

Maria Grammatico: dal 1963 i dolci dell'antica tradizione siciliana conquistano tutti, tra i vicoli di Erice

21 Settembre 2023



ERICE - Capelli bianchi, un timido sorriso e ancora tanta voglia di lavorare nonostante l'età. **Maria Grammatico**, 83 anni, a Erice, storico borgo medioevale che domina Trapani, è un'istituzione. La sua pasticceria è un punto di riferimento per i siciliani e per i tantissimi turisti, italiani e stranieri, che da anni popolano il paese in estate, ma anche in inverno. Ci troviamo a 750 metri d'altitudine. Da lì, se il cielo lo consente, è possibile avvistare le saline e le isole Egadi.

Passeggiando tra le vie e i vicoli di questo splendido gioiello se ne apprezzano la storia e la cultura, ma anche le tradizioni gastronomiche, come i dolci preparati con la pasta di

mandorle.

In Via Vittorio Emanuele, al civico 14, comincia il sogno. All'ingresso della pasticceria, poco prima di entrare, anche lo sguardo meno attento si sofferma sulle credenze ricche di prelibatezze del posto. In fila, vicino al bancone, si ha l'imbarazzo della scelta, tra cassatine, genovese, cannoli e pasta di mandorle.

Seduta davanti al tavolo di lavoro, nel suo laboratorio, risponde volentieri alle nostre domande. Accanto a lei i collaboratori. In quel preciso momento stanno preparando le genovesi, con pasta frolla e crema. "Vede, questa ricetta l'ho inventata io cinquantacinque anni fa. Forse mi ero innamorata di qualche marinaio genovese. Non ricordo, ma le posso dire che di certo è una mia specialità", dice decisa, indicando l'impasto.

Cresciuta dalle monache dell'Istituto Sangallo di Erice, Maria Grammatico porta avanti una tradizione che dura da secoli.

"La mia favola diventa realtà nel 1963. Io sono stata in collegio dalle monache perché è morto papà e non c'era niente da mangiare. Mia madre mi ha portato in un istituto per orfanelle e lì ho imparato questo mestiere. Le mie ricette sono quelle tipiche dei Conventi, un'antica tradizione dolciaria siciliana, che non può fare a meno della pasta di mandorla", spiega.

Da piccola, all'insaputa delle suore, Maria scopre e memorizza di nascosto i segreti delle antiche ricette. Impara come preparare bene i *dolci di badia*, così come veniva chiamata al tempo la Frutta Martorana, e poi decide di aprire una sua pasticceria.

Un posto del cuore per tutti coloro che, anche solo per caso, vi mettono piede per assaggiare i dolci siciliani o, per la precisione, quelli della parte occidentale dell'Isola, tra Trapani e Palermo.

La pasticceria ha oltrepassato i confini nazionali, conquistando anche gli Stati Uniti. Maria Grammatico, assieme a una giornalista americana, ha realizzato il libro *Bitter almonds*.

Il laboratorio conta 23 unità, persone con le quali la pasticciera lavora fianco a fianco. Maria non ha avuto figli, ma dei nipoti che collaborano con lei. Tra le varie specialità, vengono preparate anche gelatine, marmellate e la conserva di cedro.

Tra i dolci esposti gli abruzzesi non possono non notare i *belli brutti*, che ricordano i *brutti ma buoni*. "In Abruzzo però si fanno molto duri", precisa scherzando. Ci sono anche l'agnello pasquale e gli amaretti.

Quando le chiediamo qual è il vero segreto del cannolo, Maria risponde così: “la materia prima, ricotta di pecora, mischiata solo con lo zucchero e con un pizzico di vaniglia”. Dopo il primo morso, un’esplosione di sapori, ma anche di emozioni, perché dopotutto quelle specialità rispecchiano le peculiarità di una terra ricca di fascino, ma anche di misteri.

LE FOTO





www.virtuquotidiane.it Maria Grammatico: dal 1963 i dolci dell'antica tradizione siciliana conquistano tutti, tra i vicoli di Erice





