



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE
PQA III

**Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
“Torrone di Bagnara”**

**Art. 1
Denominazione**

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) “Torrone di Bagnara” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

**Art. 2
Descrizione del prodotto**

La denominazione “Torrone di Bagnara” designa esclusivamente il prodotto ottenuto, con le modalità descritte nel presente disciplinare, 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 “Torrone di Bagnara” si presenta, a secondo della copertura, in due versioni:

- *Martiniana* (copertura con zucchero in grani)
- *Torrefatto glassato* (copertura con cacao amaro)

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

2.1 Caratteristiche fisiche e organolettiche

Forma: parallelepipedo rettangolare con spigoli smussati

Dimensioni:

- Lunghezza: compresa tra 4 e 12 cm;
- Larghezza: compresa tra 1,5 e 2,5 cm;
- Altezza compresa tra 1,5 e 2,5 cm;

Peso: compreso tra 14 e 35 gr.

Aspetto esterno: 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”).

Aspetto interno: colore marrone, con presenza diffusa di mandorle ben distribuite.

Consistenza: croccante e friabile.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE
PQA III

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.

**Art. 3
Area di produzione**

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.

**Art.4
Origine del 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 dall'organismo 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 del prodotto (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate 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 Bagnara" prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

5.1 Ingredienti per la lavorazione

Ingredienti per 100 Kg di prodotto finito	Dosi in Kg	Tolleranza in Kg
INGREDIENTI PER LA PASTA DI TORRONE		
A) Massa zuccherina composta di zucchero semolato e miele di agrumi o millefiori chiaro o di sulla ripartita a seconda della versione nel seguente modo:	40	+/- 3,5
1. Versione Martiniana:		



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE
PQA III

1.1 Zucchero semolato per la pasta di torrone	35	+/- 2
1.2 Miele di agrumi o millefiori chiaro o di sulla	5	+/- 4
2. Versione Torrefatto Glassato		
2.1 Zucchero semolato per la pasta di torrone	10	+/- 2
2.2 Miele di agrumi o millefiori chiaro o di sulla	30	+/- 2,5
B) Mandorle non pelate dolci	48	+8/-5
C) Cannella in polvere, chiodi di garofano in polvere	q.b.	
INGREDIENTI PER LA COPERTURA		
1. Versione Martiniana:		
1.1 Zucchero semolato per glassature	6	+/- 2
1.2 Zucchero in grani per spolvero	6	+/- 2
2. Versione Torrefatto Glassato		
2.1 Zucchero semolato, ed eventualmente zucchero fondente in parziale sostituzione, per la glassatura	11	+/-3
2.2 Cacao amaro in polvere con 22-24% di burro di cacao	1	+/-0,400
Ingredienti facoltativi per le due versioni		
Albume o albumina d'uovo	0,3	+/- 0,2
Vanillina	q.b.	
Oli essenziali di agrumi	q.b.	
Coadiuvante per l'ottenimento dello sciroppo di zucchero	Dosi in l	Tolleranza in l
Acqua	3	+/- 0,5

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti

5.2 Metodo di produzione

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

1. Inserire e amalgamare in una caldaia la massa zuccherina e, nella versione Martiniana, anche le mandorle non pelate. Cuocere quindi a fuoco diretto il composto ad una temperatura iniziale di 160/200° C per il periodo di tempo necessario affinché mescolando meccanicamente il composto raggiunga un colore marrone cosiddetto a “*manto di monaco*”. Procedere, aggiungendo eventualmente l'albume o l'albumina d'uovo, a cottura lenta, al termine della quale la massa zuccherina deve presentare, a temperatura ambiente, una consistenza vetrosa che sottoposta a pressione si frattura, la c.d. “*rottura vitrea*”, elemento quest'ultimo, fortemente indicativo di una precisa caratterizzazione di base del prodotto. Quindi aggiungere cannella e chiodi di garofano in polvere ed infine (nella versione Torrefatto glassato) le mandorle non pelate e preventivamente



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE
PQA III

tostate, fino all'ottenimento di un composto omogeneo;

2. Aggiungere, eventualmente, la vanillina e/o oli essenziali di agrumi ed amalgamare il composto fino a quando raggiunga una consistenza omogenea;
3. Versare il composto in apposite forme e farlo raffreddare fino ad una temperatura tale da consentire la manipolazione;
4. Porzionare il composto, a mano con l'ausilio di un coltello o meccanicamente, in pezzi delle dimensioni di cui al precedente punto 2.1;
5. Sciogliere lo zucchero semolato per la glassatura ed, eventualmente, gli oli essenziali di agrumi nell'acqua e, successivamente, cuocere il composto ottenuto ad una temperatura di 110/118° C fino ad ottenere uno sciroppo di zucchero; aggiungere eventualmente lo zucchero fondente in parziale sostituzione dello zucchero semolato nella versione del "Torrefatto glassato";
6. Aggiungere nella versione del "Torrefatto glassato" allo sciroppo di zucchero il cacao amaro in polvere;
7. Immergere i torroni nello sciroppo e, successivamente, scolarli in modo tale da eliminare lo zucchero in eccesso; quindi nella versione del "Torrefatto glassato", una volta asciugato il prodotto, procedere al completamento della glassatura anche nella faccia inferiore del torrone pulendolo dalle eventuali colature della glassa e spennellandolo con il medesimo sciroppo (c.d. "nastratura"), tale procedura si può eseguire eventualmente anche meccanicamente; nella versione "Martiniana", procedere immediatamente con i torroni appena immersi nello sciroppo e leggermente scolati, passandoli ancora caldi nello zucchero, evitando la formazione di grumi durante il raffreddamento e lasciandoli semplicemente asciugare a temperatura ambiente.

Art. 6

Legame con il territorio

Il "Torrone di Bagnara" ha acquisito nel tempo una grande reputazione sia per le sue qualità distintive che per le peculiarità del processo produttivo. Esso infatti presenta delle caratteristiche organolettiche uniche, che sono il frutto della composizione e del perfetto dosaggio degli ingredienti, ma soprattutto del sistema di cottura di base a fuoco vivo e ad alte temperature sul quale si innestano successive procedure di affinamento del tutto particolari, laddove gli altri torroni sono il risultato di cotture "a bagno maria" e comunque a basse temperature, come viene meglio specificato agli art. 2 e 5.

Tali caratteristiche dipendono dallo stretto legame del prodotto con il territorio di origine, legame che è dimostrato da fattori storici, economico – produttivi e culturali.

6.1 Fattori storici. Il "Torrone di Bagnara" ha origine nei traffici dell'omonimo centro marinaro, che nel '700 consentirono, attraverso la nascita di locali spezierie, di legare la tradizionale



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E DELLA PESCA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE PQA III

produzione locale di mandorle e miele con lo zucchero e le droghe di provenienza esterna. A partire dal 1846, viene citato espressamente il “torrone” come specialità di una famiglia di “dolcieri”, i Cardone, che diventano alla fine del secolo fornitori della Real Casa Savoia e che tuttora sono in attività. Alla fine dell’800 il “Torrone di Bagnara” acquista una grande reputazione e numerosi sono i documenti che attestano una attività produttiva intensa e una altrettanto intensa attività di spedizione del prodotto.

Nel 1885 infatti N. Marcone afferma: “I torroni di Bagnara fanno il giro del mondo, e veramente sono tali da meritare siffatto onore” (v. “Un viaggio in Calabria. Impressioni e ricordi”).

La reputazione del “Torrone di Bagnara” continua per tutto il sec.XX. Nel 1983 così si esprime il canonico A. Giuffrè nella sua “Storia di Bagnara”: “La specialità di questo prodotto dolciario (il torrone) ha reso famoso il nome di Bagnara”.

6.2 Fattori economici e sociali. La produzione del “Torrone di Bagnara” ha sempre rappresentato una importante occasione di lavoro per la popolazione locale e ancora oggi essa costituisce la principale attività economica e la principale fonte di occupazione del comune calabrese. Nel secondo dopoguerra la fioritura di una serie di piccole imprese ha determinato la nascita di un vero e proprio “Distretto del Torrone di Bagnara”, che si caratterizza per la particolare vitalità degli operatori (non pochi inventano continuamente nuove tipologie di torrone per le quali sono soliti richiedere la tutela brevettuale).

Questa connotazione del sistema produttivo ha consentito negli anni l’acquisizione di tecniche specifiche, nonché 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 a fuoco diretto (fondamentale il raggiungimento della c.d. “rottura vitrea”) e nelle operazioni di modellatura, che comportano l’utilizzo di maestranze abili ed esperte. Occorre inoltre ricordare la presenza storica di un indotto locale legato alla produzione del torrone, che un tempo riguardava anche la carta e le cassette per gli imballaggi e che oggi riguarda la produzione autoctona e l’adattamento di macchine utensili per la lavorazione, testimonianza evidente della forte e persistente compenetrazione tra il prodotto e l’economia locale.

6.3 Fattori culturali. Il legame culturale del prodotto al territorio è evidenziato dalla tradizionale presenza del “Torrone di Bagnara” tra i dolci tipici delle feste di Natale. 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 alla fine di novembre la tradizionale “Festa del Torrone”, che contribuisce a perpetuare la fama del prodotto.

Permane, inoltre, la presenza nel lessico specialistico locale di termini gergali che risalgono all’antica tradizione produttiva, come ad esempio “mando di monaco” per indicare il colore del torrone, “cotta”, per indicare la pasta di torrone calda e ancora informe, “torroniera”, per indicare la peculiare caldaia utilizzata dai maestri pasticceri, “rottura vitrea”, per indicare il risultato di una



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE
PQA III

particolare tecnica che evidenzia la capacità di controllo del processo produttivo ad alte temperature.

**Art.7
Organismo di Controllo**

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è AGROQUALITA' S.P.A. con sede in Roma, viale Cesare Pavese, 305 – Tel. +39 0654228675

**Art.8
Confezionamento ed etichettatura**

A salvaguardia della qualità del prodotto le operazioni di confezionamento devono avvenire entro un massimo di 4 ore dal raffreddamento. Ciò consente di evitare possibili contaminazioni batteriche e garantisce che il prodotto non assorba umidità dall'ambiente esterno, cosa che provocherebbe, oltre al rischio di formazione di muffe durante la conservazione, un immediato eccessivo ammorbidimento del prodotto con conseguenze negative sia sull'aspetto esterno (scioglimento della glassatura o formazione di screpolature in superficie) che sulla consistenza interna (compromissione della croccantezza). In questa fase è necessario inoltre evitare manipolazioni intermedie del prodotto per impedire che la superficie perda la lucentezza (nel Torrefatto glassato) o parte dello zucchero di copertura (nella Martiniana).

Il “Torrone di Bagnara” è commercializzato in confezioni monoprodotto o pluriprodotto.

Nel caso in cui il “Torrone di Bagnara” venga commercializzato in confezioni monoprodotto, il prodotto deve essere avvolto in un incarto, che riporta le diciture “Torrone di Bagnara”, “Indicazione Geografica Protetta” per esteso (l'acronimo IGP può essere aggiunto), e/o il simbolo dell'Unione, nonché il logo del prodotto di cui all'art.9.

Nel caso in cui il “Torrone di Bagnara” venga commercializzato in confezioni pluriprodotto, vale a dire vassoio o scatola contenenti più pezzi di torrone incartati singolarmente, le indicazioni di cui sopra devono essere presenti sulla confezione (vassoi o scatola) e su ogni involucro che avvolge il singolo pezzo.

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



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE
PQA III

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di una delle due denominazioni aggiuntive relativo al tipo di copertura ("Martiniana" o "Torrone glassato"), di indicazioni anche di carattere storico che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente Disciplinare.

La denominazione "Torrone di Bagnara" è intraducibile, ma una traduzione in lingua diversa può essere aggiunta.

Art.9

Logo

Il logo del prodotto riporta in alto la scritta su una sola riga "Torrone di Bagnara" (Blu scuro) (font: MS Reference Serif – stile regular. La "T" di torrone è in Monotype Corsiva ed è un punto più grande rispetto al resto del testo).

Nella parte centrale è rappresentata la stilizzazione della Rocca di Bagnara (Giallo oro) che sovrasta la figura di una sirena il cui corpo è formato da una linea curva il tutto è inserito in una forma ellittica (Blu scuro) su fondo bianco.

Composizione del colore

Blu scuro = 100(C) Ciano, 80 (M) Magenta, 0(Y) Giallo, 20(K) Nero

Giallo oro = 10 (C) Ciano, 30 Magenta (M), 80 Giallo (Y), 0 (K) Nero

