

La frutta martorana

di Sara Favarò

Salve mi trovo a Vicari a casa di un'amica e siamo qui per preparare la Pasta Reale meglio conosciuta come frutta Martorana, che in Sicilia si fa per la festa dei Morti, il due di Novembre.

Questo dolce siciliano è famoso in tutto il mondo

L'elemento essenziale sono le mandorle, le famose mandorle siciliane, le buonissime mandorle siciliane.



Secondo la tradizione, la frutta Martorana è nata perché le monache del monastero della Martorana, a Palermo, per sostituire i frutti che avevano raccolto dagli alberi del loro giardino, poco prima della visita del Vescovo, ne misero dei nuovi, fatti con farina di mandorle e zucchero, per abbellire il giardino.

2,00 Sono con Marcello Maniaci, chef, che ci ha fatto vedere il procedimento tradizionale della preparazione della frutta Martorana.

3,03 (Chef Maniaci): *"E' un procedimento a freddo, non c'è cottura. Si unisce la farina di mandorla con zucchero a velo e poi si impasta con acqua e miele che sostituisce il glucosio"*.



4,40 Quando si raccoglie la mandorla si toglie la buccia e vengono messe fuori ad asciugare. Poi prendiamo *u civu*, cioè il seme della mandorla e lo sbollentiamo in modo da togliere la buccia che lo ricopre.

Le mandorle in questa maniera diventano bianche, simbolo di purezza e di candore, ed è per questo che i confetti matrimoniali vengono fatti con le mandorle, quali simbolo di amore, di purezza appunto.

5,50 La frutta Martorana si fa con la farina di mandorle pure, unendola a miele, acqua e zucchero a velo.

6,38 Dopo questo composto si mette in questi stampi che hanno le forme più disparate: noci, fichidindia, limoni, pesche, ciliegie ... e persino pesci!

7,05 Ed ecco una frutta martorana a forma di pannocchia.



Manca il tocco finale: la colorazione.

Ed eccola completata con i colori alimentari, la buonissima frutta Martorana!

Buona festa dei morti a tutti con la frutta Martorana Siciliana che comunque potete mangiare durante tutto l'anno.

Alla prossima!



Autrice: Sara Favarò, Dipartimento Culturale di Splendid Sicily



Narratrice e Traduzione in inglese: Giovanna Battaglia, Dipartimento Culturale di Splendid Sicily