

Le mandorle amare di Maria Grammatico

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 09 Agosto 2022 05:51



Continua la mia fissazione con la [pasticceria conventuale](#) e dopo [l'esclusiva intervista con Suor Nazarena del Monastero delle Monache Benedettine di Clausura a Palma di Montechiaro \(AG\)](#), rigorosamente effettuata dietro la grata, sono tornato a **Erice** (TP), in cui esattamente 10 anni fa, conobbi **Maria Grammatico** dell'omonima famosissima pasticceria, con lo scopo di registrare per voi un'altra esclusivissima intervista. Probabilmente il mio animo è stato sensibilizzato sull'argomento da un laboratorio sensoriale a cui partecipai ben 20 anni fa condotto da **Nino Aiello** e in cui si assaggiarono alcuni esempi di pasticceria conventuale, all'epoca ancora disponibili. Ovviamente la Sig.ra **Grammatico** non è una suora, ma le sue ricette sono diretta testimonianza di come negli anni '50 le monache dell'**Istituto San Carlo di Erice** preparavano i loro dolci. Il profumo ed il gusto dei dolcetti di mandorle di **Maria Grammatico** rievoca con precisione millimetrica un'epoca ormai passata. La magia delle ricette antiche ti cattura a tal punto che ci si ritrova all'interno del convento che 70 anni prima ospitò **Maria** da piccola. Contrariamente a quanto si possa pensare i dolcetti non sono troppo zuccherati, bensì sono espressione di grande equilibrio in cui le mandorle, sicuramente siciliane, sapientemente molite in modo non troppo raffinato, fanno la loro parte senza l'ausilio di aromi aggiunti o altri artifici. Lo stesso si può dire per le apprezzatissime "**genovesi**", che derivano da un'altra storia. Infine il prezzo è una sorta di ciliegina sulla grande torta di **Maria Grammatico**. Da comprare e leggere il libro "**Mandorle Amare**" scritto da **Mary Taylor Simeti** insieme a **Maria Grammatico** per **Dario Flaccovio Editore** e assolutamente da visitare e assaggiare una delle ultime testimonianze di pasticcerie conventuali di **Sicilia**!

{youtube}QBY0ab12ctA{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)