



La cucina foggiana è particolarmente varia e ricca, anche per gli antichi legami intrattenuti dal capoluogo dauno con altri territori, e in modo particolare con Napoli, che era una volta la capitale, e con l'Abruzzo, grazie alla transumanza che portava ogni anno centinaia e centinaia di pastori scendere dalle montagne abruzzesi per portare le loro greggi a svernare nel Tavoliere.

Natale è l'occasione in cui le comuni radici culinarie appulo-abruzzesi vengono alla luce, come nel caso di quello che è forse il dolce foggiano più tipico del periodo natalizio: le *Mandorle atterrate* (in realtà dovrebbe dirsi *attorrate*, come vedremo meglio più avanti), oggi diffuse in Capitanata ma anche in altre province pugliesi, tradizione comune con diversi paesi abruzzesi.

Oggi le *Mandorle Atterrate* si trovano anche nelle pasticcerie e nei bar, ma preparate in un modo che ha assai poco a che fare con quello tradizionale, più faticoso e meno industriale. Le dosi che seguono si riferiscono a mezzo chilo di mandorle già sgusciate, che vanno preventivamente sbollentate e pelate, e quindi messe a tostare in forno su una placca appena unta d'olio, per evitare che si attacchino. La tostatura non dev'essere eccessiva, altrimenti potrebbero prendere un sapore di bruciato.

Nel frattempo, preparare un miscuglio composto da dieci chiare d'uovo sbattute e da 300 gr. di zucchero, metterlo a cuocere a fuoco lento, aggiungendovi 300 gr. di cioccolato fondente grattugiato, mescolando bene per amalgamare il tutto.

Quando il miscuglio appare ben legato, unire le mandorle mescolando ancora affinché si distribuiscano in modo omogeneo.

A questo punto togliere dal fuoco il composto e versarlo a cucchiainate sul tavolo di marmo della cucina leggermente inumidito (oppure su carta da forno). Lasciar raffreddare, quindi staccare dal marmo con l'aiuto di una paletta i dolcetti così ottenuti, e riporli per la conservazione in un vaso di vetro e di ceramica.

Ma che significa, precisamente "*atterrate*"? Sulla questione si è discusso moltissimo. In realtà, la denominazione esatta del dolce è *attorrate*, che significa letteralmente nell'italiano antico *abbrustolite*.

Dopo qualche ricerca sono riuscito a trovare una conferma in un sonetto del celebre poeta romano Giuseppe Gioacchino Belli, che scrive: "Ste mmànnole più presto me l'attorro" (Queste mandorle al più presto me le attorro", aggiungendo in una nota di suo pugno: "Mandorle attorrate: abbrustolite, cioè, poi conciate con zucchero."

L'etimo non è tuttavia dialettale, ma classico, perché risale addirittura al latino, come scrive nel suo *Vocabolario romanesco belliano e italiano-romanesco*, Gennaro Vaccaro: "ATTORRA (lat. *torrere*, con pref. d'avvicinamento ad - at-) v.t. Abbrustolire. Tostare". Vaccaro cita, oltre al sonetto di cui ho detto prima, anche una lettera che il poeta aveva scritto a suo figlio, l'11 ottobre 1855: "Credo che v'intervenga anche il Papa colle saccocce piene di tisichelle e di mandorle attorrate."

La ricerca linguistica offre anche qualche sorprendente sulla diffusione prevalentemente pugliese di questa leccornia natalizia. Nel 1792, nel suo *Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli e delle cacce riserbate al reale divertimento*, Vincenzo Corrado ne fa risalire la produzione a Trani. Nel *Dizionario geografico-ragionato del regno di Napoli*, Laurent Justinien scrive che "a Bari, si lavora con qualche particolarità il torrone, mandorle attorrate, ed un certo rosolio, che chiamano acqua stomatica di un gusto veramente delicato e molto giovevole."

Facebook Comments

## Potrebbe interessarti anche:



I sapori della

## Sapori della memoria | Le mandorle atterrate, come si facevano una volta

memoria |  
Cartellate, inno  
natalizio pugliese  
e antidoto ai fast  
food



- Con le “pettole” il digiuno della vigilia diventa saporito



- Altro che astice, a Natale provate le lagane con sugo di anguilla o di baccalà



- Il pranzo di Natale (pugliese e dauno)

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 1448