

**Carta d'identità*****Prunus dulcis* (Miller) D. A. Webb****Famiglia:** Rosaceae**Sinonimi:** *Amygdalus communis* L., *Prunus communis* (L.) Arcang., non Huds., *Amygdalus dulcis* Mill., *Prunus amygdalus* Batsch e altri.**Etimologia:** In greco *prunun* era il frutto del pruno, ma la radice si vuole abbia origine mediorientale o asiatica. Il termine usato per la specie fa riferimento alla qualità dei semi, che si differenziano per questo dalla pianta originaria.**Nomi comuni in Italiano:** La pianta è nota ovunque come mandorlo. Le molte denominazioni dialettali sono una versione adattata di questo termine.**Somiglianze e varietà:** Si possono distinguere le varietà (per alcuni sottospecie) *amara*, dai semi tossici come la maggior parte di quelli dei *Prunus*, e *fragilis*, che presenta un endocarpo non legnoso.***Il mandorlo***

È pianta tipica del bacino mediterraneo, anche se può adattarsi a climi più settentrionali e in Italia può essere presente ovunque, coltivato o inselvatichito, dal piano alla collina. Originaria dell'Asia centrale ma ampiamente presente nell'antichità anche in Grecia, tanto che veniva chiamata comunemente dai Romani "noce greca", fu forse introdotta in Sicilia dai Fenici. Frutto di un lungo addomesticamento che ha portato ad avere le varietà a seme dolce, probabilmente già effettuato alcuni millenni avanti Cristo, viene ampiamente coltivata e la aggiungiamo

fra le schede dal momento che, come per noce e nocciuolo, si può incontrare senza troppe difficoltà nelle passeggiate in campagna come pianta inselvatichita o, più spesso, abbandonata.

Albero di altezza variabile, anche fino a dieci metri, ma solitamente di dimensioni più modeste, ha fusto contorto e screpolato a maturità e chioma espansa e leggera. I rami portano foglie lanceolate e alterne, lungamente peduncolate, con margine seghettato e lunghe una decina di centimetri.

I fiori precoci e su rami ancora nudi - la tradizionale Sagra del Mandorlo in fiore nella Valle dei Templi agrigentina si svolge a metà febbraio, ma anche in aree più settentrionali la fioritura non va oltre il mese di marzo - sono quelli tipici degli alberi delle rosaceae, ricchi di stami e bianchi o bianco-rosati.

Il frutto è una drupa con endocarpo legnoso contenente uno o due semi, le mandorle, di colore marrone con tonalità variabili a seconda delle varietà e delle cultivar, note a tutti per l'ampio uso alimentare che se ne fa. La lunga coltivazione - e l'inselvatichimento di



# Prunus dulcis

individui - ha condotto a pratiche complesse di fecondazione e a un moltiplicarsi delle varietà.

## L'uso del mandorlo

Le mandorle contengono in abbondanza grassi insaturi, vitamine, proteine e minerali ed hanno un altissimo contenuto energetico, così il loro uso alimentare data fin dall'antichità, destinate come sono sia all'uso "fresco" che alle lavorazioni casalinghe e a quelle dell'industria dolciaria e alimentare in genere. Per questo stesso motivo le mandorle sono state sempre consumate anche come alimento-medicina e non solo per le funzioni energetiche, ma anche per le proprietà antisettiche, utili per diverse infezioni interne e per la cura di vari malanni.

Dalla farina di mandorle si ricavano anche prodotti cosmetici mentre dai semi si ottiene industrialmente un olio variamente utilizzato proprio dall'industria farmaceutica oltre che dall'industria alimentare.



I gusci legnosi delle mandorle vengono utilizzati come alimentazione dei forni, al posto della legna, ma anche come ceneri per l'industria saponifera. Della pianta viene usato anche il legno, sebbene il suo utilizzo non sia molto frequente.

La pianta è stata coltivata fin dai tempi antichi e più recentemente sono state introdotte, non solo nelle aree di coltivazione tradizionale ma anche negli Stati Uniti, tecniche più innovative e modalità di raccolta meccanizzate.

La precoce fioritura ha prodotto molte leggende e credenze e anche un certo simbolismo, risalente allo stesso Antico Testamento, in cui la pianta è citata diverse volte. Il maggior significato è quello che la accosta nella tradizione ebraico-cristiana alla rapida redenzione del Popolo di Dio.

## In cucina

L'impiego delle mandorle è quanto mai ampio e diversificato. Con le mandorle si preparano i classici confetti, torroni, amaretti, ecc., e poi la pasta di mandorla destinata ad entrare come base in molti dolci, torte e biscotti, casalinghi, artigianali o industriali che siano.

Le ricette, specie quelle tradizionali e tipiche, che utilizzano le mandorle, da sole o insieme ad altri ingredienti, sono moltissime. Come per castagne, noci e nocciole, i lettori troveranno facilmente nella letteratura gastronomica e in Rete una infinità di usi e consigli, così come molti riferimenti a usi, tradizioni e prodotti tipici, anche se in questo caso a luoghi e aree del solo Meridione più caldo e asciutto, dove cioè la pianta viene coltivata da secoli.

# *Prunus dulcis*

Segnaliamo in aggiunta all'uso dolciario quello tipico in Sicilia del c. d. latte di mandorla, specie nelle provincie sud-orientali. Le mandorle sono comunque davvero l'ingrediente principe della tradizione dolciaria siciliana, e non varrebbe la pena di fare alcuna citazione tanto la cosa è nota.

Soprattutto sono noti gli utilizzi delle mandorle e della loro pasta, a cominciare da dolci e dolcetti, in abbinamento o meno ad altri ingredienti, come ad esempio il pistacchio. Simile in diverse aree della Sicilia è l'abbondante, tradizionale e a volte rituale preparazione dei dolci, a cominciare dalla frutta martorana e dagli agnelli pasquali, produzione dolciaria nebroidea. Occorre citare anche la speciale pasta reale, vanto della pasticceria di Mistretta, dove l'elaborata e sottile pasta di mandorla prende le forme artistiche di vere e proprie decorazioni.

