



di Lucy Gordan

# Marzapane

## da Toledo ed altrove



Non si sa quali siano stati i primi fortunati ad assaggiare la delizia oggi giorno chiamata marzapane. Non esistono certezze: come luogo di nascita alcuni appassionati della materia puntano il dito verso la Persia, altri verso l'Arabia e altri ancora verso la Cina. Un indizio si potrebbe trovare nella corta lista degli ingredienti: mandorle e zucchero, anche se attraverso i secoli sono stati aggiunti coloranti, pistacchi, pinoli, semi di albicocche e acqua di rose. Senza assegnare importanza ad un luogo di nascita preciso, si può dare comunque per scontato che il marzapane è arrivato in Europa dal Medio Oriente, o grazie ai Crociati oppure, prima ancora, grazie a commercianti arabi.

All'inizio il marzapane fu considerato un lusso e una medicina, prodotto principalmente da farmacisti o da monaci, e perlopiù in Spagna o in Sicilia. Dal Mediterraneo la sua popolarità rapidamente si estese verso nord: oggi i produttori e i maggiori consumatori di marzapane si trovano in Ungheria a Lübeck, a Kaliningrad in Russia, in Sicilia, in Portogallo e in Spagna. Sia il "marzipan lübecker", sia il "mazapán" di Toledo hanno ottenuto la tutela giuridica del marchio DOP da parte dell'Unione Europea.

Nella provincia di Toledo si produce *mazapán* anche nelle località di Ajo-frin, Carpio da Tajo, Consuegra (famosa anche per i suoi mulini a vento descritti da Cervantes in Don Chisciotte), Gálvez, e La Mata.

Sebbene il marzapane sia stato quasi sicuramente portato a Toledo dall'Andalusia ad opera degli arabi durante il Medioevo, oggi la capitale spagnola del marzapane è senza ombra di dubbio Toledo. Per assaggiare e comprare la migliore produzione di marzapane oggi sul mercato di Toledo, bisogna bussare a tre portoni. Due appartengono tuttora a conventi di monache di clausura: *San Clemente* e *Santo Domingo el Antiguo*. Dal 13° secolo le monache conservano gelosamente le loro ricette che non rivelano a nessuno.

Il terzo indirizzo appartiene alla pasticceria *Confitería Santo Tomé*, fondata nel 1856 da Francisco Martinez e attualmente gestita dalla quinta generazione dei suoi discendenti.

La *Confitería* si trova di fronte al monumento più famoso di tutto Toledo: la chiesa di *Santo Tomé*, dove è esposto il capolavoro del geniale El Greco: "*La Sepoltura del Conte Orgaz*." Ines Garate, moglie dell'attuale proprietario della *Confitería*, Juan Ignacio De Meso, ci ha



Qui il *mazapán* è composto dai seguenti ingredienti: mandorle provenienti da Valencia (i tre tipi adoperati sono *marcona*, *largeta* e *planeta*), zucchero e miele 1000 fiori. La sua produzione artigianale si divide in sette distinte fasi: 1) schiacciamento delle mandorle crude; 2) aggiunta dello zucchero e del miele (il segreto) mischiati con le



offerto una rarissima opportunità: un invito a partecipare a un tour dietro le quinte, per vedere la produzione del suo *mazapán* artigianale nella cucina che vanta dell'unico forno a legna ancora funzionante di questo vecchio quartiere di Toledo, nel Medioevo prevalentemente abitato da ebrei.

I dolcetti della *Confitería* si vendono soltanto in loco (Santo Tomé 3 - Tel. 0034-925-22-37-63, o via e-mail: santotome@mazapan.com).

mandorle schiacciate per quattro ore; 3) riposo dell'impasto ottenuto per 24 ore; 4) stesura a mano con un matterello dell'impasto che poi si taglia a mano in varie misure; 5) aggiunta dei vari ripieni, chiusura e pennellatura con l'albume dell'uovo; 6) infornatura a 220-230° per i pasticcini finché non diventano dorati sopra (ci vogliono pochi minuti) su piastre di legno che trasmettono ai pasticcini un leggero gusto di "arrostito", per poi spalmarli di tuorlo d'uovo non appena intiepiditi; 7) ulteriore riposo per 24 ore dei pasticcini.

Le proporzioni degli ingredienti adoperati alla *Confitería* sono 60% mandorle, 40% zucchero, e miele a piacere. L'impasto raggiunge un massimo di 50 chili per volta. Durante l'estate il *mazapán* dimostra un colore più chiaro rispetto all'inverno perché

Le mandorle crude sono più secche. Anche se il *mazapán* è più richiesto a Natale, a *Santo Tomé* quarantotto impiegati a tempo-pieno lo producono tutto l'anno. In alta stagione (a Natale) la produzione viene implementata con altre 30 persone, tutte donne. Lo staff in cucina lavora dalle 5:30 del mattino alle 13 pomeridiane per sei giorni settimanali.

La Signora Ines ci ha spiegato che il *mazapán* artigianale, come il suo, non contiene conservanti; dovrebbe essere consumato entro 15 giorni altrimenti il gusto delicato delle mandorle comincia a deteriorarsi. La Signora Ines è assistita da uno dei due master chef del *mazapán* che abitano a Toledo: Rafael Agudo, 60 anni, da 48 in *Confitería*, e Manuel, qui da 36 anni. Abbiamo assistito, sbalorditi, Agudo mentre scolpiva a mano, senza formelle, delle *angulas de mazapán* (anguille di marzapane), che riempiva con purè di zucca (*cabello di angel*) o purè di patate dolci (*batata confitada*) per poi decorarle tutte con frutta candita e zucchero glassato (l'*angula* è tradizione natalizia a Toledo). Nella fabbrica di *Delaviuda*, situata a Sonseca, 18 chilometri a sud di Toledo, la produzione annuale di marzapane tradizionale (la più importante industria dolciaria della Spagna) ammonta a circa 400.000 chili, una cifra che non include le sue specialità a base di *mazapán* come le torte *Marquesa*, *Soto Mazapán*, torte *Gloria*, *torte di pinoli*, *torte di Cadiz*, o allo zabaione). Se si includono, invece, tutti i prodotti che contengono *mazapán*, la produzione annuale di *Delaviuda* arriva ad un milione di chili.



Manuel Lopez, pasticciere, fondò nel 1927 il suo piccolo negozio al centro di Toledo; quando, nel 1939, Lopez morì, la gestione del negozio passò a Maria Rojas, sua vedova (perciò l'industria si chiama *Delaviuda*) e ai loro bambini. Il successo fu tale che nel 1973 *Delaviuda* è diventato un marchio. La fabbrica di Sonseca è stata costruita nel 1975 su un'area di 20.000 metri quadri e modernizzata nel 1992. Ad oggi la fabbrica, che vanta 120 impiegati a tempo pieno (che diventano 650 unità durante la stagione natalizia), è ancora di proprietà della famiglia. Attualmente il presidente di *Delaviuda* è l'omonimo Manuel Lopez. Diversamente dalla *Confitería Santo Tomé*, la fabbrica di *Delaviuda* a Sonseca è accessibile a tour pubblici (durante la stagione pre-natalizia se ne organizzano due o tre al giorno); esporta 15% dei suoi prodotti negli Stati Uniti, Francia, Germania, Ame-



rica Latina e nel Medio Oriente; vende inoltre un'ampia selezione dei suoi prodotti nei negozi duty-free degli aeroporti di tutto il mondo, anche se la sottoscritta non ne ha trovato neanche uno nei negozi dell'aeroporto Barajas di Madrid.

Anche se piccolo, i visitatori a *Delaviuda* possono godere della visita al museo dell'azienda che illustra la produzione del *mazapán* nella regione di Toledo. In esposizione ci sono vecchie stampe e utensili per la produzione, come mazzuoli di legno per schiacciare i gusci delle mandorle, mortai di granito, un piano curvo con un mattarello per schiacciare le mandorle ed un forno emisferico moresco.

Vicino al museo si trova un negozio ben fornito di tanti prodotti *Delaviuda*. I tour gratuiti, soltanto disponibili in lingua spagnola, da lunedì a venerdì dalle 9 a mezzogiorno e dalle 15 alle 17, durano circa un'ora. Per prenotare, contattate Rosana Ballesteros a [rballesteros@delaviuda.com](mailto:rballesteros@delaviuda.com) o telefonate allo 0034-902-343-342.

Per la gioia degli storici, altri musei del marzapane, tutti completi di café e di negozi, si trovano a Tallin in Estonia; Szentendre, diciotto chilometri da Budapest, a Keszthely sul Lago di Balaton, in Ungheria; a Kfar Tavor nelle colline adiacenti al Monte Tabor in Galilea nel nord di Israele, e nella fabbrica Niederegger, che tuttora appartiene a questa dinastia omonima, a Lübeck, nell'estremo nord della Germania sul Mar Baltico.

Ci sono alcune differenze tra la *Confitería Santo Tomé* e *Delviuda* che riguardano non la vendita, ma la produzione del loro *mazapán*. Mentre *Delaviuda* adopera da 10 a 12 delle 50 varietà di mandorle spagnole in

commercio (che sono coltivate per la maggior parte nella provincia di Valencia, Murcia e Tarragona) nella preparazione dei loro tanti prodotti, per la preparazione del *mazapán* tradizionale si limita alla varietà *planeta*. Invece la *Confitería Santo Tomé* adopera le varietà *planeta*, *marcona* e *largheta*.

Per quanto riguarda invece le proporzioni di utilizzo delle mandorle e dello zucchero, i dati raccolti sono i seguenti: la *Confitería* utilizza il 45% di mandorle e il 65% di zucchero, mentre la proporzione della *Delaviuda* è 60% e 40%. La legge spagnola stabilisce che le giuste proporzioni siano 50% e 50%.

Le medesime proporzioni sono stabilite anche dalla legge in Svezia ed in Finlandia, mentre le mandorle arrivano al 66% nel *Lübecker marzipan* anche se la legge tedesca richiede soltanto il 58.5%.

Le proporzioni dello zucchero nel marzapane sia ungherese sia siciliano sono più generose. Inoltre, in Sicilia le mandorle sono spesso tostate prima di essere schiacciate e il loro impasto è seccato a temperatura ambiente e non al forno.

Come a Toledo, fonte del marzapane in Sicilia sono i conventi. Per esempio, Maria Grammatico, la proprietaria di varie pasticcerie a Erice, ha imparato il suo mestiere da bambina in un convento locale. Il marzapane siciliano fu "inventato" dalle suore del Convento della Martorana a Palermo. La tradizione vuole che, durante il Medioevo, un re, o forse un vescovo, o addirittura un papa, avesse intenzione di far visita a questo famoso convento durante un inverno. Gli alberi del chiostro erano ovviamente privi dei loro frutti, quindi le suore pensarono di crearli in marzapane. Le specialità di Maria sono soprattutto i dolcetti di marzapane a forma di frutta e di verdura, posati vicino ai letti dei bambini il giorno di Ognissanti per ricordare i defunti: il Bambin Gesù fatto a mano di marzapane a Natale; a Pasqua l'agnello sdraiato con ogni riccio fatto a mano. Il marzapane si trova tutto l'anno ovunque in Sicilia ma, per quanto riguarda Catania, il migliore si può gustare alle pasticcerie "I dolci di Nonna Vincenza" (Piazza San Placido 7 - Palazzo Biscari, ma con un punto di vendita anche all'aeroporto di Catania, tel. -095-7151844, [www.dolcinonnavincenza.it](http://www.dolcinonnavincenza.it), e-mail: [info@dolcinonnavincenza.it](mailto:info@dolcinonnavincenza.it)) e "Savia", aperta dal 1897, (Via Etnea 302/304, tel. 095-322335, [www.savia.it](http://www.savia.it)). Ambedue accettano ordini online.



# Pesce azzurro a rischio di estinzione...

... ma non perché non ve ne sia,  
bensì perché i ristoranti  
lo propongono poco  
e le famiglie lo snobbano.  
Invece nel ristorante  
di Casa Artusi, a Forlimpopoli...



## Carpaccio di cefalo e sardoncini marinati

### **Ingredienti per 4 persone**

1 cefalo di g. 400  
16 sardoncini  
sale grosso di Cervia  
pepe e olio extravergine di oliva  
1 limone  
dl. 2 di aceto di mele  
misticanza

### **Preparazione**

Diliscare il cefalo, scalopparlo e condirlo con sale grosso di Cervia, pepe e olio extravergine di oliva. I sardoncini pulirli e diliscarli. Stenderli in una placca a marinare con limone e aceto di mele. Dopo due ore scolarli dalla marinatura e sistemarli in una placca con una citronette e lasciarli riposare per 4 ore. Servirli accanto al cefalo su una misticanza.



## Spaghetti alle acciughe

### Ingredienti per 4 persone

g. 350 di spaghetti medi, 5 acciughe, g. 50 di burro, 3 cucchiaini di olio, 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, sale e pepe q.b.

### Preparazione

Lavare le acciughe, pulirle bene dalle spine e dalle lisce, tritarle, mettere sul fuoco una padella con l'olio extravergine di oliva insieme alle acciughe, peperle e, quando cominciano a sfrigolare, aggiungere il burro e il sugo di pomodoro. Cuocere la pasta in abbondante acqua poco salata. Quando sarà al dente, scolarla e saltarla insieme all'intingolo.



## Lasagnetta broccoli e sarde

### Ingredienti

12 sarde, 1 broccolo, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di prezzemolo, dl. 200 di brodo di pesce, sale e pepe q.b., 8 quadrati di sfoglia gialla.

### Preparazione

Prendere i quadrati di pasta sfoglia gialla, cuocerli in acqua salata, scolarli e raffreddarli in acqua fredda. Preparare una vellutata con brodo di pesce, abbastanza densa. Pulire e diliscare le sarde, una parte (8 sarde) saltarle in padella con aglio e prezzemolo ed unirle alla vellutata. Pulire i broccoli, cuocerli al dente a vapore e aggiungerli alla vellutata. Comporre la lasagnetta a due strati e per ultimo porre sopra una sarda precedentemente diliscata, infarinata e fritta; affiancarvi un fiore di broccolo. Passare in forno a gratinare e servire.

## Spiedo di sgombro e sgombro fritto

### Ingredienti

4 sgombri di g. 250 ognuno, 1 manciata di pane grattugiato, 1 manciata di parmigiano, scorza di 1/4 di limone, scorza di 1/4 di arancia, mezzo cucchiaino di uvetta passita, 1 cucchiaino di mandorle tostate, prezzemolo tritato e olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

### Preparazione

Sfilettare gli sgombri, condire con un ripieno di pane grattugiato, parmigiano, scorza di limone, di arancia, uvetta passita, mandorle tostate e tritate, prezzemolo, olio, sale e pepe. Arrotolare singolarmente 4 filetti di sgombro precedentemente farciti del composto sopraelencato e fermarli con uno spiedo. Cuocere in forno a 200°C per alcuni minuti. Infarinare e friggere i restanti 4 filetti di sgombro e servirli sopra ad una insalatina.

