

# MANDORLO

*Amygdalus communis* Linneo

Sin. *Prunus amygdalus* Batsch; *Prunus dulcis* Miller

Famiglia: Rosaceae

A questa specie appartengono otto sottospecie di cui tre di interesse frutticolo:

"*sativa*" dal seme dolce ed endocarpo duro; comprende la maggior parte delle specie coltivate;

"*amara*" con seme amaro per la presenza di amigdalina;

"*fragilis*" il cui seme dolce è protetto da un endocarpo fragile o cartaceo.

Da alcuni autori viene incluso nel genere *Prunus* e con questo inquadramento botanico prende il nome di *Prunus amygdalus*.

## Descrizione

Si tratta di un fruttifero a medio sviluppo (8-10 m) particolarmente longevo.

Dall'apparato radicale espanso si innalza un fusto spesso tortuoso dalla corteccia scura e fessurata in scaglie.

I rami, di colore grigiastro o marrone, portano gemme a legno e a fiore.

Le foglie sono alterne, lanceolate, lunghe fino a 12 cm con margine a denti fitti e smussati, spesso terminanti con una piccola ghiandola. Sono glabre, con pagine superiore verde scura e lucida, mentre la inferiore è opaca e chiara. Il picciolo è lungo e dotato anch'esso di alcune ghiandole.



I fiori ermafroditi, bianchi o leggermente rosati, compaiono molto prima delle foglie e raggiungono i 5 cm di diametro.

Sono portati

singolarmente o a coppie su corti peduncoli. L'epoca di fioritura, pur variando fra i diversi ambienti (da gennaio a marzo) è alquanto precoce. L'impollinazione è entomofila.

Il frutto è una drupa deiscente di forma ovoidale provvista di un epicarpo (buccia) verde e tomentoso, al cui interno si trova il mesocarpo fibroso e asciutto. Al centro troviamo il guscio della mandorla: è l'endocarpo legnoso, provvisto di pori.

Il mallo è costituito da epicarpo e mesocarpo fusi insieme. Quando il frutto è maturo, il mallo si

fende lungo la linea di sutura e libera il guscio. Ogni guscio protegge 1-2 semi, avvolti dal tegumento esterno, di colore cannella, venato e rugoso. I semi contengono acido Prussico che conferisce loro il particolare sapore.

La raccolta dei frutti si attua tra la fine di agosto e la fine di settembre, in relazione alla cultivar. I frutti vengono utilizzati per la maggior parte dall'industria dolciaria (confetti, torroni, ecc.) e in piccola parte consumati come frutta secca.



## Ecologia

Il Mandorlo è originario dell'Asia centrale è più precisamente dell'area interessata da Iran, Afghanistan e Cina occidentale.

Ama i climi temperati. Sopravvive anche a minime invernali particolarmente rigide così come al calore estivo e alla siccità.

Teme in particolare le brinate tardive e le piogge nel periodo di fioritura che diminuiscono l'allegagione e favoriscono l'insorgere di malattie. Si adatta bene a tutti i terreni, anche a quelli calcarei e clorosanti.

## Aspetti interessanti

- Fra i principi attivi sono presenti: proteine, grassi, zuccheri, Sali minerali e vitamine. Ciò conferisce alle mandorle proprietà regolatrici del tratto intestinale, rinfrescanti, emollienti e antinfiammatorie.
- I semi di mandorle dolci hanno elevato valore energetico e dietetico poiché contengono il 25% di proteine, il 50% di grassi e un insieme di enzimi che va sotto il nome di emulsina.

- Da essi si estrae un olio che può essere usato come: blando lassativo; se usato in pomate svolge la funzione di emolliente e protettiva della cute, o anche può fungere da veicolo per il trasporto di altri farmaci.
- Le mandorle dolci sono usate in pasticceria per preparare la pasta di mandorle, ovvero il marzapane, il latte di mandorle o orzata.
- Le mandorle amare sono meno ricche di olio, sono velenose per la potenziale presenza di acido cianidrico: per questo si sconsiglia la loro lavorazione in casa.
- I loro aromi vengono usati in profumeria per saponi di qualità.
- Mescolando 50 g di mandorle con 50 g gomma arabica in 2 l di acqua e 1 l di sciroppo di zucchero, si ottiene il "Looch" ovvero una gomma dalle proprietà lenitive che si applica sulla pelle ustionata o ferita.

### Curiosità

Il Mandorlo venne introdotto in Europa a partire dal VI-V secolo. Le prime notizie su questa specie si devono a Plinio che la descrive con il nome di "*Amygdalus*" proprio in relazione alla forma del guscio protettivo del seme.

In Italia arrivò in Sicilia grazie ai Fenici: i Romani lo chiamavano "noce greca".

Successivamente si diffuse anche in Francia, in Spagna e nel resto del Mediterraneo.

In America giunse nel XVI secolo e da allora ebbe molta fortuna: in questi ultimi 30 anni, soprattutto in California, la coltivazione realizzò una notevole espansione.

In Italia invece si verificò una controtendenza che portò ad una drastica riduzione della superficie e della quantità prodotta: nel 1990 calò del 50% rispetto a quella del 1960.

In Europa il maggior produttore è la Spagna con oltre 2.400.000 q di produzione annua. L'Italia è un suo importatore in quanto le mandorle prodotte in Sicilia e Puglia, che contribuiscono per il 90% della produzione nazionale, non bastano a soddisfare le richieste.



La raccolta avviene in modo tradizionale raccogliendo i frutti a terra oppure attendendo che caschino sulle reti disposte sotto gli alberi. Negli Stati Uniti invece si è passati alla raccolta meccanica e per questo le produzioni californiane corrispondono ad oltre 1/3 di quelle mondiali.

Dopo la raccolta si provvede a far disseccare il mallo all'aria e quindi si procede alla "smallatura" ovvero al distacco dell'epicarpo verde: questa è

una operazione completamente automatizzata anche nel nostro paese.

Successivamente i gusci ripuliti devono essere ulteriormente essiccati.

Come ultima operazione, finalizzata al mantenimento del prodotto nel tempo, si procede all'imbianchimento con anidride solforosa dei semi, che ne migliora oltre che la conservazione anche l'aspetto esteriore.

Per approfondimenti:

A. Cattabiani "Florario", Mondadori Editori;

AA. VV. "Le Erbe", Fabbri Editori

P. Lanzara "Piante Medicinali", Orsa Maggiore Editrice;

Laura Rangoni "Alberi che guariscono- 400 ricette della tradizione popolare", Xenia Edizioni;

[www.agraria.org](http://www.agraria.org)

<http://it.wikipedia.org>

Foto tratte dai siti indicati.