

## Soluzione intermedio/superiore es.47:

### La Festa dei Morti, la tradizione culinaria

Come ogni ricorrenza **particolarmente sentita**, anche la “festa dei morti” porta con sé una consolidata tradizione culinaria. **Nel nostro Paese**, da Nord a Sud, già qualche giorno prima del 2 novembre, si inizia a fare **provvista di leccornie**, acquistandole o preparandole in casa. In Sicilia si mangiano soprattutto dolci, per la gioia dei bambini che **sono protagonisti indiscussi** di questa festività. Il posto d'onore tra i cibi che finiranno sulle nostre tavole in queste ore spetta ai tradizionali “Pupi di zucchero”, **dolci antropomorfi**, nella fattispecie bambole di zucchero dipinte, originariamente ispirate ai paladini di Francia. Con il passare del tempo, però, **il riferimento storico** ha lasciato spazio ad altre tendenze, come la riproduzione dei personaggi **dei cartoni animati** amati dai bimbi. C'è l'immane “frutta di Martorana”, fatta con farina di mandorle e zucchero e che la tradizione attribuisce **all'ingegno delle suore** del convento palermitano della Martorana, che la prepararono in occasione della visita di un alto prelato a cui non poterono offrire **della frutta vera** perché il giardino del monastero era andato a fuoco. E poi le “ossa di morto”, biscotti preparati con **farina di grano** e chiodi di garofano la cui forma ricorda quella delle tibie umane. **In molte famiglie** sono i nonni a preparare l'atteso “cannistru”, cioè un cesto contenente cioccolatini, caramelle, dolci di Martorana e frutta secca, **dono particolarmente ambito** dai bimbi.

Non solo dolce, ma anche salato. In molte zone della Sicilia **si consumano le fave**, soprattutto “a cunigghiu”, ovvero bollite e condite con abbondante olio ed origano. E le “muffolette”, **pagnotte rotonde con sesamo**, condite ancora con olio e acciughe. Insomma, le prelibatezze da gustare in questi giorni sono davvero tante, non c'è che **l'imbarazzo della scelta**.

da YouTube (<https://www.youtube.com/watch?v=HPxvzXneEDU>)