrimonio di sua figlia, **Selvaggia di Svevia**, con **Ezzelino da Romano**; e ancora a Cremona l'imperatore procedette all'addobramento del figlio Enzo nel 1238, e di alcuni nobili lombardi nel 1245, mentre nel gennaio 1249 si celebrarono le seconde nozze di Enzo. Ora, conoscendo l'infatuazione dell'imperatore per la cultura araba (inclusa la gastronomia) e considerando il suo staff di cuochi islamici, non è difficile inferire la presenza, in questi banchetti, di specialità esotiche provenienti dai califfati persianizzati d'Oriente. A questo punto, tenuto conto di quanto già riportato, potrebbe risultare più credibile che il torrone possa essere comparso a Cremona, nella sua forma primitiva, proprio sulla tavola di uno di questi banchetti nuziali dell'epoca federiciana, piuttosto che su quella quattrocentesca del matrimonio tra **Bianca Maria Visconti** e **Francesco Sforza**. Contestualmente, si potrebbe anche ipotizzare che la tradizione di mangiare torrone a Natale possa essere ricondotta ad un dolce esotico con in quale Federico usava festeggiare il suo compleanno, che cadeva proprio il 26 dicembre.

di Michele Scolari

pubblicato su Il Piccolo di Cremona, edizione del 19 ottobre 2013

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi:

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [LinkedIn](#)
- [Tumblr](#)
- [Google](#)
- [Stampa](#)

- [E-mail](#)
-

Articoli collegati

[L'influenza araba a Cremona nel Medioevo](#)In "Storia"

[I marubini di Cremona, una ricetta dalle terre dell' Islam](#)In "Storia"

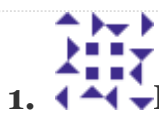
[La scienza araba a Cremona e la biblioteca perduta di S. Lucia](#)In "Storia"

[12 commenti](#)

Archiviato in [Storia](#)

Con tag [Abenguefith Abdul Mutarrif](#), [al-Mamun](#), [andalusia](#), [Anna Martellotti](#), [arabi](#), [Bartolomeo Sachi](#), [Benjazla](#), [Cammino dell'esposizione](#), [chaloë](#), [Crema](#), [cremona](#), [cubaia](#), [cubaita](#), [De Honesta Voluptate](#), [dietetica umorale](#), [Enrico Carnevale Schianca](#), [Federico II](#), [frutta candita](#), [Gaz of Khunsar](#), [gerardo da cremona](#), [Giambonino da Cremona](#), [giralda](#), [giuggiolena](#), [halawa](#), [halva](#), [hassan](#), [ibn Butlan](#), [Ibn Wafid](#), [Inb Jazla](#), [Iran](#), [Iraq](#), [kutubiya](#), [Liber Abenguefith de virtutibus medicinarum simplicium et ciborum](#), [Liber de Ferculis et condimentis](#), [Mann-Al-Sama](#), [Marocco](#), [marubini](#), [medicina araba](#), [medicina islamica](#), [minareto](#), [mostarda](#), [mudacathat](#), [Pasticcio in Olla](#), [Pastillus in Olla](#), [Platina](#), [qabit](#), [qabut](#), [qandat](#), [samarcanda](#), [sambusuch](#), [samosa](#), [sanbusaj](#), [scienza islamica](#), [siviglia](#), [Taqwim al sihha](#), [Tavole](#), [toledo](#), [torrazzo](#), [torreo](#), [torrone](#), [tortelli](#), [Tunisia](#), [turùn](#), [turràr](#), [turròn](#)

12 risposte a “*Il torrone: un dolce arabo. Ma la leggenda del “turùn” andaluso sembra un falso storico*”



1. **Fabrizio Loffi**

8 novembre 2013 alle 14:28

Ciao Michele, complimenti, hai fatto una bellissima sintesi di quanto Cremona sia debitrice all' Islam di buona parte della propria cultura artistica e gastronomica. Ma purtroppo quando si invitano i nostri emeriti storici a guardare un po' più al di là del proprio naso, si rischia sempre di far la figura dell'eretico perchè non ci si allinea al pensiero comune. Guarda, quando trent'anni fa lanciai l'ipotesi che il Torrazzo derivasse da prototipi arabi, molti eminenti cremonesi mi guardarono quasi con compatimento. Oggi è una tema ormai acquisito. Non da tutti, ma da molti. Vai avanti così
Fabrizio

[Rispondi](#)



2. Michele Scolari

8 novembre 2013 alle 15:44

Ti ringrazio, e, detto da te, fa doppiamente piacere.

Non mi ferma nessuno. Il mio presupposto rimane il precetto plutarco secondo cui «quando i concetti comuni assodati e familiari cessano di convincere, è necessario avere il coraggio di tentar vie fuori mano». Mi vergognerei di me stesso e della mia laurea se non fosse così.

Del resto si sa che, da un certo momento storico in poi (come avevi ricordato in quel video realizzato dopo la sospensione delle pubblicazioni a Cronaca), la polifonia di voci (anche umoristiche) che aveva caratterizzato la nostra cultura cittadina sino a quel momento è stata spazzata via. Oggi, per quanto riguarda la cultura “ufficiale” Cremona è ancora una “bella addormentata” e, paradossalmente, è bloccata in una dialettica differenziale: tanto immobile a livello della cultura “ufficiale” (di cui fanno parte anche alcuni storici “da furto” che ben conosci) quanto viva e brulicante a livello “underground”. Non mi stupisce ciò che ti accadde con la tua teoria del Torrazzo. Nè mi stupisce che, guardando i risultati sul mio blog e sul sito web del giornale, questo approfondimento sia stato seguito con interesse da centinaia di persone, ma per la maggiore fuori Cremona. E la stessa cosa mi accade anche per gli approfondimenti storici a partire dalle uscite con Cremonasotterranea (salvo poi vedermeli copiare su siti web e pagine facebook di gente che li aveva snobbati). Addirittura in un recente libro pubblicato a Cremona sono magicamente spuntate quelle scritte dei condannati a morte incise sul battistero, alle quali avevo dedicato un ampio servizio, con tanto di foto, sul Piccolo di un anno fa (quindi un anno prima che quel libro uscisse).

Il problema a Cremona è che se le idee non sono veicolate attraverso un certo canale cartaceo ben preciso, è come se non esistessero. Ma anche questa logica si sta lentamente sgretolando, prova ne sia (ad esempio) l’inserimento di questo studio nella newsletter di Fieschi. Che dire? Il giornalista dev’essere un po’ come il tafano socratico: punzecchiare e pizzicare... anche a costo di farsi odiare un po’.

[Rispondi](#)



3. Anna Laura

12 novembre 2013 alle 13:32

Credo possa valere anche per il grande Gherardo da Cremona quell’epitaffio che Alfonso Traina scrisse per la commemorazione di San Benedetto: “Taenebrescenti saeculo illuxit” (“portò la luce in un mondo che stava per sprofondare nelle tenebre”). Quando l’Europa era ridotta ad un ammasso di rovine dopo il passaggio dei “barbari”, quando si battezzava “in nomine patris et filiae” (perché neppure i prelati sapevano più il latino), quando si curavano i malanni con offerte votive anziché con erbe e medicinali, furono gli uomini come Gherardo e Costantino l’Africano (assieme ai monaci irlandesi come San Colombano) a riaccendere i fari della cultura in Occidente, leggendo e traducendo lo straordinario

bagaglio di conoscenze degli “arabi” (in realtà, come qui è stato giustamente sottolineato, era una commistione di elementi greci, ebraici e della più antica tradizione persiana e indiana). Spero di leggere presto altre cose altrettanto interessanti.

[Rispondi](#)

-  **Michele Scolari**

12 novembre 2013 alle 13:39

La ringrazio e di cuore. Non so chi Lei sia, ma se è chi penso io, non devo ringraziarLa soltanto per il commento... Fa sempre piacere sapere che il proprio lavoro è apprezzato, sia dentro che fuori dalle mura cittadine.

Conosco bene quell'epitaffio che ha citato. Ho studiato a Bologna e sono stato allievo di Alfonso Traina (oltre che dell'attuale rettore Ivano Dionigi) e devo dire che se oggi riesco non solo a tradurre quasi simultaneamente un testo o un'iscrizione, ma anche a comprendere l'etimologia di innumerevoli parole italiane o ad intuire subito la sintassi di un testo italiano dal Boccaccio a Manzoni, lo devo a questo straordinario magistero. La ringrazio e non dubiti: leggerà ancora.

[Rispondi](#)

4. Pingback: [L'influenza araba a Cremona nel Medioevo | Blog di Michele Scolari](#)

5.  **Fabio**

22 novembre 2013 alle 14:27

sembra che qui ci siano dei documenti scritti più che delle leggende :-))benebene. Addio Visconti e Sforza?

[Rispondi](#)

6.  **Elena**

22 novembre 2013 alle 14:29

il “turùn” è buffo, sembra un dialetto lombardo e invece... speriamo di vedere presto un bel libro su queste cose...

[Rispondi](#)

7.  **Elena**

22 novembre 2013 alle 14:33

è veramente meraviglioso, cioè è semplicemente sbalorditivo aver mangiato mostarda, marubini e torrone per anni senza sapere che venivano dagli arabi. ma non l'avranno mica fatto apposta i nostri

storici locali a non dire queste robe vero? magari erano daccordo coi produttori locali??? hahahaha, no scherzo...

[Rispondi](#)



8. **Severo ma giusto**

30 novembre 2013 alle 22:09

Menomale che alcuni giornali cremonesi hanno definito Cremona la patria del torrone... alla faccia della "patria"...

[Rispondi](#)

9. Pingback: [I marubini di Cremona, una ricetta dalle terre dell'Islam | Blog di Michele Scolari](#)



10. **Alessandra**

22 dicembre 2014 alle 22:16

Nemo propheta est in patria. Alias: Cremona è un quieto stagno lombardo (con buona pace del paesino omonimo).

[Rispondi](#)

11. Pingback: [La scienza araba a Cremona e la biblioteca perduta di S. Lucia | Blog di Michele Scolari](#)

Rispondi



Ricerca per:

Archivi

- [gennaio 2015](#)
- [maggio 2014](#)
- [febbraio 2014](#)
- [gennaio 2014](#)
- [dicembre 2013](#)
- [novembre 2013](#)
- [ottobre 2013](#)
- [giugno 2013](#)
- [aprile 2013](#)
- [marzo 2013](#)
- [gennaio 2013](#)
- [dicembre 2012](#)

Ultimi articoli

- [La scienza araba a Cremona e la biblioteca perduta di S. Lucia](#) 12 gennaio 2015
- [Cremona S.p.a: così la 'ndrangheta torna a spartirsi il territorio](#) 4 maggio 2014

- [Cremona, rischio diossina nei biodigestori?](#) 2 maggio 2014
- [La missione di Renzi, la leggerezza di Calvino e l'ultimo colpo del cecchino](#) 24 febbraio 2014
- [L'orrore delle foibe, i crimini che le precedettero e il vortice di cause](#) 12 febbraio 2014

• **Categorie**

- [Ambiente](#) (4)
- [Arte](#) (1)
- [Attualità](#) (1)
- [Economia](#) (1)
- [Libri](#) (1)
- [Mafie & Criminalità](#) (10)
- [scienza & letteratura](#) (1)
- [Storia](#) (15)
- [Uncategorized](#) (2)

• **Follow Blog via Email**

Enter your email address to follow this blog and receive notifications of new posts by email.

Unisciti agli altri 19 follower



• **Meta**

- [Registrati](#)
- [Accedi](#)
- [Voce RSS](#)
- [RSS dei commenti](#)
- [WordPress.com](#)

• **Blogroll**

- [Alice In Writing – Critica letteraria e vita da biblioteca](#)
- [Blog di Paolo Franceschetti](#)
- [Complexity and Social Networks Blog](#)
- [Controlacrisi](#)
- [Cremona Misteriosa di Fabrizio Loffi](#)
- [Fausto Intilla – Nuova scienza di confine](#)
- [Guadrie o Ladri di Roberto Galullo](#)
- <http://blog.lineadombra.it/lopera-del-giorno-pollock-san-marino/>
- [Il Vascello di Antonio Leoni](#)
- [Lezioni Americane – Adriano Piacentini](#)
- [Linea d'Ombra](#)
- [Mafia al Nord e dintorni](#)
- [Officine Tinsuac – Racconti di scienza](#)
- [Quaderni Corsari](#)
- [Scienza In Rete – Gruppo di Ricerca](#)