

Il Torrone

E' il dolce piemontese con le origini più remote: esiste una testimonianza di Plinio, epoca romana, secondo il quale veniva prodotto, ad opera dei Taurini, una popolazione locale, un dolce a base di miele e di pinoli; l'antenato del Torrone. Era diffuso anche nel medioevo: venne servito in occasione delle nozze di Gian Galeazzo Visconti nel 1395.

Il Torrone piemontese si distingue da quello classico cremonese per l'utilizzo delle nocciole al posto delle mandorle. La modifica fu realizzata nel 1885 a Gallo d'Alba, frazione di Grinzane Cavour (Cuneo), ad opera del pasticciere Giuseppe Sebaste, che utilizzò le nocciole, abbondanti e poco costose nelle Langhe.

Nel dolce vengono usati anche miele, zucchero e bianco d'uovo, impastati per una decina di ore.

La tradizione vuole che il torrone non manchi mai sulle tavole natalizie piemontesi, anche se in quasi tutte le principali feste e sagre della regione non manca mai una bancarella con il classico marchio "Sebaste Gallo d'Alba".