



Ordine del Nocino Modenese  
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

## **Amaretti di Spilamberto**

Una specialità dolciaria della nostra zona sono gli amaretti di Spilamberto. La tradizione di questi amaretti si perde nei secoli passati ed è particolarmente di vecchia data a Spilamberto, poiché si sa che esisteva da molto tempo nei paesi vicini questo detto: "Te et vè bain a impilar gli amaratt a Spilambert" (tu vai bene a impilare gli amaretti a Spilamberto), detto in senso denigratorio a chi faceva malamente e malvolentieri il proprio lavoro.

Trascriviamo qui di seguito l'antica ricetta degli amaretti così come è stata tramandata nella sua originale composizione e preparazione da una famiglia di Spilamberto, i Freschi.

Il Cav. Mario Freschi (lo vediamo nella foto con la consorte sig.ra Bruna Ferrari, che ci ha cortesemente preparato gli amaretti per una gradita degustazione) è figlio della fornaia Gemma Sirotti detta la Gemma dal fauren (Gemma del forna) che imparò la ricetta nel forno della pasticceria Goldoni di cessata attività da 1930.

La signora Gemma riprese nel dopoguerra a preparare gli amaretti per la propria famiglia ed altri con questa originale ricetta ed il figlio Mario ne continua la tradizione con molto interesse.

Gli Amaretti di Spilamberto: **Ricetta**

### **Ingredienti:**

5 hg di mandorle pelate dolci, 10 grammi di mandorle amare, 5 hg. di zucchero, 5 albumi di uova montati a neve, un foglio di carta gialla da pacchi o da disegno, sale.

### **Preparazione:**

tritare le mandorle abbastanza fini, unite lo zucchero e mescolate in modo da bene amalgamare i due ingredienti.

Separate i tuorli delle uova dagli albumi e montate questi ultimi a neve con un pizzico di sale, quindi uniteli, poco alla volta e con delicatezza per non smontarli, alle mandorle tritate.

L'impasto dovrà avere una giusta compattezza perciò se è necessario aggiungete un altro albume montato.

In una spianatoia stendete le carte da pacchi tagliando la parte eccedente; quindi disponete in modo simmetrico i mucchietti d'impasto usando un cucchiaino. Mettete in forno, già caldo a 180' e quando gli amaretti avranno assunto una colorazione nocciola toglieteli dal forno.

Per la conservazione: avvolgeteli in un telo mettendoli in una ciotola e riparatela in un punto ventilato, ma fresco e in penombra.

**Antica ricetta della Gemma del Forno di Spilamberto.**

[www.ordinedelnocinomodene.se.it](http://www.ordinedelnocinomodene.se.it)  
[segreteria@ordinedelnocinomodenesse.it](mailto:segreteria@ordinedelnocinomodenesse.it)