La pasticceria conventuale delle Monache Benedettine di Palma di Montechiaro

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 24 Aprile 2013 00:13

Una delle risorse più antiche e preziose della gastronomia siciliana è la **pasticceria conventuale**, costituita da quella serie di ricette antichissime, risalenti al periodo arabo e poi perfezionate nei monasteri, eseguite oggi da pochissime monache. Purtroppo oggi la pasticceria conventuale è quasi totalmente scomparsa, unica rappresentate, per così dire laica, è **Maria Grammatico** di Erice (TP), che dopo aver trascorso la sua infanzia presso il **Monastero San Carlo**, una volta uscita, iniziò a riprodurre fedelmente le ricette carpite alle monache durante la sua permanenza in convento. Per i puristi dell'argomento pero' esistono pochissimi casi di pasticceria conventuale realizzata da religiose, essi dovrebbero essere ormai costituiti soltato dalle **Monache dell'Abbazia di Santo Spirito,** ad **Agrigento**, da quelle del **Monastero di San Michele Arcangelo,** a **Trapani**, e dalle **Monache di Clausura Benedettine Vescovili del Monastero del Santissimo Rosario**, a **Palma di Montechiaro** (AG). Proprio in quest'ultimo, lo scorso **13 Aprile 2013**, ho avuto l'occasione di intervistare **Suor Nazarena**, una monaca ospite del convento da ben 52 anni, entrata a farne parte a soli 12. Ovviamente i colloqui si sono svolti fugacemente e dietro la grata, sfruttando la cosiddetta "ruota" per scambiare con l'esterno gli oggetti più ingombranti, la gentile monaca è riuscita comunque a raccontarmi le difficoltà del monastero nel vendere i loro prodotti ed altri particolari dei dolci e del convento. Oggi le monache sono rimaste solo in 8, con età mediamente molto alta, **Suor Nazarena** mi ha citato 48, 61, 72, 84 e 98 anni, tutte originarie di Palma, tranne due provenienti da Licata. Tutti i dolci vengono preparati con mandorle siciliane, trasformate in paste grazie alle antichissime ricette, rispettando le seguenti tipologie: **Marturana, Biscotti ricci, Bocconetti, Pasta reale, Agnelli pasquali, Buccellati, Ciambelloni, Mastazzoli, Paste nuove e Cuori di pasta reale**. Durante la mia visita erano pero' presenti i primi 5 ma io, a causa di problemi logistici, ne ho acquistati solo 4.

L'analisi e la degustazione, avvenuta nella tranquillità di casa mia, è iniziata con la **Marturana**, corrispondente alla frutta di martorana. Essa era stata decorata in modo artigianale ed oltre al sapore di mandorla, presentava anche un vago sentore vinoso, riscontrabile la naso ed al palato. La grana della farina risultava grossolana e si mescolava con quella dello zucchero, presumo semolato, che dava un effetto sabbiato come nel Cioccolato di Modica, segno inequivocabile di una lavorazione a freddo o comunque a temperature ridotte.

Poi ho assaggiato i **Biscotti ricci**, che evidentemente avevano subìto una leggera cottura al forno, infatti, erano croccanti esternamente ma morbidi nel loro cuore. In questo caso, non c'erano tracce di aromi aggiunti, solo mandorle, zucchero e presumo acqua: la semplicità infornata! I dolcetti erano di grande effetto ed il gioco di consistenze li movimentava ulteriormente anche durante il consumo.



Arrivato ai **Bocconetti**, ho dovuto effettuare una procedura di scartatura, infatti, questi dolcetti sono avvolti a caramella uno per uno, ma una volta aperti e tagliati a metà hanno messo a nudo la loro natura: un impasto di zucchero finissimo e mandorle spezzate grossolanamente al delicatissimo aroma di arancia che creavano un piacevole contrasto di consistenze, tra la scioglievolezza dello zucchero e la croccantezza della mandorla a volte

ancora intera.



Infine è toccato alla **Pasta reale**, dei dolcetti di mandorla dal cuore di cedro candito, abbelliti da una spessa coltre di glassa, decorata da piccoli inserti colorati. Buonissimo il gusto della farcia di cedro, ricca di profumi e di sapori, dalle note liquorose evocanti quasi un rosolio, ma più probabilmente riconducibili agli oli essenziali, naturalmente presenti nella scorza dell'agrume.

Tutti i dolci presentavano una quantità di zucchero assolutamente modesta, la mandorla riusciva a spiccare sempre, merito anche di qualcuna di esse dal sapore amaro, che esaltava il tutto. I dolcetti sono venduti dalle monache alla modica cifra di 16 euro al chilo, un rapporto qualità-prezzo straordinario!

moocasa_albumid=5866691429211053425