Mandorle attorrate e non atterrate. Parola di poeta.

Author : Geppe Inserra

Date : 18 Dicembre 2015

Si dice mandorle *atterrate* o mandorle *attorrate*? Se lo chiede **Davide Leccese** rilanciando un'antica e irrisolta questione. In effetti storici e gastronomi si sono arrovellati ed accapigliati per decenni, senza venire a capo del *busillis*.
Però la rete fornisce oggi nuove opportunità di analisi, mettendo a disposizione di ognuno strumenti di ricerca linguistica e di confronto di cui prima non si disponeva.
La risposta dei motori di ricerca è che entrambe le locuzioni sono valide: mandorle *atterrate* è sicuramente più diffuso di mandorle *attorrate*, ma queste sono assai più antiche.
Ma che si dica in un modo o nell'altro, che cosa significa l'attributo *attorrate* o *atterrate*?
La risposta giunge, a sorpresa. dal poeta romano **Giuseppe Gioacchino Belli**, che in un sonetto 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 al 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 sorprendenti risposte ai dubbi sull'origine delle 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.”