



Specialità della commemorazione dei defunti in Sicilia

La Festa dei morti in Sicilia è ancorata ad antiche tradizioni e riti molti dei quali stanno gradualmente scomparendo. Quelle che resistono sono le abitudini gastronomiche e le ricette che si ripropongono in questo periodo.



La Pasta Martorana in una vetrina siciliana.

Il cigolio delle bici nuove, pattini a rotelle che sfrecciano sull'asfalto, bimbi urlanti si rincorrono con fucili a tappo, pistole, archi e frecce; bimbe che sfoggiano e cullano le loro bambole per poi riporle delicatamente in piccole carrozzine merlettate. I nonni descrivono così le giornate del **2 novembre** di un tempo, giorno in cui si celebra la **memoria dei parenti defunti** e in cui si coglie l'occasione per farvi visita al cimitero. Se la tradizione e le sue piccole ritualità si sono oggi affievolite, la parte enogastronomica, come spesso accade, è rimasta quasi integra.

Il rito era sempre lo stesso. La notte prima del 2 novembre, i genitori nascondevano la grattugia che, nel caso contrario, sarebbe stata usata dalle anime dei defunti per "grattare" i piedi dei bambini cattivi. I bimbi, al mattino, avrebbero trovato – in qualche angolo della casa – i giocattoli nascosti dai parenti defunti, insieme ad una **colazione abbastanza** inusuale che molti addirittura consumavano al cimitero. Oggi, come allora, le mamme siciliane preparano una colazione molto particolare, colorata e diversa da casa in casa, a seconda dei gusti della famiglia.

***U Cannistru*, il cestino di dolcesse della Festa dei morti in Sicilia**



Le rame di Napoli.

L'elemento che non manca quasi mai, e che sembra – più di tutti – fare attrito con lo sgretolarsi della tradizione, è **U Cannistru**, un cestino contenente caramelle, cioccolatini, frutta secca e, soprattutto, biscotti. Tra questi troviamo il **Tetù** palermitano, biscotto a base di farina, mandorle e cacao; i **pipareddi**, biscotti messinesi alle mandorle, anche chiamati **Quaresimali**; i **crozzi 'i mottu** (ossa di morto) detti anche **mostaccioli**, biscotti durissimi a forma di osso, anch'essi di origine messinese; le **rame di Napoli (qui la ricetta)**, biscotti al cioccolato di origine catanese.

La frutta di martorana, immancabile specialità in Sicilia

L'esplosione di colore che caratterizza il cesto è, però, data dalla famosa **Frutta di martorana**, la celebre pasta reale o pasta di mandorle modellata a forma di frutta variopinta ma anche a forma di **pane con milza**, pannocchie e castagne. Questo dolce si può trovare in tutte le pasticcerie siciliane, prima e dopo la ricorrenza. Un rapido sondaggio confermerebbe che il **siciliano preferisce sempre la martorana fatta in casa**, realizzata magari con la ricetta della nonna o con la gradazione di zucchero che si preferisce.

Per coloro che seguono pedissequamente la tradizione, accanto al cesto si sistema la **Pupaccena o il Pupo di zucchero**, una buffa statuetta dalla forma umana fatta interamente di zucchero che può raffigurare un fanciullo, un personaggio tipico del teatro dei pupi, una ballerina o un paladino di Francia.

Anche il salato per celebrare la ricorrenza

L'ultima specialità, non per questo meno importante, è la **muffoletta**. Accanto, infatti, all'ondata di zucchero, c'è chi non disdegna questa deliziosa **pagnotta salata** e i più coraggiosi la gustano anche nelle prime ore del mattino. Rotonda, morbida e succulenta, va gustata calda e condita con olio, sale, cacioavallo e acciughe.

La "**Commemorazione dei defunti**" è una ricorrenza che mostra il rapporto ambiguo che la Sicilia ha con l'aldilà e che si muove tra religione e superstizione, tra lo spirituale e l'attaccamento alle

cose terrene. Le modulazioni della [cucina siciliana](#) riflettono tale ambiguità, quella di un siciliano che, forse, spaventato dalla precarietà della vita e sofferente per la morte dei propri cari, oscilla tra due estremi, quello del dolce pacchiano, sgargiante e zuccherato e quello della salatissima pagnotta alle sette del mattino.

Data di creazione

31/10/2017

Autore

clarissa-iraci