

Livello intermedio/superiore

Es.47 Guardare il video ed inserire le parole mancanti

La Festa dei Morti, la tradizione culinaria



Come ogni ricorrenza _____ ,
anche la “festa dei morti” porta con sé una
consolidata tradizione culinaria. _____
_____ , da Nord a Sud, già qualche giorno prima
del 2 novembre, si inizia a fare _____
_____ , acquistandole o preparandole in casa.
In Sicilia si mangiano soprattutto dolci, per la gioia
dei bambini che _____ di
questa festività. Il posto d'onore tra i cibi che
finiranno sulle nostre tavole in queste ore spetta ai
tradizionali “Pupi di zucchero”, _____ ,
nella fattispecie bambole di zucchero dipinte,
originariamente ispirate ai paladini di Francia. Con il
passare del tempo, però, _____
ha lasciato spazio ad altre tendenze, come la
riproduzione dei personaggi _____
_____ amati dai bimbi.

C'è l'immane "frutta di Martorana", fatta con farina di mandorle e zucchero e che la tradizione attribuisce _____ del convento palermitano della Martorana, che la prepararono in occasione della visita di un alto prelato a cui non poterono offrire _____ perché il giardino del monastero era andato a fuoco. E poi le "ossa di morto", biscotti preparati con _____ e chiodi di garofano la cui forma ricorda quella delle tibie umane. _____ sono i nonni a preparare l'atteso "cannistru", cioè un cesto contenente cioccolatini, caramelle, dolci di Martorana e frutta secca, _____ dai bimbi.

Non solo dolce, ma anche salato. In molte zone della Sicilia _____, soprattutto "a cunigghiu", ovvero bollite e condite con abbondante olio ed origano. E le "muffolette", _____, condite ancora con olio e acciughe. Insomma, le prelibatezze da gustare in questi giorni sono davvero tante, non c'è che _____.

