



www.trapaninostra.it



www.francescogenovese.net

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale della nostra Città

Martedì 2 Novembre 2010



COMMEMORAZIONE DEI DEFUNTI

Pesci, polletti e patate È la frutta di martorana

DA CIOCCOLATTANDO
INFO 0923871190

|->| I dolci legati alla tradizione, con tripudio di forme e colori, adobbano le vetrine delle pasticcerie oggi in occasione della «Commemorazione dei defunti». Grandi canestri colmi di «frutta di martorana», detta anche Pasta Reale, realizzata con una miscela di mandorle e zucchero. Nella pasticceria «Cioccolattando» in via colonnello Romey 37, il maestro pasticcere Vito Filingeri, propone il dolce anche nelle forme non tipiche come quelle di panini con panelle, polletti allo spiedo, pesci, patatine fritte,

formaggi, «graffette», cannoli e «pesche». «L'artigiano deve essere molto abile perchè l'impasto va lavorato con attenzione e rapidità - spiega Filingeri - per evitare che nel corso della preparazione l'olio di mandorla di cui è intrisa la pasta venga in superficie». Nella ricca vetrina anche i classici «pupi di zucchero», statuine composte da impasto zuccherino, colorate a mano e adornate con lustrini che simboleggiano i paladini delle Chanson des gestes o i personaggi amati dai più piccoli. Vere e proprie opere d'arte. Info 0923871190.

ANTONIO INGRASSIA



Il maestro pasticcere Vito Filingeri