

# MANDORLE ARRUBIA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Liliana Perra*

**Sinonimi:** Mindula, Mendula.

**Nome geografico abbinato:** Cagliari

È una varietà di mandorle sarde dolci, utilizzata per la preparazione di dolci. È caratterizzata da alberi vigorosi, a portamento tendenzialmente assurgente, con rami di 1-2 anni robusti. Le foglie sono grandi (lunghezza media mm 70, larghezza media mm 23) di forma ellittico-allungata o lanceolata. Piuttosto grandi sono anche i fiori (diametro medio mm 38); i petali sono bianchi, con unghia rossastra.

Nei frutti il mallo è quasi completamente soffuso di rosso e si distacca con facilità. L'endocarpo è duro, ellissoidale, con base appiattita, apice arrotondato; la superficie è leggermente rugosa, con pori grandi piuttosto radi; il dorso è poco incurvato; il ventre è carenato; la sezione trasversale è ellissoidale; il massimo spessore è prevalentemente centrale. Le mandorle in guscio sono lunghe, in media, mm 39, larghe mm 28, spesse mm 18 e pesano circa gr 7 ciascuna. I semi sono dolci, di forma ellissoidale allungata, lunghi in media mm 30, larghi mm 17 e spessi mm 7. Cento semi pesano circa gr 150.

La fioritura è intermedia rispetto a quella delle altre cultivar. La mandorla Arrubia è apprezzata dagli agricoltori per la sua produttività, per la costanza della fruttificazione, per la sua rusticità e per le caratteristiche organolettiche del prodotto (pezzatura; bassa percentuale di semi gemellari, pari a circa il 5%; rispondenza alle esigenze dell'industria della confetteria). La resa è in media del 26%.

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna in cui spesso è l'ingrediente base (ad esempio per preparare torrone, amaretti, gueffus, candelaus, ecc.). Oggi si tende sempre più ad utilizzare mandorle importate dall'estero perché risultano economicamente più convenienti; questa pratica comporta però una diminuzione della qualità in termini di gusto (un tempo mix di varietà) e di durata dei dolci a base di mandorle (le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio - i semi contengono olii, in percentuale variabile dal 38 al 58%). Sarebbe auspicabile quindi assicurare di nuovo al comparto dolciario la regolare fornitura di prodotto locale indispensabile per il mantenimento della tipicità.

## **Storia e tradizione**

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate, incoraggiate dal Ministero dell'Agricoltura, risalgono ai primi del '900, soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato

il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue. La nostra regione è la terza in Italia per produzione di mandorle, dopo la Sicilia e la Puglia.

---

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)