

FOTOSintesi

IL MANDORLO: L'ALBERO DALLA FIORITURA PRECOCE E I SEMI NUTRIENTI E AROMATICI



Fiori di mandorlo
(foto O. Failla, Montalto Pavese, 2021)



Mandorle con guscio, senza e pelate
(foto A. Sandrucci, Milano, 2022)

Sono state descritte una trentina di specie selvatiche affini al mandorlo domestico [*Prunus dulcis* (Mill.) D.A.Webb], distribuite in una vasta area geografica che va dalla Cina nord-occidentale, attraverso l'Asia centrale, fino all'Europa meridionale. In questo areale è documentata la raccolta e la commercializzazione di "mandorle" fin dal III millennio a.C. Questo fenomeno attesterebbe un diffuso processo di incipiente domesticazione di numerose specie di mandorlo tra loro affini, verosimilmente basato sull'individuazione, anche grazie all'osservazione delle preferenze alimentari di roditori e uccelli, delle rare piante a seme dolce tra quelle più frequenti a seme amaro. Le testimonianze di coltivazione del mandorlo, nel bacino orientale del Mediterraneo, risalgono al II millennio. Il mandorlo pienamente domestico si affermò invece nei commerci del Mondo antico solo nel VI secolo a.C., nell'ambito del vastissimo territorio dominato dal Primo Impero Persiano (Impero achemenide). La genesi della specie domestica è ancora dibattuta: un'ipotesi propone che si sia generata per ibridazione di più specie dell'Asia centrale, un'altra che si tratti della domesticazione di una specie selvatica del bacino orientale del Mediterraneo. Nel mondo romano, la mandorla entrò, col nome di "noce greca", sul finire del III secolo a.C., se non prima. Nel medesimo periodo la coltivazione del mandorlo fu introdotta anche in India, dalla Persia, e in Cina, dall'Asia centrale. L'albero ha una splendida fioritura precoce, bianca o lievemente rosata, e i suoi frutti, contenenti semi nutrienti e aromatici, dolci o amari, hanno assunto in tutte le culture antiche, molteplici significati e ruoli nella simbologia mitologica e popolare, nella farmacopea, nella cucina e nella pasticceria. Lasciamo alla cultura culinaria del lettore e alla sua memoria gustativa l'elenco delle pietanze, dei dolci e delle bevande a base di mandorle, dolci o amare.

Per approfondire

Delplancke, M., Alvarez, N., Benoit, L., Esp, A., Ndola, I., & Joly, H. I. (2013). Evolutionary history of almond tree domestication in the Mediterranean basin. 1092–1104. <https://doi.org/10.1111/mec.12129>

Gradziel T. M. (2017). "History of cultivation," in *Almonds: Botany, Production and Uses*, eds R Socias i Company Gradziel T. (Boston: CABI Press;), 494.

