

# Un torrone ancestrale

Maurizio Cerrato,  
cinque generazioni  
dopo, produce secondo  
la ricetta del trisnonno

CARLO PETRINI

ZUCCHERO, nocciole, albume, miele: cosa stiamo preparando? Chi ha detto torrone? E torrone sia! A guidarci alla scoperta di questo antico dolce Maurizio Cerrato, storico mastro torronaio di Cassinasco, sulle colline astigiane. Un piccolo negozio con mobili in legno, vecchie foto in bianco e nero alle pareti, graziose vetrine con decorazioni d'antan. Ed è proprio qui, nello stesso laboratorio in cui ci troviamo oggi, che tutto ha avuto inizio nel lontano 1856. «È stato il mio trisnonno Antonio Faccio a lanciarsi nella produzione di torrone, trasportandolo poi a spalla in piccole cassette di legno nei paesi vicini», esordisce Maurizio. «Quella era la ricetta e quella resta: Antonio ha trovato l'equilibrio perfetto tra gli ingredienti, quello che rende unico il nostro torrone, e ancora oggi continuiamo a seguire la sua ricetta senza sgarrare». Ricetta che poi è passata nelle mani del bisnonno Carlo, che tutti chiamavano Nonno Carlin - ma che bel soprannome, mi viene da pensare - e che si tramanda da cinque generazioni, ormai. «A volte mi stupisco dello spirito imprenditoriale del "Nonno", che già agli inizi del '900 riusciva a esportare il torrone all'estero... se pensiamo alle difficoltà logistiche, era

davvero un altro mondo».

Ma qual è il segreto del Torrone Faccio? «Il segreto sta tutto nel voler seguire la tradizione e nella scelta delle materie prime», continua Maurizio, con estrema modestia. Man mano che si chiacchiera, infatti, emerge la grandissima cura che presta alla selezione degli ingredienti. «Scegliamo esclusivamente mieli locali da produttori che conosciamo bene, a parte quello di arancio per il torrone morbido, che arriva direttamente da un apicoltore di fiducia di Zafferana Etnea, in Sicilia», tiene a sottolineare. E lo stesso vale per le nocciole, rigorosamente tonda gentile delle Langhe, o per le bacche di vaniglia, solo Bourbon del Madagascar. Niente scorciatoie, nessun trucco. «Ho scelto di non voler utilizzare prodotti chimici, gelatine o dolcificanti. Non mettiamo nemmeno il glucosio, pur sostanza naturale, spesso inserita nelle ricette anche per il suo potere sbiancante. Ma a me semplicemente non interessa. Voglio che si senta in bocca il gusto del miele e la prevalenza delle nocciole, quelle

buone. Non quel sapore di chimico che spesso si trova nei prodotti industriali».

Appurato ora che il torrone è quello di sempre, Maurizio non si ferma qui. «Abbiamo creato nuovi prodotti che stanno piacendo molto, come la Torroncina o le praline», spiega. La Torroncina è una crema spalmabile sul pane, ottima anche per dolci, gelati e semifreddi, che ora costituisce il ripieno di squisite praline al cioccolato fondente. Ottima. Solo velatamente ammette di esser stato il primo a inventare questa crema al torrone, che ora spopola anche tra i concorrenti. E poi i cremini ripieni di sca-

glie di torrone, o il salame di torrone. Ma attenzione, «non voglio fare concorrenza agli ottimi cioccolatari torinesi, le nostre novità hanno sempre il torrone come ingrediente principale», puntualizza.

I creatori di dolcezze sono Maurizio e sua moglie Maria, aiutati ancora dal papà Bruno e dalla mamma Silvia. «Ho cominciato a lavorare nel laboratorio da ragazzo, non solo perché era l'attività di famiglia, ma soprattutto perché ero orgoglioso di portare avanti un mestiere antico, continuando la tradizione dei miei antenati». E con una sincera luce negli occhi, continua: «Sapevo che questa sarebbe stata la mia strada, ed è ancora e sempre esclusivamente la passione a guidarmi. Per questo mantengo le antiche ricette, ho scelto di stare sulla sponda degli artigiani, non di entrare sul mercato con un prodotto come tanti». Certo, si tratta della sponda più tortuosa. E il futuro? «Sebbene siano molte le scuole a voler visitare il laboratorio e scoprire i segreti del torrone, prima fra tutte l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, quasi nessuno poi pensa seriamente di intraprendere questi antichi mestieri per la vita». Con il timore che vadano irrimediabilmente persi. E questo, ormai, è il rischio che corrono purtroppo molti mestieri, non solo nel settore della produzione del cibo. In casa "Faccio", però, si intravede già la sesta generazione che fa capolino: «Nostra figlia Francesca ci osserva attenta in negozio e, anche se ha solo 11 anni, ha già uno spirito commerciale molto pronunciato», ride Maurizio.

Fare il torrone è un processo lungo, per cui ci si deve armare di molta pazienza e non avere fretta. «Mai come in altri dolci possiamo

dire che si tratti di un prodotto Slow!», scherza Maurizio. «Dopo 11 ore di cottura a bagnomaria, si aggiungono le nocciole, che nel frattempo abbiamo tostato, sbucciato e selezionato». A mano, ovviamente. «Il torrone viene poi messo negli stampi, ancora quelli antichi in legno, e poi spianato». Spianatura che avviene sempre con il mattarello, con la stessa energia e la fatica di 150 anni fa. Per ottenere quel torrone naturale di cui Maurizio e Maria vanno così gustosamente fieri.

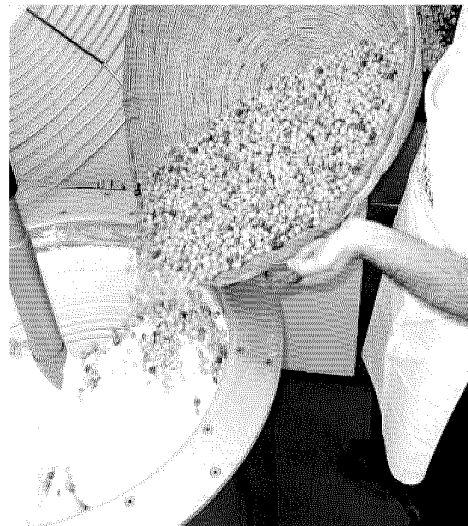
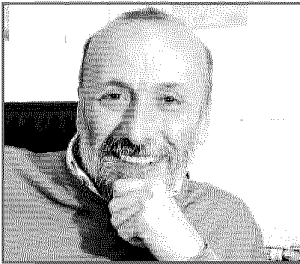
Con gli anni di esperienza e l'intraprendenza di questa giovane coppia, il commercio del Torrone Faccio si è esteso in quasi tutta Italia, grazie anche alla partecipazione a fiere. Prima fra tutte il «Salone del Gusto di Torino», cui sono presenti sin dalla prima edizione, e dove non mancheranno nemmeno quest'anno. «Il Salone è un'occasione unica per poter chiacchiare con i clienti, spiegare cosa rende unico il nostro torrone e perché è importante non abbandonare la tradizione. E, come con le scuole, io sono estremamente orgoglioso di poter raccontare il mio lavoro, la mia immensa gioia e soddisfazione nel portare avanti una tradizione che dura da cinque generazioni». E si vede.

Quindi appuntamento a Maurizio, Maria e alle loro dolcezze al «Salone del Gusto e Terra Madre 2012» (il programma su [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)), a Torino dal 25 al 29 ottobre, salutandovi con una delle rime inventate proprio dal trisnonno Antonio per promuovere il suo primo, unico, torrone: «Questa storia vi ho raccontata del mio torrone prelibato, e se solo una volta lo comprenderete, mai più lo lascerete». Confermo.

[storiedi piemonte@slowfood.it](mailto:storiedi piemonte@slowfood.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**STORIE  
DI  
PIEMONTE/226**



**ELOGIO SLOW**  
Per fare il torrone nei laboratori Faccio, Maurizio Cerrato (sopra con la moglie) segue la stessa ricetta del 1856, inventata dal trisnonno Antonio

**“Antonio, il mio antenato, aveva trovato l’equilibrio perfetto tra gli ingredienti rendendo unico il nostro dolce: e noi seguiamo quelle istruzioni senza sgarrare”**

**“Ho cominciato a lavorare nel laboratorio sin da ragazzo e sapevo che sarebbe stata la mia strada: provo orgoglio a portare avanti un mestiere antico”**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.