

CON IL NATALE ALLE PORTE È TEMPO DI TORRONE E AD ATESSA SI CHIAMA PIRETTI

13 Dicembre 2022



ATESSA – Che sia bianco classico o ricoperto di cioccolato fondente, morbido al cioccolato o con l'aggiunta di prodotti tipici del territorio, il torrone è una passione irrinunciabile del Natale. E lo sarà anche per quello di quest'anno. *Virtù Quotidiane* ha incontrato l'azienda Piretti di Atesa (Chieti), che di torroni se ne intende davvero, per condividere un dolce viaggio alla scoperta del prodotto più quotato delle feste natalizie.

Si narra che l'antico dolcime abbia una storia millenaria e che l'origine del torrone non sia italiana anche se nel bel paese quello più conosciuto è sicuramente il torrone realizzato secondo l'antica tradizione cremonese. Ed è proprio a questa tradizione che si rifà la produzione firmata Piretti che realizza ben otto tipologie di torrone.

Il primo in ordine d'importanza è sicuramente quello classico che fa parte della produzione dell'azienda dal 1835 e che è realizzato con mandorle pugliesi e miele biologico di Tornareccio. È bianco, friabile, con una corposa consistenza e creato con una lavorazione che dura all'incirca quindici ore. Poi c'è quello tenero al cioccolato che, come spiega **Gennaro**

Travaglini Piretti, titolare dell'azienda, è sicuramente il più richiesto. Questo torrone nasce dalla tradizione abruzzese dell'ultimo secolo, ha una base di cioccolato ed è farcito con mandorle e canditi. È un prodotto genuino e naturale e rispetto al classico ha un sapore più neutro e meno mieloso.

Il torrone classico ricoperto al cioccolato fondente è una variante molto apprezzata in quanto conserva il contrasto tra il gusto classico e quello della copertura, fatta con cioccolato monorigine criollo proveniente dal Venezuela. Utilizzato da Piretti per tutte le coperture dei suoi prodotti. Se si preferisce un gusto ancora più amaro c'è il torrone tenero al cioccolato ricoperto al cioccolato fondente. L'abbinamento tra la morbidezza della pasta all'interno e la croccantezza del cioccolato fondente esterno concede all'assaggiatore un gusto particolare e decisamente meno dolce delle altre tipologie.

Gusto dolce che ritorna invece nel torrone morbido bianco ricoperto di cioccolato fondente. In questo caso il contrasto con l'amaro dell'esterno si fa sicuramente sentire. La dolcezza raggiunge l'apice nel torrone bianco morbido realizzato con un delicato impasto, dal gusto più dolce del tenero al cioccolato.

Per tutti coloro che vogliono osare di più in dolcezza c'è il torrone finissimo ricoperto alla granella di zucchero. Che è uno dei più antichi della produzione Piretti che ha una forma differente rispetto al torrone classico ed è ricoperto di zucchero semolato e zucchero granella. Il legame con la tradizione non si ferma qui. L'unione con il territorio si rinsalda, infatti, con il torrone con fichi secchi e noci (Giardiniera atessana). All'impasto, che è molto simile al classico, si aggiungono le noci francesi di Grenoble - che hanno la particolarità di essere poco oleose e facili da conservare - e i fichi secchi di Atesa che ammorbidiscono e addolciscono il prodotto.

E se le materie prime di indiscussa qualità, il rispetto della tradizione e la lavorazione artigianale sono i punti di riferimento dell'azienda Piretti, che con Gennaro è alla sua quarta generazione, anche l'immagine del torrone fa la differenza. Con gli incarti che sono realizzati in perfetta sintonia con la storia della famiglia Piretti e che richiamano le origini di una tradizione artigiana nata e cresciuta ad Atesa. Città che ancora ospita un'autentica eccellenza del territorio.

LE FOTO









