



MANDORLATO DI LONIGO



Frutto dai profondi significati simbolici, la mandorla era presente sulle tavole regali e non mancava mai tra i prodotti del brolo di una villa veneta. Da ciò, la vocazione veneta per questo dolce dove le mandorle sono legate da miele e albume in un composto di decisa consistenza. A mantenere viva questa tradizione sono oggi diverse aziende storiche



La produzione di questo candido (e duro!) torrone è documentata fin dal Settecento, ma è probabile che sia ben più antica, con attendibile attribuzione all'ambito degli speciali del Medioevo. Ricostruire la storia di questo prodotto è difficile perché la coltura della mandorla, ingrediente principale, riesce non solo nel bacino del Mediterraneo, ma anche al Nord, anche se solo nei luoghi di clima più mite, come certe costiere dei Colli Berici, dove non è raro il toponimo di strada Mandolara.



accomunate dall'orgoglio di presentare il prodotto anche nelle caratteristiche scatole di latta. Secondo tradizione il mandorlato dovrebbe essere dolce natalizio ma in tempi recenti ha saputo ritagliarsi un più ampio ruolo in campo gastronomico, dai semifreddi all'alta pasticceria.

