

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

## **“TORRONE DI RANZI”**

### **Art. 1 – Nome del prodotto**

La denominazione “Torrone di Ranzi” è riservata al torrone rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

### **Art. 2 – Origini**

La frutta secca mescolata a miele è una ricetta antichissima, conosciuta da greci, romani e arabi; grazie al suo potere energetico era utilizzata sia dagli atleti che dai soldati.

La trasformazione della ricetta basica in torrone, però, avverrà diversi secoli, il tempo necessario per capire che il calore, la tostatura della frutta secca e vari procedimenti chimico-culinari possano dare vita ad un prodotto di pasticceria.

La frutta secca, insieme ai semi, è dalla notte dei secoli che fa parte dell'alimentazione umana, il miele, poi, è il primo dolcificante conosciuto, supporre che da tempo immemorabile questi elementi potessero essere mescolati non è un'ipotesi azzardata, così non è azzardato pensare che, con l'evolversi del gusto, miele, mandorle, noci e nocciole possano essere state scaldate per potersi poi rassodare meglio.

Se il nome torrone deriva probabilmente dal latino *torrēre* (abbrustolire), in Liguria è conosciuto anche con il nome di *cubaite* (dolce delle Alpi Liguri, Cucina Bianca) derivato dall'Arabo "qubbaita". Un dolce che, con qualche variazione, si ritrova in Sicilia, Calabria, Campania, ma anche in Spagna ed in Nord Africa.

È probabile che le contaminazioni tra arabi e liguri abbia portato alla codificazione del "torrone ligure"; attorno al Mille, infatti, i predoni saraceni avevano occupato, e la tennero per due secoli, la zona del Frassineto, vicino all'odierna Saint Tropez. Da qui si lanciavano nelle loro scorrerie verso la Provenza e, ovviamente, verso la costa ligure, spingendosi anche nelle zone interne. Scorrerie, certo, ma anche commerci, baratti, contaminazioni che riguardano anche le tecniche di cottura e produzione dei cibi.

Ben presto, forse, anche per affrancarsi dalla contaminazione musulmana (e anche perché l'inverno è il periodo di maggior disponibilità di miele e frutta secca) il torrone è diventato uno dei dolci simboli del Natale.

### **Art. 3 – Area geografica di produzione**

La zona di produzione del “Torrone di Ranzi” comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di Pietra Ligure.

## **Art. 4 – Caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione**

Il torrone tipico di Ranzi si preparava in tutte le case solo in occasione del Natale. Durante la vigilia della più grande festa Cristiana, infatti, le famiglie si riunivano intorno alla stufa a legna e mentre i piccoli aspettavano con trepidazione i regali del Bambin Gesù e gli adulti la S. Messa di mezzanotte, si confezionava questo semplice dolce con la partecipazione di tutti.

### **4.1. Elenco e quantità degli ingredienti**

- kg. 1,2 di nocciole;
- kg. 1 di miele millefiori;
- gr. 300 di pinoli;
- gr. 200 di bucce di mandarino
- fogli di ostia

### **4.2. Metodiche di lavorazione**

1. tostare le nocciole e frantumarle in piccoli pezzi non troppo fini, preferibilmente utilizzano il fondo di una bottiglia (evitare l'utilizzo di un macinino elettrico per non ridurle in polvere);
2. cuocere il miele a fuoco molto lento e uniforme, (preferibilmente sulla stufa) per almeno un'ora, quindi controllare che abbia raggiunto la cottura giusta. Per questo occorre far cadere una goccia di miele dentro un bicchiere di acqua fredda, quando la goccia rimane integra vuol dire che il miele è cotto;
3. versare le nocciole preparate come sopra dentro alla pentola col miele, con i pinoli e le bucce di mandarino tagliate finemente e amalgamare per bene con l'aiuto di un bastone tutti gli ingredienti mantenendo il fuoco acceso;
4. versare il composto ben caldo nel primo foglio di ostia (meglio sopra un piano di marmo) e quindi stendere velocemente l'impasto con l'aiuto di una paletta o un coltello in modo da ricoprire l'intera superficie del foglio;
5. stendere sopra il composto, che dovrebbe essere di circa un cm. di altezza, e deve essere ancora caldo, l'altro foglio di ostia, con l'aiuto di un mattarello per farlo aderire bene e girarlo velocemente sottosopra;
6. lasciarlo intiepidire sotto un peso che ricopra tutta la sua superficie, quindi tagliarlo a strisce della grandezza desiderata.

### **4.3. Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione**

I materiali e le attrezzature utilizzate sono quelle comunemente in uso nelle attività artigianali e nei pubblici esercizi di somministrazione alimenti e bevande.

## Art. 5 – Commercializzazione del prodotto finito

All’atto dell’immissione al consumo, il prodotto deve essere chiaramente identificato mediante idonea apposizione di un apposito bollino riportante:

- il nome **“Torrone di Ranzi”**
- il marchio **“De.Co. Pietra Ligure”**

Il prodotto finito può essere confezionato secondo le norme di legge. In tal caso l’etichetta, da posizionarsi esternamente alla confezione in modo visibile, deve riportare:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- data di scadenza
- denominazione **“Torrone di Ranzi”**
- marchio **“De.Co. Pietra Ligure”**

I ristoratori che intendano somministrare nel proprio esercizio il **“Torrone di Ranzi”** dovranno esplicitarne le caratteristiche nei propri menù.

## Art. 6 – Controlli e sanzioni

- Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004;
- Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 17/2002;
- Uso improprio di logo e denominazione.

## Art. 7 – Logo De.Co. e immagine del prodotto



