



# Amaretto che dolcezza!

## XXV Edizione al Museo del Cuoio e della Conceria

Una suggestiva location ha ospitato l'evento per l'intera giornata dell'8 dicembre.

I cinque artigiani dell'amaretto: i forni Freschi e Fornaretto, il bar Giannini, le pasticcerie Loriani Betti e Vacchetta, che portano avanti la tradizione santacrocese iniziata tanti anni fa, nel Monastero di Santa Cristina.

Una giornata ricca di appuntamenti fra laboratori e letture per i più piccoli, idee per l'acquisto dei regali di Natale e, per finire, un aperitivo itinerante fra gli stand. La consueta sfida tra gli amarettai per aggiudicarsi l'Amaretto d'Oro 2017, è stata vinta dalla Pasticceria Loriani Betti.

Ciascun amarettaio ha la propria ricetta. C'è chi aggiunge scorza di arancia e chi alle mandorle pelate ne unisce alcune con la buccia; chi monta le chiare a neve e chi usa solo i tuorli; chi fa con i conici (la forma tipica) più o meno pronunciati e chi dà una botta di calore per colorare un po' di più la superficie. Insomma, non ne esiste un uguale all'altro e i suoi cultori prediligono un tipo o l'altro (e la mano che lo ha preparato) seguendo il gusto personale. Ogni anno una giuria elegge il

più buono: il vincitore conserverà nel proprio negozio l'ambito trofeo realizzato dall'Oreficeria Baroni sino alla successiva edizione.

Accanto ai classici sacchetti trasparenti contenenti i piccoli "dolcetti" (ottimi con un calice di champagne o un buon whisky), molti produttori ormai realizzano anche ricette alternative.

### Curiosità storiche dell'amaretto

Fu proprio l'8 dicembre che Cristina, la santa protettrice di Santa Croce, andò in pellegrinaggio ad Assisi sette secoli prima di Lourdes e Fatima, ebbe la visione della Vergine Maria. Tutta la storia di questo dolcetto ruota infatti attorno al Monastero di Santa Cristina, dove nasce la stessa ricetta. A quel luogo sacro i Santacrocesi sono particolarmente devoti. Era usanza, per le suore di clausura locali, donare ai benefattori del luogo il dolcetto a base di mandorle, uova e zucchero. La ricetta viene fatta risalire alla fine dell'Ottocento, anche se la leggenda la vuole antecedente, data l'antichità del monastero le cui fondamenta furono gettate addirittura nel 1286, quando Oringa Cristiana Menaboi fondò una piccola casa religiosa

basata su regole agostiniane. Negli anni Cinquanta poi, la ricetta dell'Amaretto che era rimasta segretissima fino ad allora, venne regalata dalle suore alle proprietarie di un piccolo bar che si trovava di fronte a loro. Le due donne, fervide religiose, facevano da ponte fra la clausura e il mondo esterno, assolvendo anche ad importanti incombenze per la comunità. Fu quindi un segno di ringraziamento, come è sempre stata la missione di questo biscottino povero ma gustoso, per molti anni simbolo appunto di devozione e di gratitudine espresse nel periodo natalizio. Essendo diventato un prodotto della tradizione locale, è possibile trovarlo tutto l'anno in vendita nei panifici e nelle pasticcerie che ancora portano avanti la sua storia in nome di Santa Cristina.

Ada Neri

