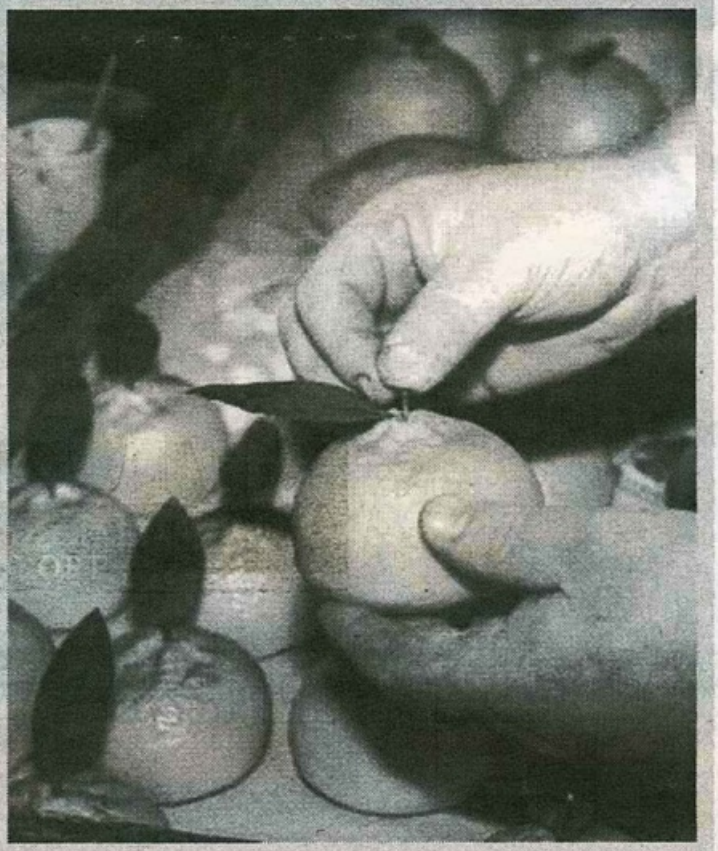
TRAPANI
GIORNALE DI SICILIA

Giovedì 28 Ottobre 2010

CALATAFIMI-SEGESTA

La frutta di martorana scopri come «matura»

VISITE DALLE 16,30 ALLE 18,30
NEL SALONE SAN GIULIANO

|→| Visite al laboratorio della frutta martorana nel salone San Giuliano di Calatafimi-Segesta oggi dalle 16 alle 18, nel l'ambito dei festeggiamenti dei Santi organizzata dalla Madrice Ss Silvestro Papa. Si potrà scoprire il «segreto» della preparazione dei dolci tipici di marzapane, ma soprattutto conoscere le origini del tipico dolce siciliano preparato per le festività dei Santi, insieme ai pupi di zucchero. Ma cosa è la frutta di Martorana? È tipico dolce, precisamente palermitano, a base esclusivamente di farina di mandorle e zucchero e confezionato tradizionalmente in forma di frutta. Il nome lo deve alla chiesa di Santa Maria del l'Ammiraglio, o della Martorana di Palermo, eretta nel 1143 da Giorgio d'Antiochia, ammiraglio del re Normanno Ruggero II, nei pressi del vicino monastero benedettino fondato dalla nobildonna Eloisa Martorana nel 1194, da cui prese il nome, e di quello di Santa Caterina, nel centro storico di Palermo, dove le suore lo preparavano e lo vendevano fino a metà del 1900. Tradizione oggi abbandonata. La frutta di Martorana è nata perché le suore del convento della Martorana, per sostituire i frutti raccolti dal loro giardino ne crearono di nuovi con mandorla e zucchero, per abbellire il convento per la visita del papa dell'epoca. Il laboratorio sarà aperto alle visite anche domani e sabato, stessi orari. Ingresso libero.

MAX FIRRERI