

5 artigiani del cibo

UN PERCORSO TRA PRODUTTORI STRAORDINARI E **PRODOTTI RARI**
PER SORPRENDERE E DIVERTIRE ANCHE GLI INCONTENTABILI

TESTI GIULIA UBALDI COSSUTTA E SARA TIENI

La raccolta delle mandorle, per tradizione, in Sicilia inizia dopo la notte di San Lorenzo. Sotto, da sinistra, la battitura dei rami e la smaltatura, cioè la rimozione del mallo, l'involucro esterno della mandorla.



Francesco, Maria Angela
e Tore Padova

MANDORLE A 5 STELLE

I paesaggi sono quelli incantati della campagna a sud-est della Sicilia, da Catania a Caltagirone, a due passi dalla riserva naturale di Vendicari e dagli antichi borghi di Noto, Modica e Marzamemi. Qui, da cinque generazioni, la famiglia Padova produce mandorle e olio di altissima qualità. Nel 2002 Francesco ha fondato Blanqa, il marchio che produce "Val di Noto", una selezione di 5 tipologie di mandorle **antiche a guscio duro**. Diverse per gusto e forma (come si vede nella foto), creano un misto di grande ricchezza aromatica e, grazie a un contenuto di grassi molto equilibrato, conservano a lungo fragranza e consistenza.

Apprezzato nell'alta pasticceria (tra gli estimatori ci sono anche Cédric Grolet, miglior pasticcere di Francia, e lo chef Alain Ducasse), questo mix di mandorle antiche si acquista on line.

Blanqa, via Lucca 3, Ispica (RG),
www.blanqa.com

