

I confetti di Sulmona

Il confetto di Sulmona è una specialità dolciaria tipica della città di Sulmona in provincia dell'Aquila, in Abruzzo.

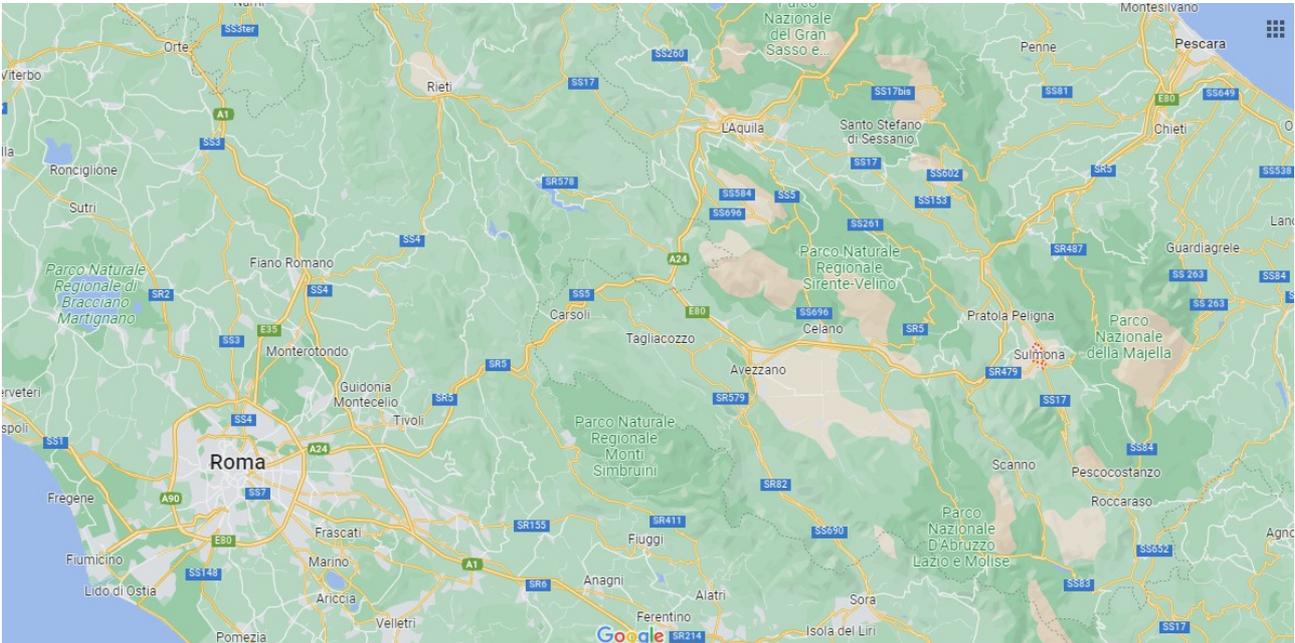


Figura 1: localizzazione di Sulmona

Alcune tradizioni fanno risalire l'origine del prodotto ai tempi dei Romani, mentre altre fonti riportano la lavorazione dei confetti dal 1400, da parte delle monache del monastero di Santa Chiara a Sulmona.

Esistono varie tipologie di confetti: le composizioni più caratteristiche sono a forma di piccoli mazzi di fiori colorati e ciascun confetto può avere diversi gusti, dal cioccolato al caramello, dalla mela all'arancia.



Figura 2: composizioni di confetti

La lavorazione dei confetti prevede che le mandorle siano coperte da uno sciroppo di zucchero (bianco o colorato), vengano fatte girare in bassine di rame (una specie di pentola rotante) fino al completamento della confettatura.



Figura 3: bassine

Poi le mandorle vengono asciugate con aria calda, e una volta evaporata l'acqua uno strato uniforme di zucchero si deposita sulla mandorla. Il confetto sulmonese non viene preparato con l'uso di farine e amido, e la particolarità risiede nella qualità della mandorla stessa, e nell'involucro avvolgente, che viene lucidato nella fase finale.

Ogni ricorrenza ha un proprio colore:

- Bianco: matrimonio
- Rosa: nascita e primo anniversario di matrimonio
- Celeste: battesimo e prima comunione
- Rosso: laurea
- Verde: Nozze di Bronzo (8 anni di matrimonio).

La città di Sulmona nel centro storico ha varie botteghe di confetti, tra le quali la più nota e antica è la Bottega "Mario Pelino".

Il Ministero delle politiche agricole alimentari ha inserito il confetto di Sulmona nella lista dei prodotti tradizionali italiani.

