



Per citare quest'articolo in formato elettronico:

Sebastiano Rizza, *Antico sapore di torrone*

Sicilia Σικελία Şiqillia

Dialetto cultura e tradizioni popolari

Url pagina: <http://digilander.libero.it/sicilia.cultura/torrone.pdf>

Homepage: <http://digilander.libero.it/sicilia.cultura>

Un dolce d'Europa

Antico sapore di torrone*

di Sebastiano Rizza
(seb.rizza@email.it)

Bianco o nero, di mandorle o di nocciole, non c'è Natale che il torrone non torni sulle nostre tavole imbandite a festa. Oltre ai torroni siciliani, fra i più rinomati, quelli di Cremona e di Benevento. In Francia, il più conosciuto è quello di Montélimar, una cittadina del sud-est, nota appunto per le sue industrie dolciarie.

Con parecchi secoli sulle spalle, è difficile, invero, stabilirne la data e il luogo di nascita. Gli usi, i costumi, le tradizioni emigrano da un luogo all'altro e i popoli li fanno propri senza tanti perché. Solo i posteri si interrogano, si lambiccano il cervello, frugano fra le carte ingiallite dal tempo e consunte dalla polvere, per l'ambizione di scrivere qualche pagina di storia.



Torrone in fase di cottura (foto A. Rizza)

Un luogo e una data di nascita il torrone¹ li ebbe. Ma essi rimangono custodite nel misterioso libro del tempo che non sempre si lascia sfogliare dalla mano dell'uomo. Più di un popolo ne rivendica i natali ed è quindi facile immaginare le origini come storia e leggenda si intreccino. E, per spiegarne le origini, ogni popolo è pronto ad addurre prove e controprove e a rievocare fatti legati alla propria tradizione.

Il torrone bianco di Cremona - si dice - è stato chiamato così per avere avuto al suo apparire la forma di un torrione. O, per meglio dire, la forma del Torrazzo, la duecentesca torre campanaria del

Duomo, diventata il simbolo città padana.

Per i francesi, il torrone sarebbe invece legato al culto per S. Martino, il vescovo di Tours. L'antico nome latino *panis turronis* proverebbe la sua provenienza dalla Turenna.

* Quest'articolo, senza le note, è stato pubblicato sul quotidiano di Catania *La Sicilia* del 2 febbraio 1988, con il titolo "Il torrone? Cremona lo rivendica ma è spagnolo".

¹ In sic. *turruni, tirroruni*.

A questa tradizione si rifece l'abate Ferdinando Galiani, chietino di nascita ma napoletano di adozione, autore di un *Vocabolario napoletano*², nel quale ci dice che esso è «venuto a noi co' Francesi, che regnarono in questo Regno». A riprova di ciò adduce il fatto che a Napoli, per la festa del Santo di Tours, si consumi torrone in quantità.

Se non proprio a smentire ma almeno a mettere in dubbio questa tesi si osserva che proprio in Francia il torrone chiamato *nougat*, dal latino popolare *nucatum*, in quanto fatto di noci e nocciole. Ma il buon Galiani ha pensato anche a questo e si giustifica col dire che il provenzale *nugà* (da cui *nougat*) è probabilmente il latino *nugae*, che significa 'quisquillie'. Il nesso fra le due parole andrebbe ricercato nel fatto che i fanciulli son golosi di questo dolce. Un po' alle strette, il buon abate ammette pure che *torrone* possa derivare dal latino *torreo*, perché preparato col fuoco.



Colata di giuggiulena (foto A. Rizza)

Avulso da ipotesi leggendarie, anche il vocabolarista siciliano Michele Pasqualino, contemporaneo del Galiani, si pronuncia a favore del latino *torreo* e aggiunge che il verbo latino *torreo* ha lo stesso significato del siciliano *atturrari* e che tale dolce è fatto appunto di «mandorle abbrustolite, cioè atturrati»³.

Per una sua provenienza dalla Spagna, almeno linguisticamente parlando, si pronunciano gli etimologisti moderni, anche se alla fin fine si scopre che lo spagnolo *turrón* viene da *turrar*⁴ che a sua volta e il latino *torrere*.

Altra origine avrebbe avuto invece il torrone di sesamo, chiamato *giuggiulena*⁵ o *cubbaita*. Esso risalirebbe infatti all'antichità greca di Sicilia e sarebbe da mettere in relazione con i μυλλοί (*mylloî*), focacce a forma di vulva confezionate con sesamo e miele⁶. Avevano valore propiziatorio e venivano portate in processione nelle feste siracusane di Demetra e Kora. In ogni caso *giuggiulena* e *cubbaita* sono termini lasciatici dagli arabi e l'Amari ci dice che in arabo *kobbeit* è «una specie di torrone, come la cubbaita di Sicilia»⁷.

Articolo correlato:

Sebastiano Rizza, *Cupeta: storia di un dolce enigma*,
<http://digilander.libero.it/cultura.popolare/pignola/parole/cupeta.html>.

² *Vocabolario delle parole del dialetto napoletano, che più si scostano dal dialetto toscano, con alcune ricerche etimologiche sulle medesime degli Accademici Filopatridi. Opera postuma supplita, ed accresciuta notabilmente*, Napoli, Presso G.M. Porcelli, tomo I, 1789, p. 161.

³ Michele Pasqualino, *Vocabolario siciliano etimologico italiano e latino*, voll. 5, Palermo, 1984 [1785-1795], vol. V, p. 214, vc. *tirruni*.

⁴ L'ediz. del 1739 del *Diccionario de Autoridades* della Real Acadèmia Española così definisce la vc. *turrón*: «Massa, que se hace de almedras, piñones, avellanas, y nueces, mezclados con miel puesta en punto, y tostado todo, resulta una materia sólida, y dura mui sabrosa, y tambien le suele mezcllar algunos terrones de azucar. Dixose segun Covarr[ubias]. del verbo Turrar; porque se tuesta» (tomo 6, p. 379).

⁵ Il citato Galiani, s. vc. *copeta*, dice che i siciliani e anche i toscani la chiamano *guggiolena* (!). Ma si tratta sicuramente di un errore di stampa per *giuggiolena*. E *giuggiolena* è, infatti, con rimando a *sisamo/sesamo*, nella IV ediz. del *Vocabolario della Crusca*, 1729-1738, vol. II, p. 622.

⁶ Emanuele Ciàceri, *Culti e miti nella storia dell'antica Sicilia*, Catania, Brancato, 1987, p. 198.

⁷ Michele Amari, *Storia dei Musulmani di Sicilia*, Firenze, Le Monnier, 1868, p. 892, n. 2.