Mandorla Chiricupara, un prodotto siciliano prezioso

Autore: Redazione

Data: 25 Aprile 2020

La **mandorla Chiricupara** è un prodotto che in pochi **conoscono**. Cresce nel territorio di Rosolini, al confine tra Modica e Ragusa, e ha delle ottime **potenzialità**. Purtroppo, negli anni, la coltivazione è stata abbandonata, ma è stata recuperata grazie all'attività del contadino-custode Gianluca Pannocchietti. È stata inserita nel catalogo "Arca del Gusto" di Slowfood.

La pianta della mandorla Chiricupara è molto rustica e **resistente**. Alcuni degli alberi ancora esistenti hanno oltre 60 anni di vita. I frutti si dispongono lungo tutti i rami e sono formati da un unico seme. Il **sapore** è dolce, intenso e aromatico. Chi possiede ancora questa varietà ha molto lavoro da fare: alla fine dell'estate si potano gli alberi e le nuove piante si innestano a dicembre. La raccolta avviene manualmente e comincia tra luglio e **agosto**.

A rendere speciale la mandorla Chiricupara, sono anzitutto le sue potenzialità. Dato che contiene molto olio essenziale, può essere usata per la preparazione di dolci, come i torroni. È perfetta

anche per fare in casa la slacciata, cioè una sorta di latte di mandorla casalingo (basta mettere le mandorle tritate in acqua tiepida per qualche ora).

Questa deliziosa mandorla si coltivava sotto Rosolini, ma venne abbandonata a favore della varietà Romana, che meglio si prestava alla lavorazione per la produzione dei **confetti**.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/mandorla-chiricupara/

Generato il 13/11/2026