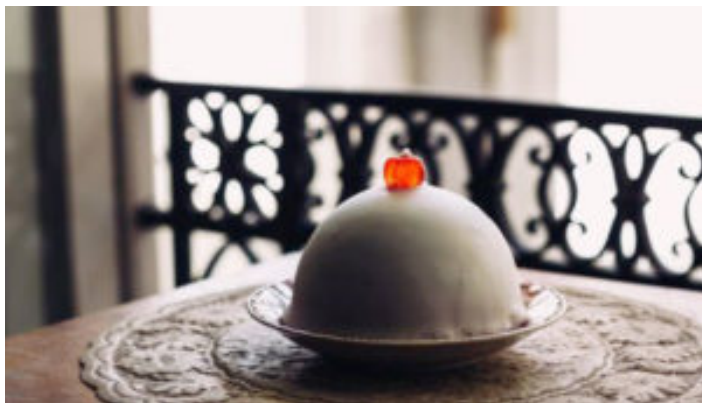


VIACIALDINI

Dolci delle suore, tradizione d'arte pasticceria

Dolci delle suore. Tra gola e spiritualità: l'arte pasticceria conventuale che incantò la Sicilia. Al fianco della realtà di clausura, negli ordini monastici femminili siciliani si sviluppò l'arte della pasticceria, fatta di mandorle e creatività.

di Manuela Randazzo



Dolci delle suore. Le dolcissime opere delle monache divennero un ponte di socialità, un tramite col mondo oltre le inferriate, la libertà all'interno del rigore della segregazione monastica. La tradizione pasticceria isolana, le cui origini risalgono alla dominazione musulmana, deve molto all'abilità delle monache. Solo a Palermo erano operativi 21 laboratori di pasticceria conventuale. E ogni suora aveva il suo metodo .

Quello della gola è un peccato da cui la Sicilia non sa redimersi. Non c'è neppure la possibilità di salvarsi se la tentazione arriva addirittura da un luogo sacro come il monastero, in cui in passato un gran numero di figlie di benestanti e nobili si vedevano costrette a pronunciare i voti senza la necessaria vocazione, a causa del diritto di maggiorascato. Tranne che nei casi di autentica vocazione volontaria, le strategie familiari aristocratiche, che cercavano di conservare o accrescere il patrimonio familiare, spingevano infatti alla scelta del chiostro le figlie cadette, illegittime o con evidenti difetti fisici.

Nel corso dei secoli, gli ordini monastici femminili siciliani si ritrovarono a gestire importanti risorse economiche. Grazie a una rete di relazioni col territorio, gestivano i beni profusi dalle famiglie nobiliari per garantire alle figlie una sistemazione e un tenore di vita degni del loro rango e le educande provenienti da famiglie aristocratiche e abbienti portavano in dote beni economici, incrementando il prestigio conventuale e integrando la rendita monastica. Le comunità monastiche femminili erano organizzate con un vero e proprio assetto aziendale: amministravano proprietà agricole, immobili, beni finanziari, con la collaborazione o delegando procuratori esterni, scelti tra le personalità locali. All'interno dei monasteri si svilupparono veri e propri opifici, si sviluppò la produzione tessile e la vendita di generi alimentari, frutto del raccolto delle terre amministrate o di prodotti di trasformazione dei laboratori monastici.

Dolci delle suore. Mentre la clausura sanciva l'abbandono del mondo esterno, lo sviluppo dell'imprenditorialità conventuale proiettava le suore nelle relazioni di vita economica e sociale del territorio. La clausura vide così una rimodulazione della ritualità stessa: alla preghiera si affiancò l'operosità e nei monasteri femminili si sviluppò l'arte della pasticceria siciliana, fatta quasi esclusivamente di zucchero, mandorle e creatività. I dolci conventuali divennero presto doni ambiti, emblema di meraviglia e ricercatezza, nati dall'esigenza di tributare ringraziamenti per opere e servizi ricevuti dai prelati, notabili, medici e da altre personalità - si dice che ogni anno per Pasqua il Pontefice ricevesse con gioia un agnello pasquale di pasta di mandorle dalle monache del monastero palermitano

di Santa Caterina -, e in breve assunsero valenza commerciale.

Le dolcissime opere delle monache divennero un ponte di socialità, un tramite col mondo oltre le inferriate, la libertà all'interno del rigore della segregazione monastica. Per alcune fanciulle monacate senza vera vocazione, praticare l'arte della pasticceria rappresentava l'unica forma di libertà dentro le rigide regole del convento, che imponevano la mortificazione dei sensi, e, al tempo stesso, l'unica possibilità di contatto col mondo esterno.

La tradizione pasticceria isolana, le cui origini risalgono alla dominazione musulmana - i nucatoli, biscotti alle noci, derivano per esempio dall'arabo Nagal, "frutta secca", la cubaita deriva dall'arabo Qubbayt - deve molto all'inventiva e all'abilità delle monache di manipolare ingredienti semplici, per ottenere pietanze elaborate e ricercate. Nobili e sovrani si rivolgevano infatti alle moniali per la preparazione dei desserts.

I dolci avevano un forte legame con il calendario liturgico e scandivano l'organizzazione sociale del tempo. Inoltre, ogni convento aveva un piatto identificativo in cui le religiose erano espertissime e un ricettario segreto, che veniva gelosamente trasmesso da anziana a novizia, solo oralmente. Le monache infatti non scrivevano mai le ricette, ricordavano a memoria, calibrando le dosi a occhio e lasciandosi guidare dall'intuito e dal sentimento: se faceva scirocco la pasta delle cassatelle veniva più secca, si screpolava e bisognava allora coprirle con uno strofinaccio e friggere subito, altrimenti si aprivano e fuoriusciva la ricotta; se c'era troppo freddo, l'impasto del pane non lievitava; era necessario filare bene lo sciroppo di acqua e zucchero per fare la pasta reale e non si dovevano macinare troppo le mandorle, che poi trasudavano l'olio e non si potevano più lavorare. In ogni caso, non si buttava mai nulla perché lo spreco era vietato. Il trito di mandorle riuscito male, ad esempio, veniva mischiato all'albume d'uovo per farne pasticcini.



Ogni suora aveva un suo modo di rielaborare la ricetta tradizionale, che col passare dei tempi e delle mode, subiva inevitabilmente delle modifiche. Il dolce doveva essere bello oltre che buono e le religiose curavano molto la decorazione, fatta con glassa bianca, confettini e frutti canditi. La cucina del monastero era umile e spartana; dotata di pochi e indispensabili strumenti: la

bilancia con i pesi; il mortaio in pietra per macinare la cannella, i chiodi di garofano, le mandorle o le nocciole; gli stampini in gesso per la frutta martorana; le formelle per il biancomangiare e la cotognata; la rotella dentata in metallo per tagliare la pasta di cassatelle, lasagnette e ravioli. Al centro della grande cucina troneggiava il banco di lavoro: la balata di marmo su cui impastare la frolla, lavorare la pasta di mandorle, realizzare la velata, glassa bianca di zucchero. Il forno a legna era realizzato con conci di tufo e all'esterno veniva piastrellato con maioliche. Spesso si usava bruciare i gusci delle mandorle, nel forno, per conferire alla frolla dei dolci durante la cottura un sapore particolare.

Ormai, al giorno d'oggi i conventi siciliani dove le suore preparano ancora dolci tradizionali sono soltanto il convento di Santo Spirito ad Agrigento, il monastero benedettino di Palma di Montechiaro, il convento di clausura di Mazara del Vallo e il convento di San Francesco di Paola ad Alcamo. Eppure le suore hanno lasciato una grande eredità nel territorio dove hanno operato per secoli.

Nel Settecento, solo a Palermo - città per eccellenza golosa e consumatrice di dolci - erano operativi 21 laboratori di pasticceria conventuale. Nel 1798, secondo Giuseppe Pitre, Palermo contava 38 conventi, 39 monasteri e 152 chiese; in totale, in città

abitavano 7000 religiosi e non c'era ordine religioso che non fosse rappresentato. I monasteri femminili di Palermo erano tutti diversi, così come differenti erano le motivazioni e le scelte di vita di migliaia di donne che avevano preso il velo e avevano pregato e vissuto in quei sacri chiostri.

Dall'epoca dei sovrani normanni a quella dei Borboni, i monasteri di Palermo hanno attraversato quasi indenni i secoli, fino all'unità d'Italia. Molti dopo il 1866 hanno quasi cessato di esistere, messi all'asta e venduti. Alcuni, pur di sopravvivere, si sono trasformati in scuole, educandati e ospizi di pubblica utilità e hanno cercato di arrivare sino ai nostri giorni, nonostante le devastazioni e le mutilazioni dovute ai bombardamenti dell'aviazione angloamericana nel 1943.

Dolci delle suore. Come ciascun monastero palermitano aveva sul suo portale lo stemma dell'ordine, così la "pietanza speciale" contraddistingueva ciascun convento e lo rendeva identificabile. Un tempo "li cosi duci di li batii" si andavano a comprare al monastero dell'Origlione, dove le monache preparavano biscotti impanati e ripieni di conserva composta da mandorle, noci, cioccolato, zucchero, cannella, chiodi di garofano e carne di manzo; al Santissimo Salvatore si andava per il riso dolce e dalle monache della Martorana per i golosi fruttini di pasta di mandorle; alla Pietà si correva per il pan di Spagna, le sfincie di riso "ammielate"; alla Badia Nuova per i biscotti ricci e i cannoli; alla Concezione per i "pastizzi", "miliddi" - detti anche biscotti di pane, semplici e digeribili, adatti ai bambini e malati - e "biancomangiare". Al Cancelliere si faceva la fila per le "fedde" al pistacchio e il cous cous dolce, mentre alle Stimate si poteva scegliere tra sfincia al miele e ravazzata salata. Alle Repentite - le prostitute pentite - si vendevano, invece, "rizzi chini", pupi e cassate fredde. Il Monastero di Montevergini era rinomato per la scorzonera, il monastero di Santa Rosalia e lo Spedaletto fornivano un ottimo antiacido, per chi avesse fatto indigestione di tante prelibatezze. Il monastero dei Settangeli produceva mustazzola, dolci preparati con il mosto o con il vino cotto, mentre il monastero di Santa Teresa era famoso per la cassata fredda, i cui ingredienti - pan di Spagna, ricotta dolce e pasta di mandorla - erano assemblati a freddo.

Nel cuore dei Quattro Canti, nel monastero di Santa Caterina d'Alessandria - una reggia del silenzio, annessa alla chiesa omonima, una piccola città "segregata" che ruotava intorno al suo chiostro - dalle suore di clausura si potevano acquistare, usando una ruota, il "trionfo di gola", composto da una base di pan di Spagna senza lievito e pistacchi macinati; il "biancomangiare", un dolce al cucchiaino, precedente alla Chantilly, con crema di latte, zucchero, amido, cannella, mandorle trite e scorza di limone; le "fedde del cancelliere", fatte con pasta di mandorle al pistacchio e farcite con crema di latte e confettura di albicocche; i "panini di Santa Caterina", morbido impasto di farina di mandorle ripieno di zuccata e mandorle tritate al profumo di limone. Diversi documenti del '300 attestano anche la coltivazione dei roseti di Santa Caterina nelle contrade Zisa e Sant'Oliva, irrigati con l'acqua del fiume Gabriele. Ancora oggi si produce, infatti, il rosolio alle rose e anche quello al finocchietto, alla cannella, ai fichi d'India, al mandarino.

Nel monastero di Santa Caterina erano prodotti anche i biscotti ricci, dorati e croccanti sempre a base di mandorle e le maliziose "minne di virgine", che con la ciliegina rossa e candita poggiata su quella collinetta di glassa bianca non ispiravano certo pensieri casti, essendo assai somiglianti al seno della martire catanese S. Agata, che l'iconografia popolare da secoli rappresentava sopra un vassoio d'argento. D'altra parte, non deve sorprendere l'antichissima tradizione siciliana di realizzare dolci e pani che riproducono il sesso e i seni femminili per propiziare fertilità e abbondanza. A Enna, ad esempio, durante i misteri tesmoforici, si solevano preparare focacce di farina, sesamo e miele a forma di pube. Questi dolci venivano offerti a Demetra e Persefone, accompagnando il dono con gesti e linguaggio osceni.

Dai monasteri non uscivano solo profumate delizie dolci: le religiose del monastero di Santa Chiara, ad esempio, erano maestre nel preparare gustose lasagne condite con sugo di pomodoro o di maiale; il monastero dell'Assunta era famoso per le olive ripiene di pan grattato, formaggio, acciuga, prezzemolo, olio, pepe e aceto, mentre quello di San Vito per ceci tostati, fave, castagne, noci, carrubbe, mandorle e nocciole. Il monastero di San Vito era famoso anche per lo sfincione, un impasto realizzato con lievito madre e condito con macinato di polpa di maiale, salsiccia, passata di pomodoro, cipolle, formaggio primosale o caciocavallo e pangrattato tostato. La specialità del monastero delle Cappuccinelle era lo scacciu: ceci abbrustoliti (càlia), semi di zucca salati (semenza), fave, nocciole e mandorle. Per il pane impastato con il lievito madre bisognava andare al monastero Teatino di San Giuliano che, con il vicino monastero delle Stimmate, venne espropriato e distrutto per la costruzione del Teatro Massimo. Il monastero di via Scavuzzo era famoso per le melenzane ripiene con aglio a pezzetti, caciocavallo, foglie di menta, sale e pepe.

Nel grande palinsesto della gastronomia siciliana, decantata nel corso dei secoli dalle testimonianze letterarie di colti viaggiatori stranieri e dalle narrazioni degli scrittori isolani, compare, appartato e non certamente minoritario, un singolare segmento: la pasticceria conventuale siciliana. La sua storia è quella di donne, il cui passaggio su questa terra ha lasciato impercettibili tracce nei luoghi in cui hanno abitato, negli oggetti che hanno adoperato e conservato, nelle ricette sperimentate e nelle diverse rielaborazioni personali. Un mondo lontano dalla frenesia del nostro quotidiano, ma che ha ancora tanta bellezza da suggerire: una bellezza che nei secoli è stata capace di unire corpi e anima, materiale e spirituale, in una ricerca di senso che ha lasciato alla Sicilia un patrimonio di santità e spiritualità profonde, un'inestimabile tradizione d'arte pasticceria che ci è stata tramandata pur nelle difficoltà di un mondo che già da tempo non riesce più a comprendere la scelta di chi si ritira in convento. Un'eredità spirituale e materiale che non può andare perduta, ma che deve essere valorizzata e tramandata alle generazioni future. (<http://www.lavocedineويورك.com/>)

di Manuela Randazzo
(09/02/2018)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: @ViaCialdini - Sito internet: www.viacialdini.it