

# Forlì

## IL DOLCE DELL'EXPO



Il Mandorlato di Modigliana torna alla kermesse milanese: fu premiato già all'esposizione universale del 1906

# «Dopo 109 anni torniamo all'Expo con il nostro Mandorlato»

*La ditta di Modigliana fu premiata all'esposizione universale del 1906*

**MANCANO** tre giorni all'apertura dell'Expo di Milano 2015. Esattamente 109 anni fa la capitale lombarda ospitava un'altra esposizione universale e loro c'erano già allora. Chi? Gli artigiani del 'Mandorlato al Cioccolato', il dolce che, il 28 aprile 1906, ottenne 'il Gran diploma d'onore e medaglia d'argento'. A proseguire oggi, con una spinta più commerciale, la golosa tradizione ideata a fine '800 dal dovadolese Giuseppe Assirelli, c'è Maurizio

**RICETTA SEGRETA**  
**«Non ne esiste traccia in nessuna raccolta scritta, si tramanda oralmente»**

Mortani, 43 anni, detto 'Momo', titolare di 'Modigliantica' con esposizione in via Garibaldi 30 e laboratorio artigiano in piazza Oberdan. Dopo oltre un secolo, quindi, Modigliana torna all'Expo con un proprio spazio che - oltre al Mandorlato - offrirà un'importante vetrina per tanti altri prodotti tipici, non solo alimentari, ma anche culturali e paesaggistici di questo comune dell'entroterra collinare forlivese.

**MA COME** nasce l'incontro tra Mortani e il dolce tipico modiglianese? «La mia passione - racconta il pasticcere - è nata quando, grazie all'amicizia dei miei nonni con l'ultimo custode della ricetta originale, ho deciso di rilevare l'attività per portare avanti la tradizione e far conoscere il dolce oltre i confini paesani, partecipando a vari eventi del settore». Oltre al famoso Mandorlato al Cioccolato - di cui esistono tre varianti: caffè, amarena e pera - l'azienda produce anche biscotti con farine integrali e biologiche del territorio, per sostenere le piccole realtà rurali.

**LA RICETTA** del Mandorlato, pe-



**PASSIONE** Il pasticcere Maurizio Mortani, 43 anni, detto 'Momo'

**Ricorrenza**

**28 aprile**

In questa data, 109 anni fa, il dolce venne premiato all'Expo di Milano

rò, resta un segreto. «Non ne esiste traccia in nessun ricettario romagnolo - spiega Mortani - e viene tramandata solo oralmente. Tradizione vuole che Assirelli abbia acquistato la ricetta non si sa da chi ed ebbe il merito di trasformarla nel dolce tipico modiglianese. La ricetta venne poi tramandata da Assirelli in persona al suo garzone Goffredo Cicognani nel 1938, questi la passò al figlio Valdemaro nel 1985 e lui me l'ha rivelata una decina d'anni orsono, così posso proseguire la produzione. Sul nome 'Mandorlato' (il dolce è conosciuto anche come 'Panforte al cioccolato o Panpa-

pato', ndr) non c'è dubbio - continua -, perché abbiamo recuperato lo stampo più antico che porta appunto questa denominazione». Il dolce annovera tra gli ingredienti principali «polvere di cacao amaro, mandorle rigorosamente di origine italiana e aggiunte solo alla fine, scorzette candite di arancia e cedro, zucchero di canna, farina biologica di grani antichi tipo 2 e una miscela di 15 spezie perfettamente bilanciate fra loro».

**UN'ALTRA** particolarità di questo prodotto è la «totale assenza di grassi aggiunti perché non vengono utilizzati: uova, latte, burro, margarina, burro di cacao e nessun conservante, perciò è adatto ai vegani e agli intolleranti al lattosio e proteine del latte». Come si prepara, infine, questa prelibatezza? «Una volta uniti tutti gli ingredienti - racconta Maurizio - metto l'impasto su uno stampo circolare, lo premo a mano e lo inforno a circa 220/240 gradi per 10/15 minuti. Dopo un paio d'ore a raffreddare, il dolce è pronto». Per informazioni: www.modigliantica.com; 0546-941030; info@modigliantica.com.

**Giancarlo Aulizio**



**Storia**

**Il debutto**

All'Expo di Milano 1906 parteciparono 35 mila espositori: tra questi il pasticcere dovadolese Giuseppe Assirelli che, fin dalla fine dell'800, aveva avviato la produzione del 'Mandorlato al cioccolato'

**La conferma**

Il dolce di Modigliana nel 2010 è stato riconosciuto 'prodotto agroalimentare tradizionale' e inserito dal Ministero delle politiche agricole, insieme ad altri 200 circa, nel novero dei prodotti tradizionali dell'Emilia Romagna

