

Disciplinare di Produzione
TORRONE DI CALTANISSETTA

Art. 1

Nome del prodotto

La Indicazione Geografica Protetta “*Torrone di Caltanissetta*” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La denominazione “*Torrone di Caltanissetta*” designa esclusivamente il prodotto ottenuto dalla cottura e lavorazione di miele, mandorle sgusciate dolci tostate e pistacchi crudi.

Al momento dell'immissione al consumo il “*Torrone di Caltanissetta*” presenta le seguenti caratteristiche:

2.1 Caratteristiche fisiche

Forma: parallelepipedo rettangolare con spigoli smussati.

Aspetto esterno: superficie lucente, liscia, levigata di colore dal bianco avorio al giallo paglierino con presenza diffusa di mandorle secche intere e pistacchi interi ben visibili (c.d. a “*faccia vista*”) grazie alla particolare operazione di sezionamento utilizzata (c.d. taglio a “*specchio*”).

Dimensioni:

- *peso:* compreso tra 10 e 500 gr;
- *lunghezza:* compresa tra 3,5 e 35 cm;
- *altezza:* compresa tra 0,5 e 3 cm;
- *larghezza:* compresa tra 3 e 6 cm.

2.2 Caratteristiche organolettiche

Consistenza dell'impasto: compatto, croccante, friabile, se spezzato si frantuma in piccoli pezzi in grani.

Sapore: all'assaggio la consistenza dell'impasto risulta essere compatta, croccante e friabile grazie alla prolungata cottura a bassa temperatura a cui è stato sottoposto il miele. Al palato è ben percepibile il dolce del miele che abbinato al sapore delle mandorle e dei pistacchi ben equilibra il dolce della pasta.



2.3 Caratteristiche chimiche

Umidità: non superiore al 18%.

Art. 3

Area di produzione

La zona di produzione del “Torrone di Caltanissetta” è rappresentata dall’intero territorio amministrativo del Comune di Caltanissetta, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 4

prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Descrizione del metodo di produzione

Il “Torrone di Caltanissetta” prevede l’impiego dei seguenti ingredienti tradizionali.

5.1 Ingredienti per la lavorazione

Ingredienti per 100 Kg di prodotto finito	Dosi in Kg	Tolleranza (%)
INGREDIENTI OBBLIGATORI		
Miele millefiori e/o di achillea e/o di sulla in percentuali variabili	45	±10%
Mandorle non pelate dolci tostate	45	± 12%
Pistacchi crudi essiccati	10	± 20%
INGREDIENTI FACOLTATIVI		
Glucosio (alias sciroppo di glucosio) in alternativa parziale al miele	13	± 20%

Zucchero semolato in alternativa parziale al miele	12	± 20%
Albume d'uovo in alternativa parziale al miele	2,5	± 20%
Vaniglia o vanillina	q.b.	

Il prodotto non contiene coloranti e conservanti.

5.2 Metodo di produzione

Per l'ottenimento del prodotto è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sottoindicate:

1. Sottoporre, preliminarmente alla realizzazione del prodotto, le mandorle ad un trattamento termico oscillante dai 170 ai 180°C per 15/20 minuti avendo cura di rigirarle ogni 5/6 minuti al fine di assicurare una tostatura uniforme delle stesse, ovverosia fino a quando le mandorle assumano una colorazione che va dal giallo paglierino al marrone chiaro.
2. Collocare in una torroniera preriscaldata ad una temperatura massima di 110°C il miele e cuocerlo a fuoco diretto o a bagnomaria per 7/8 ore, periodo di tempo questo necessario per ottenere, mescolando meccanicamente, un composto liscio, compatto, di consistenza lavorabile, privo di grumi.
3. In caso di utilizzo di glucosio (alias sciroppo di glucosio) e/o zucchero semolato e/o albume d'uovo, le metodiche di lavorazione descritte al precedente p.to 2 sono sostituite dalle seguenti: collocare in una torroniera preriscaldata ad una temperatura massima di 110°C il miele, il glucosio (alias sciroppo di glucosio) e/o lo zucchero. Amalgamare e cuocere quindi gli ingredienti a fuoco diretto o a bagnomaria per 120 /180 minuti, periodo di tempo questo necessario per ottenere, mescolando meccanicamente, un composto liscio, compatto, di consistenza lavorabile, privo di grumi. Aggiungere, quindi, l'albume di uovo al composto ottenuto e proseguire la cottura, mescolando il tutto meccanicamente per 5/6 ore.
4. A cottura ultimata aggiungere, eventualmente, la vaniglia in polvere o la vanillina e mescolare per 2/5 minuti.
5. Aggiungere (*"incorporare"*) e amalgamare le mandorle e i pistacchi, avendo cura, prima della loro aggiunta, di scaldarli alla stessa temperatura (max 110°C) del composto (c.d. *fatta*). Al termine di tale operazione le mandorle e i pistacchi dovranno risultare uniformemente distribuiti all'interno del composto.
6. Estrarre il composto dalla caldaia e versarlo sul tavolo di lavoro dove viene porzionato in panetti di peso oscillante dai 1,5 ai 4 kg.
7. Adagiare i panetti così ottenuti all'interno di appositi telai e stenderli a mano con l'ausilio

di un mattarello e farli raffreddare ad una temperatura tale da consentirne il successivo porzionamento.

8. Porzionare il composto meccanicamente con l'ausilio di un'apposita macchina taglierina, in pezzi delle dimensioni di cui al precedente punto 2.1. L'operazione di porzionamento deve essere svolta in maniera tale da assicurare al prodotto il c.d. "taglio a vista", ovverosia la piena visibilità del miele, delle mandorle e dei pistacchi, ingredienti questi ultimi due sezionati a faccia viva.

Art. 6

Legame con il territorio

Fondamento della IGP è la reputazione sulla quale si basa il legame del "Torrone di Caltanissetta" con il territorio di produzione. La reputazione è attribuibile all'area geografica di origine e trova ampio risalto nella peculiarità del processo produttivo consistente nella prolungata cottura del miele a bassa temperatura che consente, da una parte, di non scurire lo stesso durante il trattamento termico e, dall'altra, di conferire al prodotto la caratteristica consistenza compatta, croccante e friabile ottenendo così un prodotto dalla palatabilità unica nettamente percepibile dal consumatore al momento dell'assaggio rispetto al prodotto convenzionale.

Il "*Torrone di Caltanissetta*" ha origine nella città omonima e tuttora sono in attività 8 laboratori. L'origine e il successivo sviluppo del torrone a Caltanissetta sono legati in maniera indissolubile alla combinazione della tradizionale produzione locale di mandorle, pistacchi e miele di elevata qualità con la maestria dei locali torronai. Tale connubio fece sì che Caltanissetta, fin dalla seconda metà dell'Ottocento, potesse vantarsi di possedere due titoli: "Capitale mondiale dello zolfo" e "Città del Torrone". In quel periodo, infatti, la produzione di torrone si espanse a tal punto che il capoluogo nisseno arrivò a registrare la presenza attiva di ben 8 torronifici¹.

Numerosi sono al riguardo i documenti che attestano una attività produttiva intensa. Tra questi citiamo a titolo puramente esemplificativo l'indagine statistica "Economia Siciliana a fine 800" condotta dall'"Istituto per il credito alla cooperazione" (IRCAC) - Ente pubblico economico della regione Sicilia -.

Lo studio ci informa, inoltre, che il numero complessivo di addetti impiegati dalle suddette ditte era pari a 34 e che la produzione di torrone, definita "*una specialità del genere*", era talmente rinomata da essere commercializzata "*in occasione delle feste natalizie, di Capo d'Anno e di Pasqua... non solo nelle altre province siciliane e nel continente italiano, ma anche all'estero*".

Tra le più importanti testimonianze della maestria raggiunta dai torronai nisseni è fornita dalla vittoria conseguita nella prestigiosa Esposizione Generale Italiana del **1884** - che si tenne a Torino nel parco

¹ Brochure della Camera di commercio di Caltanissetta "Sua maestà il torrone" del 2018

del Valentino – nella sezione "*Torrone e Panforte*" dal maestro nisseno Salvatore Amico e dalla menzione onorevole ottenuta da due suoi colleghi e concittadini, entrambi di Caltanissetta, Luigi Giannone e Giuseppe Infantolino. Dietro al nisseno Amico si posizionarono noti torronai di Cremona, Caserta, Este, Siena²

Una ulteriore evidenza della notorietà conseguita dai torroni prodotti dal suddetto torronaio si rinviene nell'articolo "Premiata fabbrica di torrone Salvatore Amico" del giornale ebdomadario "La Bilancia" che riporta testualmente "*Le specialità in torrone che fornisce la ditta Salvatore Amico superano di gran lunga tutte le altre che si fabbricano nella nostra Città da altre ditte, ed hanno meritato la prima medaglia d'argento all'Esposizione Nazionale di Torino del 1884 e in quella di Messina del 1882*"³.

Tra la **fine dell' '800 e la metà del' '900** a dare grande impulso alla notorietà, lavorazione e diffusione del Torrone di Caltanissetta concorrono una serie di riconoscimenti che i produttori nisseni conseguirono nel corso di alcune manifestazioni dedicate anche ai prodotti della pasticceria. Tra i tanti si segnalano quelli vinti dal torronaio Giuseppe Infantolino per la produzione di due tipologie di torrone rivisitate e dedicate ai membri della Casa Reale di cui lo stesso era fornitore fin **dal 1837**: il torrone Umberto e il torrone Margherita. Tali varianti furono talmente apprezzate anche all'Estero da consentirgli di vincere la medaglia d'oro all'Esposizione internazionale di Nizza nel **1890** e a quella di Bruxelles nel **1891**. Tale successo confermato anche nel corso dell'Esposizione di Palermo del **1891-92**, manifestazione anche questa dove Giuseppe Infantolino fu premiato con la medaglia d'oro per "*l'impareggiabile*" qualità dei suoi prodotti in grado di destare "*...su di se di tutti i buongustai Esteri e Nazionali*"⁴.

Recentemente, poi, attestazioni sulla grande rinomanza acquisita dal prodotto sono fornite da innumerevoli articoli. A partire dal **2017**, in seguito al crescente consenso del prodotto presso i consumatori, anche i quotidiani locali, incominciano a pubblicare articoli incentrati sulle iniziative dedicate al prodotto. Di seguito si riportano alcuni articoli pubblicati dal giornale a diffusione regionale "La Sicilia" e da alcuni media on line:

- "*Torrone e rollò nisseno alla "Fico" di Bologna*" pubblicato a novembre **2017**. Nel corso della manifestazione il torrone e il rollò sono stati protagonisti a Fico, la Fabbrica Italiana Contadina di Eataly World, il più grande parco agroalimentare del mondo inaugurato a Bologna. Nel corso della rassegna, a cui hanno partecipato migliaia di visitatori, sono stati sottoposti alla degustazione "*..oltre al torrone di Caltanissetta...i rollò ed altri dolci tipici della Sicilia.....*"⁵

² Brochure della Camera di commercio di Caltanissetta "Sua maestà il torrone" del 2018 e Deliberazione della Giuria dell'Esposizione Generale Italiana tenutasi a Torino nel 1884.

³ v. articolo "La premiata fabbrica di Torrone Salvatore Amico" del giornale "La Bilancia n. 4, Caltanissetta del 19 gennaio 1901"

⁴ v. Stampa della tipografia Panfilo Castaldi

⁵ V. articolo allegato.

- *“Il Torrone di Caltanissetta: la ricetta di una Tradizione Millenaria”*, articolo pubblicato dal network Sicilyintour, in cui viene illustrata la storia e le modalità di preparazione del prodotto. In particolare, per quanto riguarda gli ingredienti impiegati riporta: *“Il torrone di Caltanissetta si prepara con ingredienti siciliani, alla cui base si trovano le mandorle e pistacchi di Sicilia, rendendo questo dolce tipico una specialità a km 0, totalmente realizzata con le eccellenze del territorio”* ad ulteriore testimonianza dello stretto legame del prodotto con le materie prime del territorio. ⁶

“Torrone di Caltanissetta, dolce eccellenza della Sicilia” pubblicato dalla rivista Siciliafan in data 18 dicembre 2020. ⁷

Infine un articolo dell’ANSA dello scorso **24 gennaio 2023** segnala che il “Torrone di Caltanissetta” è stato riconosciuto come il primo presidio Slow food del 2023 riferendo che *“La particolarità del torrone del capoluogo siciliano riguarda.....la ricetta: gli ingredienti utilizzati sono soltanto tre, miele, mandorle e pistacchi, tutti caratteristici del territorio. Il processo di lavorazione richiede più di otto ore ed è rimasto identico a quello di oltre un secolo fa.....”*⁸

Ma alla base della reputazione del “Torrone di Caltanissetta” sono anche rilevanti fattori economici e produttivi. La sua produzione infatti ha sempre rappresentato una importante occasione di lavoro per la popolazione locale e ancora oggi essa costituisce una significativa attività economica del comune siciliano. Negli ultimi trenta anni la fioritura di una serie di piccole aziende ha determinato la nascita di un vero e proprio “Distretto del Torrone di Caltanissetta”, che si caratterizza per la particolare vitalità degli operatori, alcuni dei quali hanno avviato una significativa attività di export del prodotto. Questa connotazione del sistema produttivo ha consentito negli anni lo sviluppo e il mantenimento di conoscenze e abilità che si sono tramandate di generazione in generazione e che non sono riscontrabili in altre zone. La lavorazione richiede, infatti, una buona dose di manualità e competenze specifiche, in special modo nel dosaggio degli ingredienti, nel controllo del processo di cottura della pasta del torrone e della relativa amalgama degli ingredienti, nello svolgimento della “prova vitrea” finalizzata a verificare il giusto grado di cottura dell’impasto, del porzionamento del composto nelle operazioni di battitura che comportano l’utilizzo di maestranze abili ed esperte.

⁶ V. articolo consultabile al seguente link: <https://sicityintour.com/il-torrone-di-caltanissetta-la-ricetta-di-una-tradizione-millenaria/>

⁷ V. articolo consultabile al seguente link: <https://sicityintour.com/il-torrone-di-caltanissetta-la-ricetta-di-una-tradizione-millenaria/>

⁸ V. articolo allegato



Accanto ai fattori economici e produttivi contribuisce a dare reputazione al prodotto la tradizionale presenza del “Torrone di Caltanissetta” tra i dolci tipici del periodo invernale ed in particolare delle festività natalizie. Con il passare del tempo il suo consumo si è esteso anche agli altri mesi dell’anno. A cementare questo legame si tiene ogni anno nel comune di Caltanissetta la tradizionale manifestazione “Festival del Torrone di Caltanissetta” che contribuisce a perpetuare la fama del prodotto.

Art. 7

Organismo di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al Disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 1143/2024. L’Organismo di controllo designato è la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trapani, Corso Italia 305, 91100 Trapani (TP), Tel. 0923 876235–876265-876266, E-mail: promozione@tp.legalmail.camcom.it.

Art. 8

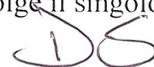
Confezionamento ed etichettatura

Per salvaguardare la qualità del prodotto le operazioni di confezionamento devono essere svolte direttamente nel torronificio entro un massimo di 1 ora dal porzionamento onde evitare che il torrone, assorbendo l’umidità esterna, si ammorbidisca diventando appiccicoso al tatto. Tale ammorbidimento, infatti, avrebbe delle ricadute negative sulla croccantezza e friabilità del prodotto e, conseguentemente, sulla palatabilità dello stesso.

Il “Torrone di Caltanissetta” è posto in vendita in confezioni monoprodotta o pluri prodotta chiuse ed etichettate di capacità compresa tra i 10 gr e 500 gr.

Nel caso in cui il “Torrone di Caltanissetta” venga immesso al consumo in confezioni monoprodotta, il prodotto deve essere avvolto in un incarto, che riporta le diciture “Torrone di Caltanissetta”, “Indicazione Geografica Protetta”, e/o il simbolo dell’Unione, nonché il logo del prodotto di cui all’art. 9.

Nel caso in cui il “Torrone di Caltanissetta” venga immesso al consumo in confezioni pluriprodotta, ovvero sia in scatola contenente più pezzi di torrone incartati singolarmente, le indicazioni di cui sopra devono essere riportate sulla confezione (scatola) e su ogni involucro che avvolge il singolo pezzo.



È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

La denominazione “Torrone di Caltanissetta” è intraducibile, ma una traduzione in lingua diversa può essere aggiunta.

Art. 9

Logo

Il logo del prodotto sotto riportato rappresenta, in modo stilizzato, la tipica forma rettangolare del “Tularo” cioè del telaio in legno utilizzato per dar forma al torrone di Caltanissetta riprendendone anche la tipica forma della stecca.

La cornice del rettangolo è di colore Marrone (Pantone P44 -16C – C50% M60% Y57% K60%), al suo interno è inserita la scritta Torrone di Caltanissetta in Rungen a lettere capitali (58 pt “TORRONE” 32pt “DI CALTANISSETTA”) In marrone (Pantone P44 -16C – C50% M60% Y57% K60%) Alla base in posizione centrale rispetto al testo si trova l’acronimo I.G.P. in Rungen a lettere capitali (14 pt) di colore Marrone scuro (Pantone P44 -16C – C50% M60% Y57% K60%)

Il logotipo può essere utilizzato anche in bianco su fondi scuri (Pantone P11C – C=0% - M=0% - Y=0% - K=0%) e grigio 90 su fondi chiari (Pantone P179-14C – C0% M0% Y0% K89%) come nella riproduzione sotto riportata.

Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con la dicitura IGP e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

La dimensione minima di utilizzo è pari a 15 mm di altezza.

Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Dario Scavell", is positioned below the two logo images.