



Tradizioni e cultura

Frutta di Martorana





Gli alunni della scuola dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo «Lombardo Radice» di Caltanissetta, durante la settimana che precede la ricorrenza per la celebrazione della Festa dei Morti, hanno vissuto una esperienza davvero speciale!

I bambini, con entusiasmo e curiosità, hanno scoperto i "Frutti Martorana", dolci siciliani colorati e profumati che sembrano veri frutti. Dopo aver osservato tutta la preparazione, ogni bambino/a ha realizzato il proprio dolcetto, modellando la pasta di mandorla nelle formine. Poi, con pennelli e colori alimentari, hanno dato vita a fragole, mandarini e mandorle dai colori vivaci !

L'aula si è riempita di profumi dolci e risate. È stata un'attività divertente e creativa che ha permesso ai bambini di conoscere una tradizione siciliana molto antica. Secondo fonti storiche, la frutta di Martorana è nata perché le monache del monastero palermitano della Martorana, per sostituire i frutti raccolti dal loro giardino ne crearono di nuovi con farina di mandorle e zucchero, per abbellire il monastero per la visita del papa dell'epoca. Deve il suo nome proprio alla Chiesa della Martorana, eretta nel 1143 da Giorgio d'Antiochia, ammiraglio greco-siriano del re Normanno Ruggero II, nei pressi del vicino monastero benedettino, fondato dalla nobildonna Eloisa Martorana nel 1194, da cui prese il nome.

