

Amaretti di Sant'Angelo

SCHEDA TECNICA: Tra i migliori amaretti prodotti in Italia vi sono quelli di Sant'Angelo Lodigiano. Le armelline, mandorle amare di albicocca che provengono dal Medio oriente, in particolare da Damasco, in Siria, sono l'ingrediente principale degli amaretti insieme allo zucchero: le ricette si differenziano poi nella composizione degli aromi naturali. Gli amaretti di Sant'Angelo vengono oggi preparati con il cacao amaro.

Chi li produce raccomanda che gli amaretti siano incartati a mano e non imbustati sotto vuoto: solo la produzione artigianale infatti garantisce la qualità del prodotto perché in fase d'incarto si procede ad una rigorosa selezione.

RIFERIMENTI STORICI: Gli amaretti barasini, sin dall'Ottocento erano portati nelle fiere campionarie italiane e internazionali e venivano spediti regolarmente oltre oceano alle suore americane di Madre Francesca Cabrini, santangiolina di nascita, patrona degli emigranti. E ancora oggi gli amaretti vengono portati in omaggio dai lodigiani in giro per il mondo: li hanno gustati anche il Papa e il Patriarca di Gerusalemme.

ABBINAMENTI: Gli amaretti vengono gustati intingendoli nel vino, accompagnati a mascarpone o crema alla lodigiana ma vengono utilizzati anche come elemento base per la preparazione di altri piatti. Vengono triturati e utilizzati per condire la pasta al burro oppure per arricchire di sapore le polpette alle melanzane; si usano per farcire i tortelli, secondo la tradizione della vicina cucina cremasca. E poi per fare torte, al posto del pan di spagna, o per una variante locale del tiramisù, sostituendo i savoiardi.

ZONA DI PRODUZIONE: Il legame del territorio lodigiano con questo dolcetto croccante e friabile dal fondo amarognolo è molto forte.

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani.