



In Hirpinia erat olim “cupeta”, quae nunc est “torrone” cum aliqua Variatione.

Quae est origo horum ferculorum? Narratur in Secundo bello Sannitico, Romani, victi et animo fracti ob gravem ignominiam ad Forcas Caudinas, inedia morituri erant. Sannites autem hoc non permiserunt: malebant enim se ipsi occidere. Itaque, ad famem eos stimulatori, *Cupedia* o *Cupeta* (da *Cupita* = desiderata) eis distribuerunt.

Erat typica *puls* e farris farina, aqua, melle, ovis an aliis ingredientibus in locis finitmis: Hirpini-Sannites addebant nuces ex Avella; Carthaginienses caseum recentem conditum melle.

Cato Censor in “De Agricultura” tradit nobis receptum: «*Miscebis in aqua libbram farinae, ponite in labro tres libbras casei recentis et ovum. Omnia coques in olla nova*».





Post aliquot saecula "cupedia" se mutavit a pulve in crustulum.

Apicius descripsit hanc patinam cupediae similem: « Pini nuces torre cum cariliis nucum *et omnia tere cum melle, ovis, pipere et oleo*».

Multo tempore post, in anno 1441, in nuptiis Cremonae celebratis inter Franciscum Sforza et Bianca Maria Visconti, crustulum oblatum est forma localis turris, "Torrazzo" nuncupati. Inde nomen crustuli ipsius, id est "torrone".





Secundum alios historicos, origo nominis est in verbo *torrere* .

Receptum autem est diffusum quoque in Islamica Hispania, ubi est notum nomine *turun*.



Ab Hispania, ultra terras et maria, diffusurum erat in America et Asia, in pluribus formis typicisque varietatibus.





“Cashew turrón” est versio e Philippinis: ofella referta cassuviis, musis an solanis dulcibus.

In Cuba insula, “turrón de maní” est dulce ferculum cum arachidibus Americanis, in plateis et locis maxime frequentatis.

In culina Peruviana est varietas nuncupata “Turrón de Doña Pepa”, parata cum aniso et melle ad honorem “Señor de los Milagros”, id est “Domini Miraculorum”, in mense Octobri.



In aliis regionibus Americae meridionalis ingredientes sunt sesami semina, melle cum saccharo cannae, citrum et pulvis cinnamomi.

Aliae varietates includunt amygdalas, semina lini et heliotropii, nuces palmae, corticem citri viridis et aurei.

Et denique est qui condit coffea et socolata, interdum quoque gelata.





Typicum Şannii et limitrofae Hirpiniae crustulum "pantorrone" nuncupatum, id est spongia pasta referta amygdalis, pistachiis, nucibus an Castaneis cum suco citri vel fragi an cerasi, circumdata Castanea an blanca socolata.





Et si amas gustus originales, est Varietas cum oleis an versio Hispanico-  
americana: patina e thunno cum mitilis salsis an conchis!



Lucia Mattera