



D'CASA®

IL TORRONE

Giancarlo Frigerio "Gifri"

UN DULCE QUE VIAJA ENTRE HISTORIA, TRADICIÓN Y SABOR

La Navidad está a la vuelta de la esquina y, como muchos —especialmente en Europa—, espero con entusiasmo comprar una tableta de torrone o pequeños torroncini para compartir con familiares y amigos. Este tradicional dulce italiano es mucho más que un antojo decembrino: es un símbolo cargado de historia y significado.

Antiguamente, el torrone representaba un homenaje a los difuntos, un gesto para “endulzar” su viaje hacia el más allá. La tradición cuenta que, hace siglos, los niños llevaban trozos de torrone a los cementerios como ofrenda. No era raro encontrarlo sobre tumbas y nichos durante estas fechas.

Con el paso del tiempo, el torrone se consolidó como un infaltable en las mesas de Navidad, convirtiéndose en parte de una tradición culinaria centenaria. Su origen, sin embargo, sigue siendo motivo de debate. Algunos aseguran que proviene de una preparación similar utilizada en la antigua Roma; otros afirman que fueron los árabes quienes lo introdujeron en el Mediterráneo.





Cremona y Benevento, dos ciudades italianas, se disputan su autoría: la primera lo relaciona con las bodas de Bianca Maria Visconti y Francesco Sforza en 1441, mientras que la segunda sostiene su existencia desde los siglos III–IV a.C. También hay teorías que lo conectan con China, tierra de almendros, desde donde habría llegado a Europa gracias a las rutas árabes.

Pero dejando atrás los siglos, pasemos al presente. Actualmente, el torrone se presenta en tres formatos principales:

La Stecca

El formato clásico. Una barra tradicional, firme y elegante, ideal para cortar en trozos y compartir.

El Blocco

Un gran bloque de torrone que luce espectacular en las pastelerías. Se vende por gramos, cortado al momento, lo que lo convierte en una experiencia más artesanal.

El Torroncino

Probablemente con influencia siciliana —aunque no está comprobado—, este formato pequeño y suave, cubierto de chocolate, ha ganado gran popularidad por ser más práctico y moderno. Un verdadero favorito de las nuevas generaciones.

Ingredientes esenciales del torrone

El torrone combina pocos ingredientes, pero de calidad:

- *Azúcar cocido*
- *Miel*
- *Clara de huevo*
- *Almendras tostadas*
- *Pistaches tostados*
- *Oblea comestible*

Su preparación, aunque artesanal, puede realizarse en casa.

En YouTube hay excelentes tutoriales que muestran paso a paso el proceso tradicional.

En cuanto a su compra, encontrar torrone original italiano puede ser un desafío en México. Los supermercados no suelen ofrecerlo, y sólo se puede conseguir en Amazon, donde los precios tienden a ser altos.

Queridos lectores, los invito a descubrir este delicioso tesoro navideño que combina historia, tradición y sabor.

Les deseo una feliz Navidad y un próspero Año Nuevo.

D'CASA®

IL TORRONE

Giancarlo Frigerio "Gifri"



A SWEET JOURNEY THROUGH HISTORY, TRADITION, AND FLAVOR

Christmas is just around the corner, and like many people—especially in Europe—I eagerly look forward to buying a bar of torrone or small torroncini to share with family and friends. This traditional Italian confection is far more than a seasonal treat: it is a symbol filled with history and meaning.

In ancient times, torrone was considered a tribute to the deceased, a gesture meant to “sweeten” their journey to the afterlife. According to tradition, children would bring pieces of torrone to cemeteries as an offering. It was not uncommon to find it placed on tombs and niches during the holiday season.

Over time, torrone became a staple of Christmas celebrations, earning its place as a cherished culinary tradition. Yet its true origin remains a subject of debate. Some believe it stems from a similar preparation made in ancient Rome; others credit the Arabs for introducing it across the Mediterranean.





The Italian cities of Cremona and Benevento both claim it as their own: Cremona associates its birth with the wedding of Bianca Maria Visconti and Francesco Sforza in 1441, while Benevento references its existence as early as the 3rd–4th centuries BC. Additional theories trace it back to China, the land of almonds, from where it may have traveled to Europe through Arab trade routes.

Leaving history aside, today torrone is typically found in three main formats:

La Stecca (The Bar)

The classic presentation: a solid, elegant bar ideal for slicing and sharing.

Il Blocco (The Block)

A large, impressive slab of torrone displayed in pastry shops and sold by weight, cut fresh upon request—an artisanal experience.

Il Torroncino (The Mini Torrone)

Likely influenced by Sicilian tradition—though not confirmed—this smaller, softer version coated in chocolate has become extremely popular. Convenient, modern, and stylish, it has won over younger generations.

Essential Ingredients of Torrone

Despite its delicate flavor, torrone is made from just a few key ingredients:

- *Cooked sugar*
- *Honey*
- *Egg white*
- *Toasted almonds*
- *Toasted pistachios*
- *Edible wafer*

Though traditionally handcrafted, torrone can be made at home. YouTube offers many helpful tutorials for those who want to try preparing it themselves.

As for purchasing authentic Italian torrone in Mexico, the task can be challenging. It is not commonly available in supermarkets, and only a few options can be found on Amazon—often at high prices.

Dear readers, I invite you to discover this delightful Christmas treasure that blends history, tradition, and sweetness.

Wishing you a joyful Christmas and a prosperous New Year.