VirtùQuotidiane

Mandorla di Toritto “Filippo Cea”. La Dop il goleador per rilanciare la Murgia da mangiare, ma attenzione alla Xylella

20 Marzo 2024

di Serena Leo

TORITTO – Una Dop per la mandorla di Toritto è il fine, ma per arrivarci c'è bisogno di fare squadra e andare a vincere. La varietà Filippo Cea – che si distingue per dolcezza e propensione al lavoro in pasticceria – è quella che fa più parlare di sé sia per le commistioni gastronomiche nei piatti regionali e nazionali, sia per dolci e salati senza distinzione. Per essere incoronato come prodotto di successo e giocare, finalmente, un ruolo importante nella

promozione del territorio murgiano, è necessario ripartire dalla terra, tradizioni comprese, quelle che sanno sopravvivere al tempo in tutta la loro freschezza. E magari fare un pensierino anche sulla Dop.

Assieme alla varietà “Genco” e “Antonio De Vito”, la mandorla di Toritto chiamata “Filippo Cea” rientra tra i frutti assolutamente da assaggiare se si passa dall’Alta Murgia, precisamente dalla piccola Toritto (Bari). Qui dove la produzione della mandorla gioca un ruolo chiave nell’economia territoriale, si sviluppano varietà parallele e uniche nel loro genere. La storia della varietà sembra essere antica, ma non troppo. Erano gli inizi del XX secolo quando in Puglia si investì tanto sulla mondorlicoltura.

Filippo Cea, agronomo dell’epoca, è quello che oggi definiremmo un eroe. Rimasto in patria mentre tutti emigravano verso altre mete, volle scommettere sulla terra e in particolare, su un alberello del suo fondo vocato e un innesto fortunato. Ecco come la Pianta Madre – ancora viva e vegeta – contribuisce ad alimentare questa varietà che oggi, arricchisce la tradizione gastronomica murgiana.

L’areale di produzione è circoscritto ai comuni di Toritto, Grumo, Binetto, Sannicandro, diremmo ciò che guarda al capoluogo barese. Prospera in terreni calcarei, coltivati in asciutto e con irrigazione di soccorso, ciò che conferisce un sapore diverso rispetto ad altre varietà. La coltivazione non è intensiva e neanche esclusiva, infatti è prevista una strategica vicinanza alle piante di ulivo che rende la mandorla murgiana un prodotto autentico. Anche se c’è da fare attenzione alla Xylella che, con estrema difficoltà, riesce comunque ad attaccare i mandorleti. Attualmente uno dei grattacapi più grossi per gli agricoltori.

Perché la mandorla Filippo Cea ha saputo farsi strada è presto detto. Piace non solo per la sua dolcezza, ma anche per le sue salutari caratteristiche. Dolce e dal doppio nocciolo, ha un alto contenuto di acido oleico pari 74% e invece, di acido linoleico solo 18,6%. Il tutto fondamentale per assicurare un sapore intenso, allo stesso tempo, equilibrato, con note di burro finali e comunque, contribuire alla salute. Il resto è storia, gastronomica si intende.

Sì, perché la mandorla di Toritto diventa protagonista non solo come snack salato, ma anche come ingrediente dei piatti tradizionali, se necessario, rivisitati in chiave fine dining. Ovviamente è necessario fare cenno al grande impiego della mandorla in pasticceria locale e oltre confine, in particolare nell’accezione del tipico dolcetto alla mandorla, classica girandola

chiusa con una ciliegia candita. Oltre alla tradizione non mancano interpretazioni e reinterpretazioni come quella fatta sul torrone.

Presidio Slow Food oggi, membro integrante del Club di Prodotto promosso dal Gal Terre di

Murge, inserita nell'elenco dei *PAT* (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) la Mandorla di Toritto Filippo Cea punta alla Dop tra i progetti in divenire, con non poche difficoltà. Questa potrebbe essere una soluzione che unisce i desideri di chi nella mandorla cittadina ci ha sempre creduto e ne ha fatto una mission lavorativa. Quindi dato che la mandorla piace e sono in molti a volerla coltivare anche altrove, rinunciando alla sua tipicità, è necessario blindarsi per preservarne la naturalità.

La pensa così il sindaco di Toritto, **Dioniso Rotunno**: "La mandorla sta prendendo piede anche in territori più lontani dall'areale individuato come vocato. L'idea è creare una denominazione protetta per blindarne la produzione e il prodotto che, ad oggi, vale 8000 quintali all'anno solo su Toritto".

Ancora c'è da fare, ma la direzione è quella giusta. A confermarlo è **Emilia D'Urso**, produttrice e referente Presidio Slow Food Mandorla di Toritto: "La Mandorla di Toritto, ed in particolare il Presidio di Slow Food, è stato già un utile attrattore di attenzione verso l'area pre-murgiana che fino a pochi anni fa sembrava dimenticata. Tuttavia ci sono ancora grandi ulteriori opportunità da cogliere, qualora la rete istituzionale riconosca la necessità di cooperare per il bene del territorio. Al momento il concetto di Murgia gastronomica è ancora da definire, ma il potenziale è altissimo e va tutelato come merita".

La sinergia con le istituzioni con gli organi di promozione locale non manca, il tutto proiettato a rendere la mandorla di Toritto un possibile mezzo per incrementare il turismo instagrammabile e gastronomico. Un movimento che influirà sempre di più i nostri viaggi in futuro. Infatti in città, è possibile assistere all'essiccazione delle mandorle al sole che rende le strade del paese una grande distesa dorata. Lo spettacolo, tutto da fotografare, è in grado di caratterizzare questa parte di Puglia così nascosta, aggrappata alle tradizioni, ancora poco raccontata. Un semplice evento che, già nel 2023, ha portato un rialzo di presenze in paese, però si tratta ancora del classico turismo di passaggio e non stanziale. Da non disdegnare è anche il periodo della fioritura perché i fiori di mandorla ci porteranno in una dimensione parallela tutta rosa.

Promuoverla sì, ma evitare che si faccia la fine del classico pistacchio inflazionato, è ciò che ci si augura per la mandorla Filippo Cea. A dirlo sono gli addetti ai lavori e gli ambasciatori che portano in alto il prodotto, dai pasticceri di provincia fino agli stellati blasonati con quell'amore di casa che resiste oltre ogni tendenza. Per ora partiamo da qui e se sarà Dop si vedrà.