

Rassegna del 19/12/2016

NESSUNA SEZIONE

19/12/2016 Stampa Piemonte e Valle
d'Aosta 49

Le radici nel Risorgimento delle "artigiane del
torrone"

Ippini maurizio

1

1

La famiglia produce il tipico dolce dal 1831

Le radici nel Risorgimento delle "artigiane del torrone"

MAURIZIO IAPPINI
PARODI LIGURE (ALESSANDRIA)

Quando la sua famiglia iniziò a produrre torrone a Strevi, nell'Acquese, era il 1831: Manzoni lavorava ai «Promessi Sposi», nascevano le Assicurazioni Generali, si apriva a Padova il Caffè Pedrocchi, Cavour era un giovane ufficiale a Genova. A distanza di 185 anni, la famiglia di Maria Angela Arata continua a realizzare con la ricetta di sempre un prodotto che è nel Dna degli italiani: il torrone.

La famiglia («Erano dei Casanova e arrivavano da Cremona, patria del torrone», spiegano le memorie storiche di Strevi dove operano i loro cugini, i Chiodo, altra dinastia del «pezzo duro») oggi lavora a Parodi Ligure, uno degli ultimi avamposti subalpini prima della Liguria ma lei, fino a poche primavere fa era in prima linea: «Abbiamo sempre avuto un banchetto dove vendevamo nelle fiere di tutta Italia il nostro torrone e ancora oggi riceviamo richieste da persone che ci hanno conosciuto in gioventù e non ci hanno scordato» spiega Maria Angela, 75 anni, che nonostante qualche acciaccio è il «computer vivente» della ditta, al punto che, nonostante l'infirmità, si fa accompagnare in carrozzella nel laboratorio dalla figlia Lucrezia Orlacchio: «Mamma è la nostra banca dati, non le sfugge nulla e senza di lei sarebbe difficile continuare».

Per «L'Artigiano del torrone» la tradizione e la semplicità sono le regole di sempre, come

racconta ancora Maria Angela: «Il miele è quello di Garbagna, le nocciole arrivano dalle Langhe, le uova dai paesi limitrofi, ma i nostri fornitori sono gli stessi da 50 anni e ci chiamano loro per chiederci i quantitativi». Per Maria Angela e Lucrezia però l'attività è anche un serbatoio di ricordi: «Abbiamo iniziato a essere presenti nelle fiere da sempre, col carretto di mio nonno - racconta Lucrezia - e ora continuiamo seppur tra mille difficoltà con un banchetto che in alcune fiere è ancora quello in legno di una volta. Il mio primo ricordo è proprio un pezzo di torrone sottratto a mio papà mentre mamma ricorda mia nonna Rina che arrivò per amore da Strevi a Parodi nel 1920 e continuò a fare quel che gli riusciva meglio».

Una passione che va ben oltre il lavoro perché sono poche le aziende che pur rinnovando i macchinari per stare al passo coi tempi, non hanno mandato in rovina la loro memoria: la casa delle Artigiane del torrone è infatti un museo del settore, con i macchinari di metà '900 perfettamente conservati ma soprattutto con quella licenza datata 1831 che dovrebbe finire nell'unico museo del torrone al mondo, a Jijona, vicino a Valencia e che invece, giustamente, viene custodita come una reliquia da due donne a cui il destino ha assegnato il compito di non interrompere una storia da incartare e mangiare, come il loro torrone, il cui taglio è quello di una volta al pari del sapore.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

**Macchinari perfettamente conservati**

Lucrezia Orlacchio, con la mamma Maria Angela, continua la tradizione familiare della produzione di torrone

