

Foggia e il Tavoliere sono un naturale crocevia di culture e di civiltà, e sarà anche per questo che la cucina foggiana è così varia e ricca: suggello degli antichi legami intrattenuti 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 laborioso e meno industriale. Il punto è il cioccolato, che dev’essere rigorosamente fondente, e non va semplicemente sciolto, come si usa adesso.
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 cucchiaiate sul 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*”? A sollevare la questione fu qualche anno fa, Davide Leccese, scrittore e poeta, intellettuale sempre molto attento ai costumi locali. 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 sorpresa circa la 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:

- 
  Mostaccioli, il dolce natalizio che unisce il Sud
- 
  A Natale metti in tavola l’arcobaleno: l’insalata di rinforzo
- 
  La Zuppetta, regina di Natale, trionfo del pane

- 

Capitone, cibo da re. Anzi, da imperatore.

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf

Hits: 3508