

Mandorle di Avola

Autore: Staff Siciliafan

Data: 19 Febbraio 2019



Nei comuni di Noto, Avola, Rosolini, Canicattini Bagni (provincia di Siracusa) si coltiva e lavora un frutto dalle eccezionali proprietà e dal sapore dolcissimo. Stiamo parlando delle **mandorle, grandi protagoniste della pasticceria siciliana**.

Le usiamo soprattutto nella pasta reale, nella frutta martorana, nei dolcetti da riposto, nelle conchiglie, per il latte di mandorle, il torrone, i mustazzuoli, gli amaretti, i faccioni di Noto, i biscotti e la cassata. Poteva mancare la cassata? Il dolce barocco per eccellenza!

In molti hanno studiato le mandorle siciliane provando anche a catalogarne le varietà presenti sulla nostra terra. In particolare Giuseppe Bianca, nel suo manuale del 1872, **elenca ben 752 cultivar** tra cui la Romana, diffusa principalmente in territorio di Noto. Ma nelle campagne di Noto vengono

coccolate anche altre varietà di mandorlo: la Pizzuta d'Avola e il Fascionello.

Dalla Romana si ricavano le mandorle migliori dal punto di vista organolettico. Purtroppo hanno una forma tozza e per questo il mercato le svaluta un tantino.

In ogni caso nei mandorleti di Noto si lavora alla fine di settembre per potare gli alberi. A dicembre è la volta di innestare le piante selvatiche, mentre 3 o 4 volte l'anno si ara il terreno per poi concimarlo con il letame delle vacche.

In piena estate, tra luglio ed agosto, è la volta di battere i rami con delle canne lunghissime per far cadere le mandorle in delle apposite reti che aiutano le ciurme nella raccolta.

Una volta raccolte, le mandorle vengono inserite in una smallatrice: una macchina con un grande imbuto e un grosso rullo che gira rompendo il mallo e separandolo dal resto delle mandorle.

A questo punto le mandorle si stendono all'aria perchè si asciughino e poi cambiano filiera di lavorazione. Passano dalle mani dei contadini a quelle delle industrie e botteghe che sgusciano, tostano e lavorano il prodotto grezzo.

Purtroppo i soldi guadagnati dalla raccolta delle mandorle son pochini e la coltivazione stessa del mandorlo è sempre incerta. Alle volte basta un breve ritorno di gelo per mandare all'aria un intero raccolto.

Autore | [Viola Dante](#);

Foto di: Simonetta Ferrero

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/mandorle-avola-belle-buone-pericolo/>

Generato il 23/05/2025