

Origini della martorana

La pasta di mandorle viene chiamata anche pasta reale e martorana.

Si dice che l'attributo pasta reale, risalga al fatto che a Ferdinando re delle due sicilie, sarebbero stati offerti i deliziosi dolcetti che il sovrano ha molto apprezzato, da qui l'idea di considerare quella pasta adatta ai "reali".

Ma siccome a Palermo non ci facciamo mancare nulla in fatto di tradizioni, ecco che la pasta di mandorle ha anche un altro appellativo, il più famoso, ovvero Martorana.



La Martorana è una chiesa molto importante di Palermo, che si chiamava anche Santa Maria dell'Ammiraglio, proprio perchè l'aveva fatta costruire l'Ammiraglio Giorgio d'Antiochia. Una nobildonna

Eloisa di Martorana, fece poi costruire un monastero vicino alla chiesa, da allora tutto il complesso fu nominato Martorana (e l'ammiraglio cadde nel dimenticatoio). Ora come già detto, le suore in fatto di invenzioni gastronomiche erano proprio delle maestre, la leggenda dice che nel 1308 aspettavano un ospite importante, niente meno che il Papa (allora era Clemente V). Per rendere gradevole il proprio monastero, decisero di sostituire i frutti raccolti dal loro giardino con nuovi frutti fatti di pasta di mandorle, e presentarono al papa un giardino con alberi veri ricolmi di frutta finta che da allora fu chiamata frutta martorana

I frutti di martorana

I frutti di martorana vengono riprodotti dai migliori pasticceri della città e regalati per la commemorazione dei Morti. Dei veri gioielli dal gusto raffinato e dall'estetica davvero realistica e fantastica. Oggi oltre che la frutta vengono anche riprodotte altre forme anche divertenti come i piccoli panini con la milza.

Ricetta Frutta Martorana

Ingredienti:

- 500 gr di farina di mandorle
- 400 gr di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di glucosio
- 1 fialetta di essenza di mandorla
- 60 ml di acqua.

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua poco alla volta, fino ad ottenere una pasta compatta e liscia. C'è anche chi fa sciogliere in precedenza lo zucchero in acqua bollente, ma usando lo zucchero a velo, questa operazione non risulta necessaria e la lavorazione sarà molto più semplice e veloce.

Procedere alla realizzazione dei frutti coprendo le formine con pellicola trasparente, pressando la pasta nelle formine e togliendo la parte in eccesso.

Prima di dipingere la frutta con colori vegetali sciolti in poca acqua, far asciugare bene.



Parrocchia San Sergio Papa
Corso dei mille, 1070
Palermo



"Commemorare ed essere solidali "



"Alla riscoperta della festa dei morti"

Parrocchia San Sergio Papa
Palermo

“Alla riscoperta della festa dei morti”

E' un'antica tradizione palermitana che per la festa dei morti, i genitori regalavano ai bambini dolci e giocattoli, dicendo loro che erano stati portati in dono dalle anime dei parenti defunti.

La mattina del 2 novembre, ai bambini veniva fatto trovare, sulla tavola della camera da pranzo **"u' cannistru"** un paniere colmo di frutti autunnali freschi e secchi e di **Frutta di Martorana**.

I **Giovani** intendono rivalutare la “Festa dei morti” che fa parte del patrimonio della tradizione e della cultura popolare che va scomparendo, attraverso dei laboratori in cui, volontariamente, si ritrovano insieme ad altri giovani, ai bambini e ai genitori del nostro quartiere per insegnare e preparare i frutti di martorana.

Con i manufatti, successivamente, verrà preparata la **“Fiera della martorana”**, nel salone della Parrocchia San Sergio Papa, luogo di incontro e punto di riferimento per le famiglie del quartiere



La “ Festa dei Morti”

2 NOVEMBRE



Tanti anni fa questo giorno era un momento molto importante, soprattutto per i bambini, perchè era il giorno in cui “arrivavano” finalmente i tanto attesi regali.

Bisogna considerare che nella maggior parte delle famiglie non si usava scambiarsi i regali nè per il Natale, nè tanto meno per i compleanni, le famiglie erano infatti più numerose e le occasioni per accontentare i piccoli di casa venivano ridotte, oggi invece che c'è al massimo un bambino per famiglia, ogni occasione è buona per comprare un giocattolo (magari una play station che serve più per accontentare i papà che i bambini).

Tanti anni fa a Palermo si regalava un giocattolo ai figli solo per la Festa dei morti, e veniva fatto trovare ai bambini la mattina del due novembre, dicendo che a portarlo erano stati i parenti (nonni, zii etc) morti. Era un modo per sentire più vicini e sempre presenti i propri cari scomparsi, un modo per sdrammatizzare ed esorcizzare la morte.

Era anche un modo per tenere a bada i bambini durante tutto l'anno, perchè se era vero che i morti portassero i regali, ai piccoli più dispettosi veniva detto che i morti potevano grattare loro i piedi durante la notte.



“ U cannistru ”

Durante quella notte era d'uso esporre a tavola un “cannistru” (cesto) colmo di dolcetti (tetù, taralli, reginelle etc) e pupaciene (pupi di zucchero), ma soprattutto di frutta martorana, il dolce in assoluto più tipico per la festa dei morti. Si tratta di frutti fatti di pasta di mandorle, con l'ausilio di splendide formine di gesso, e dipinti a mano con colori di origine vegetale.



Era come un'offerta e una richiesta di benevolenza ai morti.

All'epoca i bambini erano molto più ingenui che oggi, i regali potevano essere anche riciclati, oppure erano le così dette “cose utili” tipo maglie di lana, pantofole e pigiama ed erano sempre ben accetti, sempre meglio della gratta notturna ai piedi. Oggi ci sono le richieste più svariate, ed è impossibile che i bambini possano realmente credere che siano i morti a portare i regali, visti i tanti negozi e bancarelle di giocattoli di cui si riempie la città.



Ma i bimbi sono per fortuna più furbi dei grandi e li prendono in giro facendo finta di credere a queste storie!