1º Video - Presentazione



Salve a tutti!

Sono Agata Sandrone e in collaborazione con Silvana Restivo vi diamo il benvenuto a questo nuovo Reportage.

Il reportage di oggi è abbastanza dolce... parleremo della tradizione Siciliana del 2 Novembre.

Questo è il famoso cannistrù, dove al centro verrà posta la "pupaccena" o "pupo ri zuccaru", rappresentata da un paladino o da una dama.





Attorno verrà posta la frutta secca, come: castagne, noci, mandorle, fichi secchi, melograni e carrubbe.

Accanto a questi frutti non possono mancare i tradizionali biscotti, come: taralli, tetù, reginelle e mostaccioli (detti anche ossa ri morti) e la "frutta martorana".



La notte tra 1 e 2 novembre i nostri antenati accendevano un lumino davanti la foto dei loro cari defunti, recitando preghiere come il Padre Nostro e un 'antica preghiera

siciliana riportata negli iscritti del Pitrè «Armi santi, armi santi, io sugnu uno e vuatri siti tanti: mentri sugnu 'ntra stu munnu di guai, cosi di morti mittitiminni assai». (Anime sante, anime sante, io sono uno e voi siete tanti; mentre sono in questo mondo di guai, regali dei morti mettetene in abbondanza). Per non perdere le nostre tradizione è sempre bene ricordare le raccolte del Pitrè.

La Frutta Martorana – Come prepararla

2° Video - Preparazione



Adesso vi facciamo vedere i vari passaggi per la realizzazione della frutta martorana

Abbiamo messo in una ciotola:

1kg di farina di mandorle, 900 gr. di zucchero a velo, 2 fialette di aroma di mandorle 4 tazzine da caffè di acqua calda,

e la mia mamma ha cominciato a fare l'impasto.

Si continua con l'impasto, utilizzando un poco di zucchero a velo per non farlo attaccare.

3° Video - Lavorazione



<u>4° Video – Le Forme</u>

L'altra fase consiste nel mettere l'impasto nelle formine, la formina che si stà adoperando è quella del broccolo.



Ed ecco qua la nostra è quasi pronta, adesso bisogna lasciarla ad asciugare prima di essere colorata









"Talè chi mi misiru i Morti, 'u pupu cu l'anchi torti, a atta ch'abballava, u surci chi sunava. Passa la zita cu 'a vesta di sita, passa u baruni cui cavusi a pinnuluni".

(Queste le parole che risuonavano nelle case siciliane la mattina del 2 novembre. Nella notte, i morti avevano portato regali e dolci e i bimbi non vedevano l'ora di scoprire i loro doni. Recitavano, dunque, la tiritera, con uno scaramantico rispetto della tradizione.)

5° Video - La Frutta Martorana - Origini



Ricetta antichissima che deve il suo nome ad un convento... Convento che prese il nome dall'aristocratica **Eloisa Martorana**, fondatrice nel 1194 del terzo monastero benedettino di Palermo, che vantava al suo interno il giardino più bello della città, ricco di rose profumatissime, alberi di aranci, cedri e limoni che addolcivano l'aria con un delicato, ma intenso, aroma di zagara. Qui delle suore preparavano questi deliziosi dolcetti di mandorla, la Martorana appunto. Da allora sono diventati una vera tradizione siciliana.



