

Soluzione superiore/superiore avanzato es.47:

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 **santi** può essere considerata, da un punto di vista gastronomico e dell'atmosfera che avvolge il periodo, un piccolo **assaggio** del Natale.

Nonostante negli ultimi anni abbia preso piede anche in Italia la festa anglosassone di Halloween, la **cucina** italiana ha molte tradizioni e ricette gustose e simpatiche che niente hanno da invidiare alla **moda** 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 **prodotti** 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 **penisola**, 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 **giorni** 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 **defunti**, 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 **rinnovamento** del vecchio in qualcosa di nuovo e gustoso. La frutta secca che contengono, invece, era spesso utilizzata durante i **riti** pagani pre-cristiani come offerta ai defunti.

Un altro dolce tipico di questa **festa (festività)** 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 **tradizione** sia collegata agli antichi Romani, così come ai Greci e agli Egizi, che consumavano fave nelle rispettive **ricorrenze** collegate ai defunti. In Lombardia, per fare sembrare questi dolci delle fave vere, spesso si aggiunge del **colorante** verde all'impasto.

Per quanto riguarda il Sud Italia, in particolare le città siciliane di Palermo, Messina, Agrigento e Trapani, i **dolci** 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 **miniatura**. Questa leccornia risale al XIII secolo grazie all'inventiva di alcune **monache** di Palermo. Contrariamente al resto della penisola, questa festa qui è dedicata ai bambini. Questi dolcetti vengono lasciati dentro delle **ceste** 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 **marionette** tipiche della Sicilia e permettevano anche ai più poveri di addobbare le proprie **tavole** durante le feste. Si tratta infatti di semplici **statuine** di zucchero dipinte per farle sembrare delle vere e proprie bamboline.

Tra gli altri dolci tipici di queste **festività (feste)** vanno senz'altro citati la “**colva**”, un dolce pugliese che si prepara il 2 novembre, fatto con **grano** cotto, uva sultanina, noci e mandorle tritate, fichi secchi a pezzetti, scaglie di cioccolato fondente, **chicchi** di melagrana, zucchero e vincotto; le “**fanfullicche**”, dolce di Lecce proprio del 2 novembre, composto da **bastoncini** di zucchero aromatizzati normalmente dalla forma attorcigliata; infine a Napoli troviamo il “**torrone dei morti**”, dolce morbido dalle **dimensioni** di 50-70 cm, venduto a pezzi.

adatt. da “in Italia magazine”

(<https://initalia.virgilio.it/i-dolci-tradizionali-della-festa-di-morti-e-santi-6968>)