

Comunicato stampa 14.08.2014

Registrato 1 nuovo prodotto IGP italiano

**Le registrazioni europee al 14.08.2014 sono 1238, di cui 582 DOP, 608 IGP, 48 STG
Salgono a 265 le denominazioni italiane di cui 160 DOP, 103 IGP e 2 STG**

Torrone di Bagnara IGP

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria
Reg. Ue 882 del 31.07.2014 - GU L 242/1 del 14.08.2014

L'Indicazione Geografica Protetta «Torrone di Bagnara» designa esclusivamente il prodotto ottenuto dalla cottura e lavorazione di miele, zucchero e mandorle non pelate tostate, cannella e chiodi di garofano in polvere e con la copertura di zucchero in grani o cacao amaro. Il prodotto si presenta, a secondo della copertura, in due versioni: Martiniana (copertura con zucchero in grani); Torrefatto glassato (copertura con cacao amaro).

Esternamente presenta una superficie increspata e di colore marrone — c.d. a manto di monaco — ricoperta di zucchero in grani (nella versione «Martiniana») oppure lucente, liscia e levigata, di colore marrone scuro per la copertura di una miscela di zucchero e cacao (nella variante «Torrone glassato»). All'interno ha colore marrone, con presenza diffusa di mandorle ben distribuite. La consistenza è croccante e friabile mentre per quanto riguarda il sapore, al primo morso la pasta appare friabile e croccante per effetto della giusta tostatura delle mandorle e dell'alta temperatura alla quale è stata sottoposta la massa zuccherina. Al palato la dolcezza dell'impasto è bilanciata dal sapore delle mandorle tostate e da una netta sensazione di brulè con leggero retrogusto speziato che, nella versione «Torrefatto glassato» ingloba anche la percezione di cacao amaro.

La caratteristica che ha permesso l'affermazione della denominazione «Torrone di Bagnara» tra i consumatori è riconducibile alla particolare consistenza friabile e croccante. Questa caratteristica è legata al tradizionale sistema di cottura di base a fuoco vivo e ad alte temperature che non è riscontrabile nei torroni comuni, la cui lavorazione avviene a «a bagnomaria» e comunque a temperature più basse. Questa modalità di produzione è inoltre responsabile di altre caratteristiche organolettiche peculiari come il colore interno marrone e la specifica sensazione di brulè al palato. Altra caratteristica riscontrabile nel «Torrone di Bagnara» è l'utilizzo tra gli ingredienti di spezie, retaggio storico della specificità dell'area geografica che arricchisce e distingue il gusto del «Torrone di Bagnara». L'area geografica di produzione del «Torrone di Bagnara» è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Bagnara Calabria, in provincia di Reggio Calabria.