AR

# la mandorla

Se affrontiamo la mandorla dal versante simbolico c'è da perdersi in un labirinto di significati e restare lì a contemplarla invece che addentarla e farla sciogliere (quella dolce, naturalmente) sulla lingua. Voglio dire che entrano in campo entità di così alto valore, anche religioso, che la cucina può trasformarsi in un luogo sacro, per sacerdoti, e non lo vorremmo proprio. Eppure il Cristo della mandorla domina nell'iconografia medioevale e questo significa che la sua natura divina è celata in quella umana, niente di meno. Difatti la mandorla rappresenta, in molte simbologie millenarie, ciò che è «essenziale nascosto dall'apparenza accessoria» (la scorza, per l'appunto). Se poi facciamo una puntatina nella cultura ebraica scopriamo che il mandorlo è il simbolo della vita nuova e nel «Libro di Geremia» leggiamo quanto segue: «Che cosa vedi, Geremia? chiede l'Eterno. E Geremia risponde. "Vedo un ramo di mandorlo". E l'Eterno dichiara: "Hai visto proprio bene e io mi affretto a rendere operante la mia parola"». Di fatto il mandorlo è il primo albero che fiorisce all'annuncio della primavera imminente e molti si recano a Agrigento a vedere fiorire i mandorli quando al nord si temono i colpi di coda dell'inverno. Il frutto del mandorlo è dunque legato a quel senso di rivelazione che è in ogni nascita; è anche rappresentazione palpabile del «mistero della luce», che emana dal candore del nocciolo una volta liberato dal suo «velo» (la scorza). La luce dopo le tenebre invernali.

Lasciamo le chiese medioevali (facciamo sempre in tempo a ritrovarle...) e la Bibbia, per tornare in cucina. La situazione rimane lievemente solenne: le mandorle sono infatti l'ingrediente indispensabile per quel cibo mitico che si chiama «Biancomangiare», bellissimo nome. Lo ritroviamo puntualmente nel Platina (ma si può risalire molto più indietro) che ci trascrive da par suo la sapienza procedurale (cioè la ricetta, il recipe) di Mastro Martino da Como, cuoco eletto a maestro dai circoli degli umanisti appena dopo la metà del '400. E scrive Bartolomeo Platina («Il piacere onesto e la buona salute», a cura di Emilio Faccioli, Einaudi editore) che il biancomangiare di Martino serve da ottimo contorno, superiore ai condimenti elaborati da Apicio (il maestro della cucina di Roma imperiale).

La ricetta del Platina che più mi ha sedotto è quella del biancomangiare in periodo di digiuno, che rendi con "onesto" piacere riporto: "Pesta una libbra e mezza di mandorle pelate, unisci mollica di pane intrisa in brodo di piselli o di cottura di pane bianco. Trita mezza libbra di polpa di pesce di mare o di luccio d'acqua dolce cotto a lesso, aggiungi mezza libbra di zenzero, e stempera con latte di mandorle o succo d'arancia o un po' d'agresto, insieme con otto once di zucchero. Quando il tutto è diventato un corpo unico, passalo attraverso lo staccio in una pentola e fallo cuocere un po' sulla brace, lontano dalla fiamma. Ricordati di mescolare senza sosta. È un piatto poco nutriente che rimane a lungo sullo stomaco: calma peraltro la bile, toglie il calore all'orina e aumenta lo sperma"».

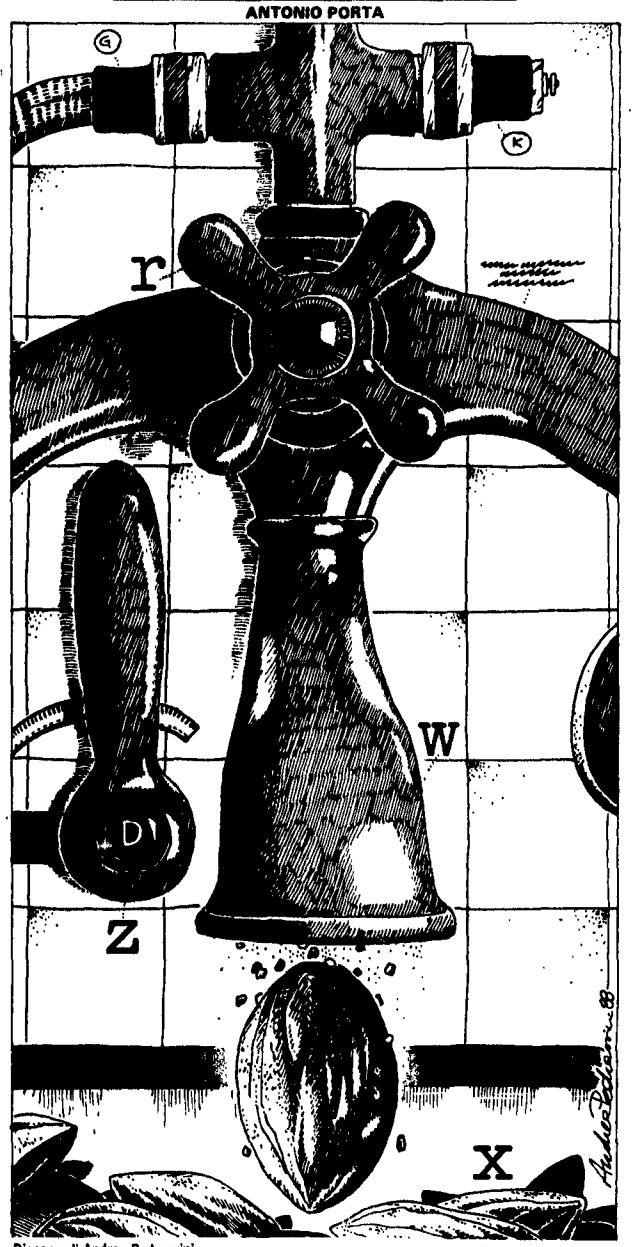
Niente male per il tempo del digiuno; ma i nostri lettori non si scandalizzeranno per quel finale così legato alla vita sessuale, almeno lo spero, perchè è proprio di lì che si può ripartire per tornare alle simbologie, dal momento che quella «mandorla» così legata alla nascita (alla vita nuova, alla primavera sbocciante) disegna perfettamente il principio femminile nel suo pieno, trionfante, splendore, come appena «sbucciato», oso dire.

Non credo siamo molto distanti dal vero sospettando che deve essere questa, fondamentalmente, la ragione per cui numerosi cibi con mandorle si ritrovano in un curioso libretto («Afrodite in cucina», editore Sugarco, curato da Ugo Tognazzi e Antonio Piccinardi) tutto dedicato ai «cibi da seduzione». Elegante proposta è quella del «Salmone alle mandorle», che qui riscrivo, modificando a mio gusto: «Trita finemente 60 grammi di mandorle sbucciate e frullale con 60 grammi di burro per ottenere una salsa ben cremosa. Con la frusta monta due tuorli d'uovo in un recipiente tenuto a bagnomaria in acqua che non superi mai gli 80 gradi. Spento il fuoco unisci la salsa ai tuorli appena sbattuti e metti tutto in caldo. Appena pronte le quattro trance di salmone che avrai avuto cura di far cuocere al vapore, con un poco di sale, le adagerai sulla salsa finale».

Dalla tavola come luogo della seduzione sembra naturale alzarsi per passare al mondo della mitologia, ricco di divini accoppiamenti. La mandorla ci fa ancora da segnale-guida e ci riporta a Pausania (II secolo). Il puntuale topografo e storiografo dell'arte greca ci racconta che Zeus (Giove) emise del seme che cadde per terra e fece nascere un ermafrodito, Agdistis, che Dioniso fece evirare. Le parti genitali caddero nella terra e da esse spuntò il mandorlo, e il suo frutto mise incinta Sangaride, vergine figlia del fiume-dio, poichè l'aveva adagiato sul suo grembo.

È evidente, sostengono gli autori del pregevole «Dizionario dei simboli» (Rizzoli Editore, 1987) che il mandorlo risale direttamente a Zeus e che la mandorla è in grado di fecondare direttamente una vergine. Le vie delle forme simboliche sono infinite e allora si può osservare, per concludere in musica, che la mandòla, come il mandolino, non solo hanno il nome del frutto del mandorlo (in latino) ma anche il profilo di una sezione fondamentale del corpo femminile.

ANTONIO PORTA




Disegno di Andrea Pedrazzini

## Un'aggiunta di amaro ed ecco la perfezione

DECIO G.R. CARUGATI

«Dal dì che nozze... diero alle umane belve esser pietose di se stesse ed altrui». Così Ugo Foscolo giustifica il traguardo centrale dell'esistenza. L'uomo nasce, si riproduce, «nozze» e... Il bianco confetto di zucchero rappreso e liscio come pelle candida esclude l'amara sorpresa.

La mandorla è un dolce voto di auspicata e perenne illusione. La sposa dona ai convitati la «favilla rapita al sole» la possibilità di essere felice. Certo è un attimo goduto intensamente, ma a breve e per tutti la mandorla si scoprirà anche amara. Il rito non perde significato, si tinge di relativo, di umano.

In cucina, anzi in pasticceria, la probabilità di convivere dolce e amaro assicura la riuscita di autentici manicaretti. Equilibrio dosato, non casuale e mai definitivo. Chi può stabilire in assoluto quale sia la misura ottimale? Tanto «Artusi» come «Cucina borghese semplice ed economica» come altri testi della letteratura antica e di sempre indicano solo l'aggiunta del sapore contrario non la quantità, così legata alla mano del singolo operatore. Il dolce quindi è proporzione e l'amaro è pizzico più o meno intenso. Il latte di mandorla servito nel bicchiere diaccio accentua il velluto di fondo in punta leggermente amarognola. Il morbido e croccante amaretto sposa il dolce corposo dell'amaro di testa, quanto la torta di pane vecchio ammollato nel latte, sposa sulla superficie crostata un pugno di mandorle dolci pestate nel mortaio assieme ad una, una sola a mio avviso, mandorla amara.

**Mousse**

Per più commensali, tostiamo in forno a temperatura media alta centocinquanta grammi di mandorle dolci con l'aggiunta di una o due (a piacimento) mandorle amare. Spelliamole e passiamole al mixer per un trito grossolano. In una ciotola di ceramica battiamo con la frusta sei uova assieme a mezzo cucchiaio di farina e sei cucchiai di zucchero. Lentamente e muovendo, sciogliamo in duecentocinquanta grammi di latte. Poniamo al fuoco in pentola di rame. Poco prima che la crema prenda forma semisolida aggiungiamo le mandorle. Ripartiamo in formine da pasticceria precedentemente bagnate. Lasciamo raffreddare e ricoveriamo in frigorifero. A parte confezioniamo una crema pasticciera, secondo regole ben note e, fredda, diluiamola con il succo di due arance. Disponiamo su ciascun piatto come fondo quest'ultima, al centro la mousse liberata dalla forma.

**Biscottini**

Per più commensali disponiamo su la spianatoia mezzo chilo di farina «00» a fontanella. Al centro duecento grammi di zucchero, centocinquanta grammi di burro in pasta, due uova intere e due tuorli, un bicchierino di grappa bianca secca, un pizzico di bicarbonato e un pizzico di sale. Impastiamo con l'aggiunta, se necessaria, di poco latte. A parte facciamo tostare in forno duecento grammi di mandorle dolci e due o tre mandorle amare a piacimento. Lasciamo raffreddare e spelliamo. Passiamo al mixer per un trito rozzo. Apriamo l'impasto e versiamo le mandorle al centro. Lavoriamo e formiamo quattro salami ben compatti. Ungiamo di burro due teglie dai bordi bassi e poniamone due su ciascuna. Infornamo a fuoco medio alto per circa un'ora e dieci minuti. Tagliamo a fette i salami ancora caldi. Freddi degustiamoli intingendo in un calice di Malvasia dolce delle Lipari.

## Gran pasta reale per i dolci di Sicilia

MARCO DI CAMERINO

C'era una volta chi veniva in Italia e se ne andava via con ogni ben di Dio. Tutti i «visitatori» di una volta avevano rapinato e saccheggiato eccetto gli arabi che, anzi, avevano regalato alla Sicilia lo zucchero, l'algebra, la grappa, il riso, il gusto del bagno e tutta una razza di belle gente dagli occhi scuri. Hanno anche lasciato il «faludai», un dolce simile al lokum, quel dolce turco a forma di piccolo cubo e a base di miele, amido e pasta di mandorle. La pasta reale o marzapane, ha una chiara origine mussulmana. «Con la mandorla noi facciamo diversi tipi di dolci. Innanzitutto la pasta reale – ci spiega Ernesto Piazza che ha una piccola pasticceria con un ottimo laboratorio in via Cusmano a Palermo – che è un impasto a base di mandorle e zucchero in percentuale. Per esempio abbiamo una percentuale di mandorle e due o tre di zucchero; dipende dalle tradizioni, c'è chi la vuole più tradizionale e chi la preferisce più dolce.

«Sempre con le mandorle facciamo dei dolcini che qui a Palermo chiamiamo "petifor" cioè in francese sarebbe "petit fleur". Questi dolcini sono sempre a base di mandorle e zucchero, però a percentuale uguale: una di zucchero ed una di mandorle. Si possono fare i quaresimali: biscotti con farina e zucchero e dentro ci sono mandorle tutte intere. Si può fare benissimo anche il torrone. Conosce il torrone siciliano?». No! «Di solito noi conosciamo quello che viene da fuori, da Siena. Da Verona da quelle città lassù insomma». Ma quelle siciliano com'è? «È un po' particolare. È fatto con lo zucchero caramello e con le mandorle. Praticamente si fa così: si porta lo zucchero ad ebollizione e quando si ottiene la fila si versa su di una base di marmo spalmato con olio dove erano state già messe le mandorle». Si lascia raffreddare, si taglia a pezzi ed è pronto. Un altro dolce tipico con le mandorle, quale potrebbe essere? «La torta che è fatta con pan di Spagna, marmellata all'interno; mentre sopra viene ricoperto con una pasta di mandorle, zucchero e bianchi d'uovo». Qual è il periodo migliore per la pasta reale o marzapane? «Da noi è la festa dei Morti: c'è sempre stata questa tradizione millenaria risalente ai tempi degli arabi che ai bambini i morti portano giocattoli e frutta fatti di marzapane». Ma fino a quale periodo si confezionano dolci di marzapane? «Dall'ultima settimana di ottobre ai primi di novembre. Poi se ne fa un po' nel periodo natalizio eppoi anche per Pasqua perchè si usa anche per le pecorelle pasquali».

Un altro e ben conosciuto pasticciere palermitano è Alessandro Collica che ha un negozio in via Notarbartolo 6. «Per come e quanto si usa la mandorla – dice il signor Collica – nella nostra pasticceria, direi che è siciliana. Però, noto che i siciliani la stanno abbandonando, si lasciano più prendere dalle panne e dalle creme». Ma perchè si chiama anche «pasta reale»? «Le origini risalgono ai tempi del re, ed è nata in un monastero. Le suore dovevano ricevere la visita del re e non sapendo cosa preparare per dare lustro a quella festa, decisero di preparare il marzapane che chiamarono pasta reale. Esattamente il monastero è quello della Martorana e qui a Palermo la pasta reale la chiamiamo anche Martorana». Nella sua meravigliosa esposizione di dolci c'è posto anche per il torrone? «Certamente, e con molte mandorle». Ma il torrone non è una specialità settentrionale? «Non è vero! Negli scambi commerciali con l'Oriente, i dolci più semplici erano costituiti da mandorle, zucchero e miele. E noi questi dolci li abbiamo sempre fatti. Il torrone di che cosa è fatto essenzialmente? Di miele, mandorle e bianco di uovo».

AL SAPOR DI VINO

## Basta un ampio calice per amar questo Barolo

CARLO PETRINI

Da alcune settimane è mancato Paolo Cordero di Montezemolo egregio produttore di vino Barolo e bella figura di galantuomo piemontese, in Langa era conosciuto come l'Cunt ma sul suo biglietto da visita Cordero portava con orgoglio l'unico titolo di agricoltore. E agricoltore è stato per tutta la sua vita e con tutta la passione che gli derivava dall'amore per queste terre, tanto da costruire con le proprie mani una bella e moderna cantina e i nuovi impianti viticoli. Il Barolo di Cordero è equilibrato al gusto con tutta la struttura e la forza tipica di questo vino capace di reggere all'invecchiamento anzi di affinarsi con il tempo. Quest'azienda è stata tra le prime a produrre un Barolo non aggressivo come quello di una volta ma, al contempo, ha mantenuto le caratteristiche gustative di fondo di questo grande vino. A continuare l'opera di questo uomo semplice ma straordinario saranno due dei suoi figli, Gianni ed Enrico, che da alcuni anni operano con sempre maggior competenza. L'azienda si chiama Monfalletto e prende il nome dalla tenuta che si trova nel cuore della cosiddetta valle del Barolo e che da sempre produce le uve migliori. Attorno alla bella cantina, che consiglio di visitare, il podere si estende per ventidue ettari con vigneti in esposizione sud, sud-ovest è uno spettacolo di grande bellezza!

Un altro piccolo appezzamento in proprietà si trova nel versante antistante della valle nel comune di Castiglione Falletto e produce un particolare cru di Barolo, denominato Enrico VI. Questo secondo Barolo ha una caratteristica di maggior finezza e nel tempo esce con intenso profumo, la bottiglia di annata si esprime appunto con una intensità olfattiva che varia man mano che il vino si ossigena. Tale varietà di profumi è bello sentirla nel bicchiere ampio lasciando esprimere al vino tutta la sua potenzialità; è infatti ora di finirla con la diffusa convinzione che vuole le bottiglie stappate ore e ore prima della mescita. Se così fosse risulterebbe ben difficile bere i grandi vini rossi, per ottenere una buona ossigenazione del vino è sufficiente decantarlo in una caraffa avendo cura di lasciare l'eventuale deposito all'interno della bottiglia. Il vino poi versato nei bicchieri muterà lentamente e darà soddisfazione degustarlo in questo suo divenire.

Inutile dire che queste soddisfazioni sono particolarmente apprezzabili nei grandi vini rossi che in Italia sono il Barolo, il Barbaresco, il Brunello di Montalcino, il vino nobile di Montepulciano ma anche in molti altri vini, penso al Montepulciano d'Abruzzo, al Cannonau e altri ancora. Il lungo periodo di conservazione in bottiglia richiede al vino ossigenazione e non stupitevi se a volte il primo approccio olfattivo è sgradevole, quasi una puzza, questo odore nel settore viene definito di ridotto, è sufficiente concedere al vino un po' di respiro e lui si concederà in tutta la sua potenzialità. Per concludere nelle annate migliori il Barolo Monfalletto si può trovare in Enoteca attorno alle 25 mila lire, vi garantisco che è un buon investimento.

**Azienda agricola Monfalletto frazione Annunziata 12064, La Morra (Cuneo). Tel. 0173/50344**

UN CIBO, UN LUOGO

## Sauris, prosciutto e amori di fuoco

PIER LORENZO TASSELLI

Per chi ama la risalita alle sorgenti del cibo, consiglio la ricerca del prosciutto affumicato di Sauris. In tutto il Friuli se ne favoleggia, e in giro per il mondo nelle sedi del «fogolar furlan». Ma in commercio è oltremodo raro. Per essere sicuri di assaggiarlo la mossa giusta è andare a Sauris.

Ufficialmente Sauris si trova in Friuli, nell'alta Carnia, oltre Tolmezzo a sinistra. In realtà è una dependance della Transilvania, o della Bassa Slobbovia. Alla stazione di Udine mi aspettava un cugino, conoscitore della zona, dove fa il dottore di frontiera. Me lo ricordavo come un bambino con i riccioli biondi e gli occhi azzurri, tanto buono. Quello che mi posò una manona sulla spalla era un gigante alto un metro e 98. In mezzo ai capelli e alla barba riconobbi gli occhi azzurri. Mi fece salire in macchina e prese la strada delle paludi.

Dopo un lungo silenzio mi chiese: «Ma perché vuoi andare proprio a Sauris?» Gli spiegai: prosciutto, neve, tranquillità. Perplesso, cominciò a informarmi: a Sauris vive una popolazione relitto delle calate germaniche – ed ecco spiegato perché affumicano il prosciutto e gli altri salumi –. Parlano un remoto dialetto tedesco, che nessun tedesco capisce. «Passa dal cimitero – mi consigliò – vedrai che in tutto il paese ci sono tre cognomi». Per raggiungere Sauris si attraversa una valle stretta come un canyon, su una strada strapiombante, fra drammatici scenari di rocce e abeti. Fino a pochi anni fa era una mulattiera impervia e nel secolo scorso non esisteva proprio. Secondo mio cugino la popolazione di Sauris per secoli è rimasta isolata, finché, alla metà dell'800, un indigeno intraprendente aveva scoperto l'esistenza del mondo esterno e aveva scritto un libro, fra l'incredulità dei compaesani. Poi fu tracciata la mulattiera, che per sei mesi all'anno era sepolta sotto metri di neve. Durante i lunghi, lunghissimi inverni il terreno gela e diventa duro come roccia: è impossibile scavarci una fossa. Allora, con le strade bloccate, i morti invernali li mettevano in soffitta, dove si conservavano benissimo fino al disgelo.

Raggiungemmo Sauris sepolta nella neve. L'albergo era chiuso, apriva il giorno successivo, per la settimana di Pasqua. L'albergatrice e suo marito furono oltremodo riluttanti ad accogliermi per quella notte.

Poi lei mi spiegò: due mesi prima era morto il figlio maggiore, che era il capo e avevano avuto problemi di riorganizzazione (e con la nuora). Istintivamente alzai uno sguardo inquieto verso la soffitta. Non vidi segno di emozione sul volto di quercia e negli occhi trasparenti della donna.

La mattina dopo il suo legnoso marito mi portò il caffellatte. Aveva un colore purpureo. Per errore invece del caffè ci aveva messo il vino. Ma lo bevetti zitto zitto, autoconvincendomi che era una variante locale e che mi piaceva.

Seguì una settimana bianca che più bianca non si può. Percorsi molte volte gli itinerari possibili, in paese e nel bosco. Le chiese, come lungo tutto l'arco delle Alpi, hanno altari barocchi di legno scolpito e dorato, misteriosamente identici a quelli messicani (i retablos in stile ciuriguerresco). Nel cimiterino ci sono i caduti della prima guerra mondiale (tre cognomi) gli ovali smaltati mostrano divise e decorazioni inconsuete sono caduti per un'altra Patria! Negli stessi posti, sul Carso, sull'altipiano, dal trionfo di Caporetto alle tristi giornate del Piave.

I montanari non sono ancora convinti che il turismo sia utile. Non fanno molto per promuovere le attrattive potenziali. La cucina locale sarebbe molto interessante, per la sua ascendenza germanica. Ma non c'è un ristorante, e gli alberghi la inseriscono saltuariamente nei loro menù. Bisognerebbe bandire qualche massaia, ma è compito sovrumano.

E per assaggiare il famoso prosciutto? Si trova da diversi produttori, che fanno la vendita diretta. Basta aquistare un prosciutto, procurarsi un coltello, due fette di pane e si è in condizione di degustare il mito. Ha un aroma ineffabile, un cenno appena di affumicato, un retrogusto. La cotenna ha uno splendido colore, un'abbronzatura dorata.

Sauris mantiere le sue promesse: la mia vacanza fu tranquillissima, ebbi agio di riflettere e studiare. Il giorno di Pasqua nevicò.

Al mio ritorno l'amico Paolo fu molto stupito. «Hai fatto una settimana bianca a Sauris da solo?! ma... occorrono amanti infuocate!».

Questo era il dettaglio che avevo omesso. Non dimenticatelo.

## Notizie Arcigola

**Fossano**
L'Arci in collaborazione con la Lega Ambiente e con il patrocinio dell'Usl 62 organizza un corso sull'alimentazione. Alla ricerca di un mangiare intelligente. Il corso è intitolato «Non di solo cibo». Sette proposte alla ricerca del mangiar sano». Le lezioni si terranno presso l'Istituto tecnico industriale statale, via San Michele 68, Fossano, dal 13 febbraio al 31 marzo 1988. Sabato ore 17 inaugurazione e presentazione a cura dell'Arci e lezione introduttiva di Mario Valpreda. Le iscrizioni si ricevono presso l'edicola Boncompagni, piazza del Duomo, Fossano. Per informazioni Nino Costantino tel. 0172-61667; Alessandra Ambroggio tel. 0172-61738.

**Prato**
Corso di cucina presso il circolo «La libertà» via Pistoiese 659, Prato. Giovedì Artimino Carlo Cioni del ristorante «La delfina» ha parlato dell'importanza dell'erboristeria in cucina e preparato un pasto all'insegna delle erbe. Mercoledì 17 febbraio, lo chef Rocco Insetti prepara un pranzo vegetale.

**Condotte**
Aggiorniamo l'elenco delle condotte gastronomiche costituite in questi ultimo mese. Ticino, fiduciario Giorgio Canonica 6951 Bidogno (Svizzera) tel. 091-911892. Marca Trevigiana, Guido Graziutti presso Arci via Bolzano 3, 31100 Treviso; circolo Arci «Erba Voglio» via Cairoli 31100 Treviso tel. 0422-25959. Lametina, Arci regionale Calabria, Vico VI Torre n. 17, 88046 Lamezia Terme, tel. 0968-22622. Trapanese, circolo Arci Gola «I Trabinis» largo Porta Galli 4, 91100 Trapani, tel. 0923-22741. Riviera dei Cedri, fiduciario Enzo Monaco, via Lungomare 3, 87023 Diamante (Cs), tel. 0985-81379, «Sapore Calabria» via Amendola 3, 87023 Diamante (Cs), tel. 0985-81130. Marca Nostra, fiduciario Gianfranco Macini, via Pergolesi 13, 60030 Serra De' Conti (Ancona), tel. 0731-879143 abitazione, 0731-879419 (Comune).

**Torino**
Martedì 16 febbraio alle 19.30 presso il caffè Piatti di c.so V. Emanuele 72 inizia il corso di degustazione organizzato dall'Arci Gola coordinato da Carlo Petrini, Massimo Martinelli, Armando Cordero e Renzo Tablino.

**Milano**
I punti di riferimento Arci Gola a cui i soci di Milano possono rivolgersi per il rinnovo della tessera per il 1988 sono: Arci, via Adige 11, tel. 5456551 (per soci ghiotti e soci sapienti). I soci sapienti possono rivolgersi a La Gola, via Caposile 2, tel. 5457267, dove è in vendita la guida «Vini d'Italia» edito da Gambero Rosso e Arci Gola.

**Torino**
L'8 febbraio si è tenuta presso il ristorante «Il quadrifoglio», via Gioberti 58, la prima Dieta territoriale della condotta torinese. Durante la manifestazione è stata eletta la Piccola Tavola: 18 soci sapienti aiuteranno il fiduciario nel progettare e realizzare le iniziative.