

TRADIZIONALMENTE USATE PER MARZAPANE, CONFETTI, TORRONE, DANNO UN  
TOCCO RAFFINATO ALLE CARNI BIANCHE E AL PESCE. MA IL  
FASCINO IRRESISTIBILE DELLE MANDORLE COMINCIA ANCOR PRIMA. DAI FIORI...

# LE AMARE MUSE DI CHOPIN

Michael Furman/Granata press service



DI PAOLA SINIRAMEDE LUIGI VERONELLI

**E** certamente un'emozione indimenticabile, soprattutto per chi viene dalle fredde e brumose città del nord, poter ammirare già in febbraio i mandorli in fiore: per esempio ad Agrigento, che per l'occasione organizza addirittura una grande festa; o a Maiorca, dove incantarono anche il melanconico Chopin. I loro petali bianchi, tenerissimi e leggermente rosati, offrono uno spettacolo altamente romantico. Ma questi alberi, dalle foglie lanceolate con il bordo seghettato, che possono raggiungere i dieci metri di altezza, oltre che belli

sono anche utili, anzi preziosi per i loro frutti, da sempre richiestissimi dalla pasticceria di tutto il mondo. Il mandorlo, citato fin dalla *Genesis* (le mandorle furono offerte a Giuseppe), probabilmente originario dell'Asia o del Caucaso e già noto a Ippocrate, fu importato nel Mediterraneo dai Romani, che lo chiamavano *amygdalus*. Il nome divenne nel latino tardo *amandula*, consolidandosi intorno al '600 in mandola per poi arrivare definitivamente alla dizione attuale (in francese è amande, in inglese almond, in spagnolo almendra e mandel in

tedesco). Il frutto è una drupa ovoidale di color verde chiaro, ricoperta da una peluria vellutata che racchiude un nocciolo legnoso, all'interno del quale si trova il frutto vero e proprio.

Le mandorle abbondano in tutto il Mediterraneo: l'Italia del sud, la Spagna e il Portogallo ne sono i massimi produttori, seguiti più che degnamente da Nordafrica, Grecia e Francia meridionale. Più recente la produzione californiana, mentre dall'Armenia e dal Caucaso viene una varietà ornamentale, *l'amygdalus nana*.

Si distinguono tradizionalmente le mandorle dolci, che fresche, appena raccolte, di solito in maggio, si gustano anche come frutta da tavola, pur continuando a trovare la massima utilizzazione da secche, e le mandorle amare. In queste ultime, più piccole delle altre, sono contenute sostanze tossiche in percentuale non indifferente. Di regola non sono prodotte in Italia e la loro pericolosità è comunque limitata, essendo conseguente a uno smisurato quanto improbabile consumo: sono utilizzate in pasticceria, sotto forma di essenza per aromatizzare liquori e caramelle, e per ricavarne l'olio.

Le mandorle dolci presentano un guscio duro, come quelle, celebri, di Provenza, o tenero, come le Dama o le Principessa. Le varietà italiane sono numerosissime: fra le più ricercate, ma tutte invero sono ottime, la Avola, l'Aragonese, la Serradifalco, la Tuono, la Santoro, la Filippo Ceo. Fra i luoghi di produzione più rinomati ci sono Lentini, Castelmola e Avola in Sicilia, Oliena in Sardegna e Galluccio in Campania, non lontano da Caserta. Le mandorle, dopo aver tolto con l'ausilio dell'acqua calda la pellicola bruna che le riveste, si usano intere, tostate, tritate, anche sfilettate (tagliandole nel senso della lunghezza: c'è chi, abilissimo, riesce a ottenerne fino a 15 fettine); l'importante è che vengano conservate sempre ben chiuse e in luoghi non caldi. Pur largamente usate in vari settori, le mandorle trovano tuttavia il loro maggior impiego proprio in pasticceria e per i dolciumi in genere. Ben lo sanno le spose, la cui cerimonia nuziale è tradizionalmente sottolineata dalla classica torta e dagli immancabili confetti duri (mandorle ricoperte di zucchero profumato alla vaniglia). Lo sanno altrettanto bene tutti i golosi del mondo, che fin dal XIII secolo hanno fatto autentiche pazzie per i dolcetti di pasta di mandorle (pestate con lo zucchero e «legate» con gli albumi) o per l'ottimo marzapane: in sostanza pasta di mandorle cotta, spesso colorata per realizzare quella delizia in forma di frutta che in Sicilia è chiamata Martorana, dal nome dell'omonimo convento vicino a Palermo dove già la confezionavano monache dalle mani veramente angeliche. Un prodotto così buono che, secondo un gustoso



Ken Welsh/Granata press service

aneddoto, lo stesso Honoré de Balzac, l'autore della *Comédie humaine*, avrebbe addirittura manifestato l'intenzione di far conoscere, aprendo una pasticceria a Parigi in rue Vivienne, naturalmente utiliz-

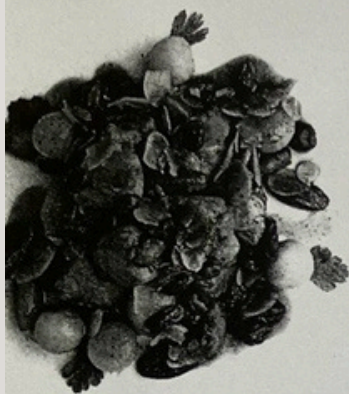
zando marzapane francese, di Issoudun.

Torte e dolci di tutte le latitudini si arricchiscono della presenza delle mandorle: dalle più caserecce, come l'ottima sbrisolona di Mantova, o il plum pudding che celebra il Natale nel *Mulino sulla Floss* di George Eliot, fino alle più elaborate creme, charlotte, amaretti e molto altro ancora. Universalmente noti i torroni, vanto di Cremona e non solo, dove la mandorla dà però spazio anche alla nocciola. Meno noti forse i mandorlati dell'infanzia: come quelli di Cologna Veneta, nella cui magica scatola rotonda di latta, riccamente decorata con medaglie e diplomi vari, si cela una sorta di torrione cotto al forno, non propriamente dimagrante, a base di mandorle, zucchero caramellato e qualche volta anche cioccolato. L'elenco dei dolci potrebbe continuare a lungo, con biscotti, petit four, gelati. O magari con quelle tartellettes amandines la cui ricetta, che prevede uova, succo di cedro e latte di mandorle, è fornita nientemeno che da Edmond Rostand in persona nel suo *Cyrano de Bergerac*. Nel passato, specie nel tardo Medioevo e nel Rinascimento, l'uso delle mandorle era frequente anche in cucina, specie nelle zuppe. Già il *Libro della cucina*, un manoscritto di anonimo toscano databile probabilmente tra la fine del '300 e l'inizio del '400, ne usa in svariate minestre e zuppe: come nel blanmangieri, il biancomangiare a base di riso, petti di gallina o di pollo, latte di mandorle e, per finire, sopra il tutto, mandorle soffritte nel lardo. Verso la metà del '400 il comasco Maestro Martino, cuoco del patriarca di Aquileia, oltre che per il biancomangiare le usa per piacevoli frittelle e nel latte di mandorle cuoce sia erbe sia riso. Il gusto dell'epoca, d'altronde, amava particolarmente le combinazioni di dolce e salato, e la cosa continua nel '500. Così Bartolomeo Scappi, cuoco di papa Pio V, usa sovente l'olio di mandorle dolci in luogo del burro e vi condisce, fra gli altri, i tranci di pesce cotti in precedenza con vino, aceto, zucchero e datteri. Ancor oggi una cucina internazionale particolarmente delicata usa mandorle qua e là, per ingentilire un pesce, come la trota o la sogliola, oppure con carni bianche, quali il pollo o il coniglio. Infine, per rallegrare l'aperitivo, una ricetta del poliedrico Vittorio Sgarbi suggerisce piacevoli polpettine di formaggio Montasio, farina e albumi d'uovo montati a neve, passate nelle mandorle (pelate e tritate) e poi fritte. Una mandorla insomma può farsi interprete di tutto un pasto, dall'aperitivo al dolce: così piccola... e così brava.

IDEE IN CUCINA. LE RICETTE CON LE MANDORLE VARIANO DAL DOLCE AL SALATO. QUESTE, DEL RISTORANTE AL CAMINETTO, NEL CREMONESE, COMBINANO I GUSTI TRADIZIONALI ALL'INVENZIONE ...

### Fricassee di coniglio con uvetta, mandorle e Armagnac

Le carni bianche come pollo, gallina o coniglio si spono bene con le mandorle, come testimoniano molte ricette rinascimentali. I pezzi di lombata di coniglio si fanno rosolare a fuoco vivo nel burro (poco), bagnato con Marsala, che poi si fa evaporare. Si bagna di nuovo con Armagnac, si uniscono sugo di carne (fondo bruno), uvetta tenuta a mollo in acqua in precedenza, mandorle sfilettate, sale e pepe. Si fa cuocere (al massimo un'ora) e si serve con contorno di patatine, zucchine e carote.



### Zuppa di mandorle, zafferano e foglie di finocchio fresco

La ricetta si richiama alla zuppa Carême di Nino Bergelese. Due grandi nomi, dunque: Marie-Antoine Carême, vissuto fra la fine del '700 e l'inizio dell'800, cuoco del reggente di Gran Bretagna nonché successivamente degli imperatori d'Austria e di Russia, è considerato uno dei più grandi maestri della cucina francese. Il compianto Bergese è a sua volta annoverabile fra i più bravi chef italiani di questo secolo. In olio e burro si fa rosolare un trito di scalogno, prezzemolo e uno spicchio intero di aglio che si toglierà alla fine; si aggiunge un po' di farina, si bagna con brodo di verdure. Si fa andare per circa 15 minuti, si aggiungono mandorle tritate finissime (eventualmente anche pinoli e noccioline stanno bene), una punta di zafferano, le foglie di finocchio, sale e pepe e si finisce di cuocere. Si passa quindi il tutto in una pirofila a gratinare nella salamandra (o nel forno) per circa dieci minuti dopo aver cosperso la superficie con parmigiano grattugiato.

### Trotella ripiena di amaretti e mandorle in salsa al timo

Già il nome fa venire l'acquolina in bocca. Si apre e si toglie la lisca cen-



trale della trotella e si appiattisce il pesce. Il ripieno si prepara con le sfilettature della trota, pane bagnato nel latte, amaretti sbriciolati (pochi) e mandorle. Si trita il tutto finissimo, si aggiungono il rosso d'uovo, timo o maggiorana, sale e pepe. Si passa in forno già caldo, sui 180°, per una ventina di minuti al massimo. Si taglia quando è fredda. La salsetta di accompagnamento si prepara con il fondo di cottura del pesce, cui si aggiungerà un po' di burro, timo fresco tritato fine, sale e pepe, montando il tutto leggermente.

### Mousse di mandorle in sfoglia con salsa al cioccolato

Una straordinaria non del tutto facile ricetta per i golosissimi. Si prepara una classica crema inglese, usando latte profumato alle mandorle. Nella crema ancora calda si scioglie un foglio di gelatina, tenuto in precedenza a mollo nell'acqua. Si fa raffreddare, quindi si aggiungono mandorle tritate finissime, panna montata e albumi montati a neve ferma. Con un sac-à-poche, il sacco di tela dei pasticciieri, si riempirà un nastro (ma la forma è a scelta) di pasta sfoglia acquistata surgelata e preparata in precedenza nel forno. Si serve con una salsa calda al cioccolato.

### Torta sbrisolona

È un tipico dolce mantovano. Trae il suo nome dalla sua consistenza piuttosto dura: più che tagliarla, la si rompe a pezzi, si sbriciola. A Cremona, i rapporti fra le due città sono sempre stati stretti, è invece conosciuta come sbrisolona. Occorrono 250 grammi di farina bianca e altrettanti di farina gialla: si mischiano con 100 grammi di strutto, 100 di burro e circa 150 o 200 grammi di mandorle tagliate grossolanamente, due uova e una grattugiatina di scorza di limone. L'impasto non deve essere omogeneo. Si passa il tutto in una teglia (o in formine individuali) e via in forno già caldo sui 170/180° per circa un'ora. È pronta quando la superficie risulterà dorata. Si spolvera quindi con zucchero a velo e si serve con un vino da dessert.

*I piatti fotografati sono stati preparati dal ristorante Al Caminetto di Scandolara Ripa d'Oglio (Cremona), via Umberto I 26, tel. 0372/89589.*