

COSA FACCIAMO NEL WEEK-END?

cronache dig
Direttore Fabrizio Carrera **Giornale online di enogastronomia**

Anno 1 n° 14 - 21/06/07

MENU PRINCIPALE

HOME
CHI SIAMO
ARCHIVIO ARTICOLI
CONTATTACI
CERCA
LINK UTILI
VIDEO

ROTARI

I NOSTRI CONSIGLI



COSABEVO



DOVE MANGIO



DOVE DORMO



COSA SUCCEDA



COSA LEGGO

Direzione, redazione
e amministrazione
Via San Sebastiano, 30
90133 Palermo
indirizzo email:
info@cronachedigusto.it

Cronache di Gusto
autorizzazione
del tribunale di Palermo



[PDF](#) [STAMPA](#) [INVIARE AD UN AMICO](#)

IL PRODOTTO

Parliamo di mandorle e delle cultivar siciliane più pregiate come la Pizzuta di Avola, elegante e profumata. Niente a che vedere con le insipide varietà

californiane. E a Modica nasce un gruppo di assaggiatori per studiarne meglio le caratteristiche

La regina col guscio



Valorizzare il nostro antico patrimonio varietale di mandorle, estremamente valido dal punto di vista culturale e organolettico, per competere sul mercato con i grandi esportatori come la California: la Sicilia possiede una ricchezza che, come al solito, è stata trascurata in Italia. Di questo ne è pienamente convinto Francesco Padova, responsabile marketing dell'Azienda "Mastri di San Basilio" che dal 1888 opera in questo settore.

"L'Italia, che tanti anni fa era il primo produttore del mondo, è scivolata tra gli ultimi posti rivestendo un ruolo marginale. Un posto senza valore - ci spiega Padova - perché il mercato è tutto nelle mani della California, che produce il 75% delle mandorle commercializzate nel mondo".

Le aziende americane sono dei veri giganti (gli appezzamenti più piccoli vanno dai 30 ai 50 ettari), il ciclo colturale è meccanizzato, i costi di produzione sono bassi. Le mandorle californiane sono belle, regolari, tutte uguali, ma scadenti dal punto di vista organolettico. Ed ecco il punto debole! Le varietà coltivate in California hanno poco sapore, scarso profumo e sono a guscio tenero, un grave inconveniente in quanto non sigillando bene il seme non lo proteggono dai parassiti. Da qui i continui trattamenti antiparassitari. "E' proprio su questo punto che bisogna lavorare, è proprio dalla valorizzazione di queste cultivar locali che bisogna ripartire - aggiunge Francesco Padova - in quanto le mandorle prodotte nell'agro di Noto possiedono delle caratteristiche aromatiche di pregio che di gran lunga superano quelle californiane. Da questa zona del siracusano provengono i frutti più profumati, quelli più ricchi di proteine e di essenze: tra tutte le varietà spicca la Pizzuta di Avola, la più elegante tra tutte le mandorle, impareggiabile per forma e gusto. Dallo spiccato aroma



Francesco Padova

numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus
Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento editoriale:

Marco Volpe

Web master:

Irene Pecoraro

Hanno collaborato
a questo numero:
Angela Abbate
Nino Aiello
Salvo Butera
Francesca Capizzi
Marcella Croce
Salvo Foti
Gianni Giardina
Giancarlo Macaluso
Gaspere Mazzara
Francesco Pensovecchio
Tullio Puglia
Salvo Ricco
Gerardo Rossano
Annalisa Sagona

Concessionaria
per la pubblicità

Publisette

Via Catania, 14
90141 Palermo
tel 0917302750

info@publisette.it

di caseina, è ricca di oli essenziali. Piattissima, ovoidale e regolare, è perfetta per la confetteria più fine ma anche per la preparazione dei dolci siciliani. Pur non elegante come la Pizzuta, anche la varietà del Fascionello è ampiamente utilizzata nell'industria confettiera. Rispetto alla Pizzuta, però, il Fascionello ha un patrimonio aromatico meno interessante. E poi da non dimenticare la Romana, di forma più tonda, che sa di vaniglia, con un retrogusto mielato, molto più dolce ma meno elegante, dalla forma meno regolare e proprio per questo usata per la preparazione di dolci e non per le decorazioni. Tutte e tre le varietà hanno un guscio spesso e legnoso, adatto a trattenere i grassi, conservando così a lungo il sapore e il profumo". Dunque bisogna esaltare la qualità e le caratteristiche che contraddistinguono queste tre varietà. Ma come? "Da qualche tempo a Modica (Ragusa) presso il Laboratorio di analisi



Giuseppe Cicero

sensoriale dell'unità operativa territoriale 53 dell'assessorato regionale Agricoltura, - continua Padova - si sta lavorando alla caratterizzazione aromatica di prodotti quali la cioccolata modicana, la carota di Ispica ed altri ancora per i quali non esistevano dei descrittori ufficiali. Perché allora non creare un panel di assaggiatori di mandorle di Avola? Grazie alla disponibilità di Giuseppe Cicero (dirigente dell'Uot 53) e la collaborazione del Consorzio di Tutela della Mandorla di Avola, abbiamo subito iniziato a creare il gruppo di circa 25 persone, esperte e non di mandorle, che si è già riunito due volte". "Gli incontri - spiega il dott. Cicero - serviranno a capire quali

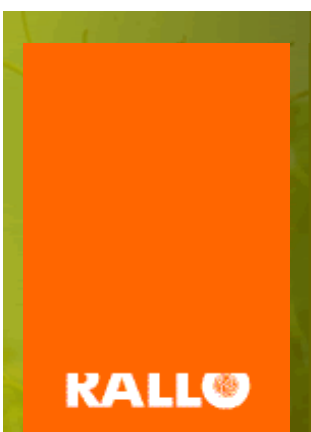
descrittori dovranno essere presi maggiormente in considerazione tra le caratteristiche visive, organolettiche, chimico-comuni e cinestetiche, e su questi continuare a lavorare. Alla fine del lavoro, che resterà in pausa per l'estate, saremo nelle condizioni di poter affermare che ad esempio la mandorla Pizzuta si caratterizza per questi e non per altri aspetti. Il lavoro che faremo inoltre servirà per completare dal punto di vista sensoriale l'attività di ricerca che il Consorzio della Mandorla ha già avviato con l'Università di Catania ed il Cnr". All'insipida mandorla californiana che domina il mercato, dunque, bisognerà contrapporre le nostre mandorle, di qualità superiore, che rappresentano una grande opportunità economica per continuare a diffondere coltura e cultura, storia e folclore, usi e tradizioni, di una pianta senza tempo.

Gianna Bozzali

< Prec.

Pros. >

© 2007 Cronache di Gusto





In collaborazione con **Feedback** - strategie per comunicare