

## Il latte di mandorla, un valido e tonificante alleato contro la sete.

Una bibita diversa dal solito, tanti suggerimenti in cucina per poter assaporare tutta la naturalezza della pasta di mandorla. Il latte di mandorla è una bevanda decisamente dissetante e tonificante, tipica delle nostre regioni meridionali, inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Acquistabile anche presso [siti di commercio elettronico](#) di prodotti tipici, i quali ne propongono la referenza artigianalmente prodotta e già pronta per l'uso, la sua produzione risale a tempi antichissimi, essendo stata infatti sperimentata inizialmente in alcuni monasteri. La ricetta originale prevede la realizzazione di un infuso a freddo, che richiede 2/3 di mandorle ed 1/3 di zucchero. L'ideale sarebbe lavorare mandorle fresche, ma può essere preparato anche con quelle secche dopo averle fatte opportunamente reidrattare in acqua per qualche ora. Dopo aver pelato le mandorle, si triturano finemente, si miscelano con lo zucchero e si pone la pasta ottenuta in un canovaccio a maglie larghe. Il canovaccio va poi messo in acqua e tenuto in infusione per almeno 6 ore. Dopodiché va strizzato bene per recuperare tutte le gocce del prezioso liquido, che va versato in una bottiglia e messo in frigorifero. Ovviamente le maglie larghe del canovaccio permettono il passaggio di qualche pezzetto di mandorla di piccolo calibro, che facilmente si ritroverà nel composto, offrendo così la possibilità di gustare, oltre quanto è naturalmente apprezzabile dal liquido prodotto, anche il vero sapore delle mandorle del nostro sud. Fino a non molti anni fa era una bevanda tipica preparata direttamente dal barista e somministrata sfusa a bicchiere a clienti ed avventori; da qualche anno il prodotto è presente con un certo successo anche in rete. Le referenze proposte dai [menzionati portali](#), in genere, prevedono un prodotto in versione per essere disidratata (in vasetti o in panetti), ma che riacquista tutto il suo indiscusso gusto e sapore semplicemente e facilmente miscelandolo in acqua. Ad esempio, un vasetto da 400 grammi di pasta di mandorla è sufficiente per la produzione di circa 2 litri di bevanda, che si può normalmente conservare in frigorifero, dunque da tenere pronta, disponibile e da servire per ogni necessità eventuale. Questa versione da uso immediato e domestico ha consentito, inoltre, lo sbizzarrirsi da parte dei vari produttori artigianali nelle tipologie e nei gusti proposti, sicché la pasta di mandorla la si può trovare in versioni più o meno variegata: si parte così dal tipo tassativamente tradizionale, a quello alla menta, alla fragola, al caffè; ed infine (ultima nata) alla liquirizia, ma che sia ovviamente ed esclusivamente quella calabrese. E tale nuova sperimentazione nell'offerta ha consentito, inoltre, che della pasta di mandorla si potessero comodamente provare delle alternative d'uso in cucina, sicché la referenza può dimostrare tutta la sua versatilità tra le delizie del palato. Infatti può essere facilmente utilizzata nella preparazione del gelato fatto in casa, unendola al composto in fase di lavorazione e garantendo una connotazione di originalità e gusto; oppure, ove il gelato sia quello industriale normalmente acquistato nella distribuzione, usandolo a piccoli tocchetti per guarnire le coppette prima di essere servite (una piccola attenzione che certo non passerà inosservata ai conviviali, nel fine pasto); o infine, sulle macedonia di frutta fresca, e sicuramente il periodo è quello ottimale. Dunque un modo tutto nuovo e diverso per gustare delle rinfrescanti bevande: altro che bibite gassate.

## About the Author

Giorgio Candia è il titolare di <http://www.saporidellasibaritide.it> Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: <http://www.articolipubblicitari.info>