

MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mandorlato di Cologna Veneta.



La storia

Il mandorlato era già presente nell'area colognese fin dal Settecento, solo alla fine dell'Ottocento ha assunto un prestigio ed una rinomanza particolari anche al di fuori dell'area veneta. La ricetta, custodita gelosamente dalla ditta produttrice, sembra sia stata elaborata dallo speziale della farmacia comunale dell'epoca. Agli inizi degli anni '60 sorsero le prime attività artigianali, limitate inizialmente alla produzione di "mandorlato di Cologna Veneta" nel periodo natalizio; dagli anni '90 tale produzione è continua durante tutto l'anno.

Descrizione del prodotto

Il "mandorlato di Cologna Veneta" (torrone) si presenta di colore bianco e di consistenza molto dura dovuta ai suoi componenti. Gli ingredienti sono: zucchero, miele, sciroppo di glucosio, ostie, mandorle o nocciole o arachidi, gelatina alimentare, aromi.

Processo di produzione

Si portano a temperatura le caldaie e si mesce assieme zucchero, miele e sciroppo di glucosio. In apposito forno-essiccatoio si tostano a parte le mandorle (o nocciole o arachidi).

Si amalgamano le materie prime, si scioglie la gelatina in acqua tiepida e la si aggiunge al prodotto in cottura. Per la cottura del mandorlato si usano caldaie in rame. Per la modellatura del prodotto e il suo raffreddamento possono venir utilizzati stampi in legno, rivestiti con ostie; al fine di ottenere i vari formati si taglia con apposite taglierine a disco rotante. Viene confezionato con cellofan o incartatrice.

Usi

Viene consumato maggiormente nel periodo invernale.

Reperibilità

In tutte le pasticcerie e nella piccola e media distribuzione alimentare di tutta la Regione e in quelle contermini.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Cologna Veneta, in provincia di Verona.

