

Livello superiore/superiore avanzato

Es.47 Leggere ed inserire le parole della lista al posto giusto (attenzione all'accordo!)

assaggio - bastoncino - cesta - chicco - colorante - cucina -
defunto - dimensione - dolce - festa - festività - giorno -
grano - marionetta - miniatura - moda - monaca - rito -
penisola - prodotto - ricorrenza - rinnovamento - santo -
statuina - tavola - tradizione

I dolci tradizionali della festa di Morti e Santi

Si avvicinano le festività dedicate ai defunti e a tutti i santi, con i loro dolci tipici. Ecco una rassegna di alcuni dei più noti

La festa dedicata ai defunti e ai _____ può essere considerata, da un punto di vista gastronomico e dell'atmosfera che avvolge il periodo, un piccolo _____ del Natale.

Nonostante negli ultimi anni abbia preso piede anche in Italia la festa anglosassone di Halloween, la _____ italiana ha molte tradizioni e ricette gustose e simpatiche che niente hanno da invidiare alla _____ importata.

Come la maggior parte dei piatti italiani, questi possono essere più o meno tipici in certe zone e, come vuole la tradizione contadina, gli ingredienti principali sono per la maggior parte _____ di stagione. Da questo punto di vista, perciò, rispettare le proprie radici permette di rispettare l'ambiente e la natura che ci circonda.



I dolci probabilmente più conosciuti in Italia, sono il “**pane dei morti**”. Nati a Milano, ma ormai esportati in tutta la _____, sono conosciuti anche con il nome di “**ossa dei morti**” per la forma che gli viene data.

Per renderli simili alle ossa, vengono spolverati con abbondante zucchero a velo. Sono ancora più gustosi se preparati un paio di _____ prima di essere consumati. Per accompagnarli, si consiglia un vino passito o il vin santo. Come suggerisce il nome, sono un modo per esorcizzare la festa dedicata ai _____, ma soprattutto per rendere omaggio a chi ormai non c'è più. Per prepararli si riutilizzano biscotti o avanzi di altri dolci per l'impasto, simboleggiando perciò il _____ del vecchio in qualcosa di nuovo e gustoso. La frutta secca che contengono, invece, era spesso utilizzata durante i _____ pagani pre-cristiani come offerta ai defunti.



Un altro dolce tipico di questa _____ sono le “**fave dei morti**”. Diffuse in tutta Italia, sono tipiche del Nord ma vengono realizzate anche in Umbria e nelle Marche. Si pensa che questa _____ sia collegata agli antichi Romani, così come ai Greci e agli Egizi, che consumavano fave nelle rispettive _____ collegate ai defunti. In Lombardia, per fare sembrare questi dolci delle fave vere, spesso si aggiunge del _____ verde all'impasto.



Per quanto riguarda il Sud Italia, in particolare le città siciliane di Palermo, Messina, Agrigento e Trapani, i _____ tipici della festa di Ognissanti sono i “**frutti di Martorana**”, ovvero dei pasticcini di pasta di mandorle che ricordano per forma e colore dei veri e propri frutti in _____ . Questa leccornia risale al XIII secolo grazie all’inventiva di alcune _____ di Palermo.

Contrariamente al resto della penisola, questa festa qui è dedicata ai bambini. Questi dolcetti vengono lasciati dentro delle _____ per i più piccoli, accompagnati anche da altri regali.



Allo stesso modo, i “**pupi di zucchero**”, detti “**Pupaccena**”, sono un dolce pensato per stupire. Riproducono infatti le _____ tipiche della Sicilia e permettevano anche ai più poveri di addobbare le proprie _____ durante le

feste. Si tratta infatti di semplici _____ di zucchero dipinte per farle sembrare delle vere e proprie bamboline. Tra gli altri dolci tipici di queste _____ vanno senz'altro citati la “**colva**”, un dolce pugliese che si prepara il 2 novembre, fatto con _____ cotto, uva sultanina, noci e mandorle tritate, fichi secchi a pezzetti, scaglie di cioccolato fondente, _____ di melagrana, zucchero e vincotto; le “**fanfullicche**”, dolce di Lecce proprio del 2 novembre, composto da _____ di zucchero aromatizzati normalmente dalla forma attorcigliata; infine a Napoli troviamo il “**torrone dei morti**”, dolce morbido dalle _____ di 50-70 cm, venduto a pezzi.

