



Mandorlaccio pugliese, il dolce di Natale al sapore di mandorle e miele

È un dolce caratteristico della tradizione contadina, inserito a pieno merito nell'elenco dei prodotti tipici della Regione Puglia.



Il Mandorlaccio della Pasticceria Variety a Brindisi (Foto © Anna Beccaccini).

Il **Mandorlaccio pugliese** viene preparato con ingredienti semplici, sani, naturali e autentici: mandorle, zucchero, uova e miele e poi cotto in forno. La sua ricetta è arrivata sino a noi attraverso generazioni ma le origini risalgono all'epoca pre-romana, probabilmente Appula. La leggenda lo vuole collegato ad antichi riti di rinascita e fecondità della terra.

Per decenni, forse perché tentati dalla modernità ed attratti dai prodotti dolciari industriali, nessuno si è più cimentato nella sua preparazione ma, negli anni 90, rovistando tra i quaderni di famiglia appartenuti a nonne e bisnonne, il maestro pasticcere [Giuseppe Berardi](#) di Ruvo di Puglia (Bari), ritrovò l'**antica ricetta del Mandorlaccio** e riportò in vita quella tradizione che oggi è reclamata a gran voce sulle tavole natalizie pugliesi, con buona pace di panettoni e pandori. Non va considerato solo un [dolce di Natale](#) ed è proprio l'artefice della sua rinascita che raccomanda di consumarlo in ogni momento dell'anno, ad esempio in estate in abbinamento al gelato.

Le mandorle hanno un ruolo fondamentale nella preparazione del **Mandorlaccio pugliese** che si caratterizza per la tipica forma "a cupola". La tanto preziosa **frutta secca**, infatti, è un ingrediente ricco di proteine quindi energetico e privo di glutine, pertanto tollerato da chi soffre di celiachia. Non tutti sanno che la Puglia è la seconda produttrice a livello nazionale di mandorle, dalla forma minuta e tondeggiante e dal gusto intenso, pastoso, con sentore di note di burro.

In regione ci sono pochissime pasticcerie specializzate nella preparazione di questo dolce e la maggioranza di esse operano nel barese. Io ho avuto la fortuna di conoscere **Gianni Milano**,

proprietario della **Pasticceria Variety** a Brindisi l'unico, credo, pasticcere di questa città che lo realizza con passione e deliziosa precisione.



L'ingresso della Pasticceria Variety e una confezione di Mandorlaccio.

Ma si sa, mai chiedere "la ricetta segreta" ad un artista pasticcere, men che meno il procedimento per sviluppare la stessa. Così, tra un assaggio ed un altro del gustosissimo dessert approntato dal talentuoso pasticcere Gianni, e grazie ai suoi preziosi suggerimenti relativi agli ingredienti, ho messo a punto, per induzione, una mia personale ricetta del Mandorlaccio. Seppur non rispondente completamente all'originale, vi assicuro che ha il suo perché.

Un ultimo consiglio, accostato ad un rosolio, un moscato o uno spumante secco, il dolce farà la felicità di amici e parenti. Mettetevi alla prova e....Buon Natale a tutti!

Ricetta del Mandorlaccio pugliese

Ingredienti

- 300 gr di mandorle prive di buccia (100 gr da trasformare in farina)
- 5 uova
- 160 gr di zucchero
- 40 gr di miele
- 40 gr di burro

- 150 gr di cioccolato bianco per la copertura
- 150 gr di mandorle pralinate
- Aromi: arancia, limone, vanillina

Preparazione

1. Tritare 200 gr di mandorle e aggiungere 3 cucchiaini di zucchero.
2. Con l'aiuto di un frullatore, ricavare dalle restanti mandorle la farina necessaria per l'impasto.
3. Lasciare intiepidire il miele ed intanto montare separatamente gli albumi a neve e i tuorli.
4. In un mixer, robot multiuso da cucina, aggiungere il miele, la farina di mandorle, gli aromi, il burro fuso e lasciare mantecare finché gli ingredienti risulteranno ben amalgamati.
5. Versare nel composto gli albumi montati a neve e rimestare energicamente fino a completo assorbimento. Procedere allo stesso modo, aggregando i tuorli spumosi.
6. Imburrare una tortiera, versare il dolce e infornare a 180°C per 30 minuti circa.
7. Per la copertura, occorre sciogliere del cioccolato bianco a bagnomaria e, aiutandosi con una spatola, cospargere interamente il mandorlaccio.
8. Il tocco finale vedrà una pioggia di mandorle pralinate fioccare come neve sulla cupola imbiancata di cioccolato.
9. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Pasticceria Variety

Corso Giuseppe Garibaldi, 52 – Brindisi
Tel. 0831 563365

Data di creazione

20/12/2017

Autore

redazione