

Amaretti di Spilamberto: il segreto è nell'impasto

FRANCESCO DIOLAITI

È la morbidezza la caratteristica più pregiata di questi dolci dalla ricetta semplice e di origine nobile. Da consumare preferibilmente a fine pasto con qualche goccia di aceto balsamico tradizionale.

Hanno origine nobile, a cavallo tra la corte degli Estensi e quella dei conti Rangoni, signori di Spilamberto, nel Modenese. Fu probabilmente il conte Claudio Rangoni a portare gli amaretti nella cittadina sulla riva del Panaro, divenuti successivamente uno dei prodotti tipici del luogo.

Nelle case dei signori erano serviti sulle mense alla fine dei pasti principali, ma anche come prima colazione e merenda. Per la diffusione al di fuori degli ambienti di corte bisognerà però attendere la metà dell'Ottocento, quando una famiglia di pasticceri, i Goldoni, comincia la produzione e la vendita al pubblico. Gli amaretti dei Goldoni venivano cotti al forno di Concetta Sirotti, più conosciuta con il nomignolo di "Gemma del Forno".

Quando i Goldoni smisero, perché i figli non avevano intenzione di proseguire l'attività dei genitori, la Gemma restò l'unica depositaria della ricetta. Diventata anziana, venne il momento di ritirarsi: fatti gli ultimi amaretti, raccolse intorno a sé alcune signore di Spilamberto, alle quali tramandò i segreti della preparazione.

Tra le depositarie di quel "sapere", c'era Enia Venturelli, del Forno Valisi, che oggi è uno dei quattro produttori di

amaretti di Spilamberto (gli altri sono la pasticceria "Lo zucchero filato", il forno Bonucchi e il panificio Giuliana).

A noi la produzione di amaretti di Spilamberto è stata illustrata da Cristina Valisi, figlia di Enia, che insieme al marito Paolo Corni conduce il forno. «Gli amaretti li faccio io, secondo la ricetta e la tecnica che mi ha insegnato mia madre» spiega Cristina.

In effetti c'è un piccolo, ma fondamentale, segreto "tecnico" nella produzione di questi dolci tradizionali. La ricetta in sé non è per niente segreta ed è stata pubblicata già nell'Ottocento, in vari volumi di cucina, compreso l'Artusi. Gli ingredienti e le quantità sono sempre le stesse: un chilogrammo di mandorle dolci e pochissime mandorle amare, un chilogrammo di zucchero e circa dieci albumi d'uovo montati a neve. Le mandorle vengono macinate (una volta si pestavano nel mortaio), poi amalgamate lentamente con lo zucchero e le chiare d'uova.

Ma per un profano o anche un pasticciere che non ha il giusto *know-how* (come si direbbe oggi) il risultato non sarà mai lo stesso della signora Valisi, che custodisce gelosamente la tecnica di trattare le mandorle prima della macinatura e che consente agli amaretti di mantenere la loro morbidezza finale.

A MANO LA LAVORAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Parte del risultato risiede anche nella tecnica di impasto, che viene fatto rigorosamente a mano, mescolando gli ingredienti poco alla volta. «Fondamentale per fare buoni amaretti - dice Cristina - è sentire con le mani la consistenza dell'impasto, in modo da calibrare correttamente l'aggiunta delle chiare d'uovo montate a neve».

Cristina Valisi.



Foto Dell'Aquila



Ed ecco i "famosi" amaretti.

Finito l'impasto, con un cucchiaino gli amaretti vengono stesi sulla lastra da forno rivestita di carta: una volta era quella dei sacchi di farina, oggi è la carta-paglia o l'apposita carta da forno. La cottura è di circa 20 minuti a fuoco medio. Da un chilogrammo di mandorle, Cristina Valisi ricava mediamente una novantina di amaretti, ma il numero può variare secondo la dimensione che si dà ai dolci.

Il forno Valisi produce amaretti con 2,5 chilogrammi di mandorle due-tre volte alla settimana. La quantità aumenta notevolmente in prossimità della Fiera di San Giovanni (grande festa a Spilamberto) e a Natale. Il prodotto finale viene venduto in appositi sacchetti o in scatole con il

nome del forno, che spesso gli spilambertesi utilizzano come regalo "pregiato" verso persone di riguardo, in special modo se sono forestieri.

Un tempo, oltre alle feste classiche, la massima produzione di amaretti si faceva in occasione della Madonna del Rosario, la prima domenica di ottobre. Una consuetudine che potrebbe riprendere quest'anno, quando nel primo fine settimana di ottobre a Spilamberto si terrà la manifestazione "Vetrine, motori e balsamici sapori", che celebrerà in modo particolare l'aceto balsamico tradizionale di Modena. «Uno dei modi migliori di consumare gli amaretti - conclude Cristina - è al termine dei pasti con qualche goccia di aceto balsamico tradizionale». ■

LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare Ministeriale n. 10/99)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Nome del prodotto, italiano e dialettale

Amaretto di Spilamberto, *amaràtt ed Spilambèrt*.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Spilamberto (Modena).

Descrizione sintetica del prodotto

Il prodotto è ottenuto dall'impasto di mandorle dolci con la buccia, mandorle amare, zucchero, albumi d'uovo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La ricetta base è costituita da mandorle dolci e amare impastate con zucchero e albume montato a neve. Le varianti di questa formula sono infinite, tanto che ogni famiglia di Spilamberto tiene segreti alcuni accorgimenti che vanno dal tempo di cottura all'aggiunta di diversi componenti.

Le mandorle vengono sbollentate, sgocciolate, sbucciate e pestate in un mortaio; successivamente vanno mescolate manualmente insieme allo zucchero ed agli albumi montati a neve fino a raggiungere un morbido

impasto. Cucchiate dell'impasto vengono adagate in una teglia, che successivamente subirà una cottura in forno per circa 20 minuti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti

Sono utilizzati normali strumenti per pasticceria.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata

Tipici della tradizione spilambertese fin dal XVII secolo, sono noti per lo squisito sapore e la caratteristica morbidezza. Verso la metà del XIX secolo gli amaretti uscirono dall'ambito familiare e cominciarono ad essere commercializzati ad opera della famiglia Goldoni, titolari dell'omonimo caffè che si trovava all'angolo fra le attuali vie Umberto I e Sant'Adriano.

Referenze bibliografiche

Franco Mantovi, "7 perle dell'eno-gastronomia modenese", Modena, 1971. ■

A cura di Milena Breviglieri