



Dalla Valle di Comino, il Torrone Ducato di Alvito e il suo viaggio nello spazio

La Pasticceria VM Macioce interpreta in modo pregevole la tradizione del Torrone di Alvito , una specialità tipica che, fin dal '700, si produce nella Valle di Comino, nel Lazio meridionale, tra Sora e Cassino. Da questo territorio, ricco di storia e tradizioni, il torrone è diventato un'eccellenza in Italia e nel mondo.



Torrone Ducato di Alvito al cioccolato fondente.

Nei primi decenni del '900 **Vittorio Macioce**, apprendista pasticcere, partì da Alvito (FR) per fare esperienza a Roma presso una famosa pasticceria dove si servivano i reali di Casa Savoia.

Tornato nella sua terra, Vittorio decise di rielaborare l'antica ricetta originale per ottenere l'attuale **Torrone Ducato di Alvito**, ricoperto di puro cioccolato fondente, un prodotto che si tramanda – ormai – da generazioni nella famiglia Macioce e conserva integre le peculiarità di una delle eccellenze della **Valle di Comino**.

Il Torrone Ducato di Alvito della Pasticceria VM Macioce: storia, composizione e lavorazione



L'ingresso della Pasticceria Macioce, con sede ad Alvito (FR).

Alvito, prima sede del Ducato poi città del Regno delle Due Sicilie, ha una storia ricca ed interessante. Qui, proprio grazie alla libera circolazione delle merci durante uno dei regni più floridi e industrializzati mai esistiti, giunsero prodotti non autoctoni come la pasta di mandorle, tipicamente siciliana, che da allora rappresenta la base per molte ricette del centro-sud Italia

Tra queste ricette c'è quelle del Torrone Ducato nel quale, ad una base di **pasta di mandorle**, si aggiungono ingredienti come visciole, pistacchi, pinoli, rum, cacao, nocciole e bergamotto che, insieme, esplodono al palato in un mix di sapori e profumi. Gli stessi che, circa un decennio, fa li ha visti protagonisti addirittura in un viaggio orbitale.

Il **Torrone** di Alvito si ottiene con un ciclo di **lavorazione artigianale** che lo rende unico al punto da aver meritato premi di Slow Food, Natura in Campo, Parchi del Lazio, Golosario e Gambero Rosso.

Oggi la **famiglia Macioce**, il cui laboratorio ha sede in un palazzo antico, produce diversi formati di torroni e torroncini ma anche prelibatezze come Ducatini, Susamielli, Mostaccioli, Fruttini di pasta reale, Panettoni, Colombe, Pigne, Rococò e torte varie, che sono eccellenze gastronomiche della tradizione dolciaria italiana.

Il viaggio nello spazio

È il 15 aprile del 2005 e l'**astronauta Roberto Vittori** parte insieme ad altri due colleghi, un russo ed un americano, per la missione "Eneide". Tra i vari esperimenti avvenuti a bordo della navicella **Soyuz**, c'è in programma il "**Food tray in space**" con lo scopo di diversificare l'alimentazione degli astronauti e renderla meno noiosa rispetto ai soliti liofilizzati. Grazie al sostegno della Regione Lazio, gli esperti decidono di inviare alcuni prodotti tipici tra cui proprio i torroni di Alvito. Un modo innovativo per rievocare, negli astronauti, i profumi ed i ricordi della propria terra e – allo stesso tempo – per testare la capacità di conservazione dei prodotti.

Pasticceria VM Macioce
Piazza Umberto I, 31 -Alvito (Frosinone)
Tel. +39.0776 510617
www.pasticceriavm.it

Data di creazione

15/02/2017

Autore

adriana-siciliano