

n. 2-2007

## ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

## IN COPERTINA

- Care, fresche, dolci acque
- Conversazione
- I mercatini di Natale nel Trentino
- Il Panettone
- La leggenda di Babbo Natale
- Le nuove frontiere del Vino
- L'ambiguità del gusto
- Menu' al cacao
- Un desiderio chiamato Cioccolato...
- Un torrone da re

## Lavoro In Tv

amediagroup.it/lavoro+...  
 in Partenza nel 2014  
 Iscriviti Subito Online

## torrone

Venchi shop: Cioccolato dal 1878 Se lo assaggi, capisci. Provalo!

www.venchi.it/offerta\_cioccolato

Annunci Google

## RUBRICHE

## Ricette

- Cocktails a base di acqua minerale
- Cotolette di tacchino con noci e mandorle
- Crocchette alla frutta secca
- Formaggio shiz e

## Il mandorlato

passione per una dolce tradizione veneta...

## Somministrazione Lavoro

randstad.it/aziende/

Il partner giusto per la ricerca e selezione di personale qualificato

## torrone

Venchi shop: Cioccolato dal 1878 Se lo assaggi, capisci. Provalo!  
 www.venchi.it/offerta\_cioccolato

## Ricette

Tante Ricette per tutti i gusti  
 Facili, Veloci, Gratis con Virgilio  
 casa.virgilio.it

## Dolcetti cioccolato Shop

Prodotti di produzione propria!  
 speck formaggio salumi ecc ...  
 www.gusta.it

## Caffè - Crema

Scopi Metoda Iperpresso illy  
 Disponibile con le macchine  
 X7 X8  
 www.illyshop.com/iperpresso

Annunci Google

Il mandorlato, il cui termine sembra derivare dal veneziano "pieno di mandorle", è una delle prelibatezze che fanno bella mostra di sé sulle tavole natalizie di alcune province del Veneto. I golosi di leccornie lo possono assaggiare facendo una capatina alla 23<sup>a</sup> Festa del Mandorlato che si svolge a Colonia Veneta in provincia di Verona domenica 8 dicembre.

Secondo la tradizione nel 1840 lo speziale Rocco Garzotto amalgamò miele, albume d'uovo, zucchero e mandorle sbucciate, praticando un procedimento sufficienti così solcando la rotta delle spezie, così cara ai veneziani, andò alla ricerca delle mandorle di Ceglie di Campo e del miele di Zafferana Etnea. Il mitico pasticcere ebbe anche il merito di far conoscere il mandorlato all'estero e infatti ai giorni nostri gran parte della produzione è destinata all'esportazione. Numerosi italo-americani, i famosi zii d'america, fino a pochi anni fa, quando ancora non esisteva il commercio elettronico, si facevano spedire regolarmente dai parenti numerose scatole di mandorlato che oltre ad essere delizioso è anche di buon auspicio. Lo differenzia dal torrone il sapore più dolce e gradevole, la durezza, il caratteristico aspetto lucido, il prezzo più alto giustificato dai metodi artigianali di lavorazione.

Nelle pasticcerie di Colonia Veneta è possibile trovarlo tutto il periodo dell'anno e non solo a Natale, in vari formati; le barrette possono essere confezionate in bellissime scatole di latta che molti di noi conservano ormai da tempo immemore e che magari hanno ereditato dalle nonne, sempre molto ghiotte di mandorlato anche se la durezza non va d'accordissimo con la dentiera.

Le tipologie del mandorlato sono classico (tradizionale) o morbido, entrambe le qualità possono essere ricoperte di cioccolato; esiste anche morbido alla frutta.

Gli ingredienti, tutti di primissima scelta, sono: mandorle tostate, miele, zucchero e albume d'uovo. Il segreto è una miscela di cinque qualità di miele che danno un gusto inconfondibile. Le aziende che lo producono, i cui titolari, eredi dei pasticceri dell'800 sono quasi tutti imparentati, sono situate nei comuni di Colonia Veneta e Lonigo a poca distanza ma in provincia di Vicenza.

Piera Marsilio

