

“Festa dei Morti”, la vera storia della frutta di martorana (FOTO)

Autore: Redazione

Data: 01 Novembre 2018

Immagine in evidenza

Anche quest'anno, come sempre, le pasticcerie siciliane si riempiono di colori. In questo periodo i dolci, oltre ad essere buoni, sono anche più belli. Stiamo parlando naturalmente della frutta di martorana, dolce tipico della festa dei morti nell'Isola.





•
•
La frutta martorana è un dolce composto da ingredienti semplici: zucchero e farina di mandorla e decorato con coloranti alimentari.

Questo dolce tipico della festa del 2 novembre è stato creato dalle monache del convento di Santa Maria dell'Amiraglio, a Palermo. Realizzato per le nobildonne dell'ordine di San Benedetto e voluta dalla nobildonna Elisa Martorana.

La leggenda vuole che all'interno del monastero le suore avessero creato uno dei giardini più belli della città e un'orto con buonissimi ortaggi. Il vescovo, incuriosito, decise di andarlo a visitare approfittando del suo status. La visita, però, fu in pieno inverno, quando gli alberi erano spogli e l'orto non dava molti ortaggi. Le monache allora decisero di creare dei frutti colorati con la pasta di mandorla per addobbare gli alberi spogli e creare degli ortaggi per abbellire l'orto. In questo modo è nata la frutta martorana (dal nome della fondatrice del convento), con coloratissimi mandarini, arance, melograni, limoni, zucche, carciofi.

Così nacque la commercializzazione della frutta di martorana, avviata dalle stesse monache che iniziarono a venderla alle famiglie ricche di Palermo. Il servo, mandato a ritirare il pacco di dolciumi, metteva una moneta nella ruota e in cambio riceveva il vassoio di frutta dolce.

Che tu sia siciliano o che venga dall'altra parte del mondo mai potrai resistere a una simile colorata tentazione

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/palermo/festa-dei-morti-la-vera-storia-della-frutta-di-martorana-foto/459446/>

Generato il 18/05/2026