

Fiorisce il mandorlo e....sbocciano le leggende

Scritto da Netta PAOLELLA CRISTIANI
Mercoledì 19 Giugno 2013 09:59



Il mandorlo è originario dell'Asia centro occidentale della Cina. Venne introdotto in Sicilia dai Fenici, per poi diffondersi rapidamente e raggiungere tutte le colonie della Magna Grecia, sempre preceduto dalla fama dei suoi frutti ricchi e preziosi e da molte belle leggende.

Il dolce frutto del mandorlo veniva utilizzato con successo in cucina. Nel medioevo l'olio di mandorle sostituiva spesso il più costoso olio d'oliva era uno dei più apprezzati ingredienti nella cucina di corte. Anche i banchetti rinascimentali si concludevano con dolci alle mandorle.

Molte sono le leggende legate a questi frutti preziosi come quella cara agli antichi greci che narra la storia di Fillide principessa Tracia e del suo incontro con Acamante figlio di Teseo, che era sbarcato nel suo regno per una sosta mentre era in viaggio verso Troia.

Al rientro delle navi greche dopo 10 lunghi anni di guerra la giovane principessa, non vedendo tornare l'innamorato con le imbarcazioni vittoriose si lasciò morire per la disperazione. La dea Atena commossa da questa struggente storia d'amore decise di trasformare Fillide in uno splendido albero di mandorlo. Acamante giunto in ritardo, sconsolato abbracciò la pianta che per ricambiare le carezze fece sbocciare sui suoi nudi rami, fiori invece di foglie. Un abbraccio che si ripete ogni anno quando primo fra tutti gli alberi il mandorlo fiorisce alla fine di gennaio.

La mandorla viene usata molto in pasticceria specialmente per la preparazione di confetti, torroni, dolci di pasta di mandorla, amaretti e persino bibite come l'orzata. E' bello immaginare....lo spettacolo suggestivo dei mandorli in fiore che ogni anno imbiancano le pendici dell' Etna per annunciare l'arrivo della primavera.

Ecco due ricette per eseguire dei dolci con le mandorle:

Pirottini di mandorle

