



PELLEGRINO RACCONTA L'ARTE PASTICCERA DEI CONVENTI FEMMINILI IN SICILIA

Open Day "I dolci dei conventi"

Domenica 11 novembre - ore 15/20 – Cantine Pellegrino, Marsala

A grande richiesta, dopo il successo dell'ultima edizione, ritorna l'inedito appuntamento di **Pellegrino** dedicato alle eccellenze della pasticceria siciliana. Quest'anno i protagonisti dell'**Open Day**, in programma **domenica 11 novembre** presso le **cantine storiche** a Marsala, saranno i **dolci** della tradizione dei **conventi femminili**.

Un'opportunità unica per riscoprire, in occasione della **festa di San Martino**, i segreti e i sapori di quei dolci resi celebri da leggende e letteratura, tutti proposti in abbinamento ai **vini da dessert** di Pellegrino, storico marchio del vino siciliano. Fin dal 1880, Pellegrino è leader nella produzione di **moscato** e **passito di Pantelleria**, **zibibbo** e **marsala**, a fianco alla produzione di **vini bianchi** e **rossi**, e le cantine di famiglia rappresentano il contesto ideale per un evento che vuole rendere omaggio alla grande **eredità culturale, spirituale e materiale** dei monasteri.

Nella nuova **sala della nave punica**, inaugurata lo scorso maggio e resa per l'occasione ancora più suggestiva da un particolare allestimento di luci soffuse di ceri, per rievocare le atmosfere di mistero e sacralità dei conventi, le due realtà più rappresentative della Sicilia proporranno le loro specialità: il **Monastero di Santa Caterina a Palermo** e l'**Antica pasticceria del Convento di Erice**. Oltre a deliziare gli occhi e il palato, gli ospiti potranno ammirare gli strumenti utilizzati per la realizzazione e il confezionamento dei dolci monacali e consultare gli antichi ricettari gelosamente custoditi nel tempo.

*“La tradizione dolciaria siciliana – afferma **Maria Chiara Bellina**, responsabile enoturismo e sesta generazione della famiglia Pellegrino – rappresenta uno dei vanti della cucina italiana. Siamo davvero orgogliosi di essere la prima cantina a dedicare all’argomento un così grande evento mai aperto al pubblico. Quest’anno, in particolare, abbiamo scelto il tema dei dolci conventuali. Per secoli le monache di clausura hanno tramandato, all’interno delle mura impenetrabili e intrise di preghiera e silenzio dei loro monasteri, un’arte millenaria giunta intatta fino ai giorni nostri. Le specialità che le monache pasticciere ci hanno lasciato in eredità sono diventate a tutti gli effetti dolci tipici delle diverse città dove sorgevano i conventi. In occasione dell’Open Day vogliamo fare riscoprire la storia e tutta la bontà di queste antiche ricette, esaltata dal connubio perfetto con i nostri vini dolci”.*

DOLCI DEI CONVENTI

In Sicilia la **tradizione pasticceria** è intimamente legata ai conventi femminili. **Cannoli, cassate, minne di vergine, trionfo di gola, frutta martorana, cous cous dolce, nucatoli, conchiglie, testa di moro** sono tutti dolci che, senza l’abilità delle monache di clausura nel manipolare pochi e semplici ingredienti, sarebbero andati inesorabilmente perduti. Ogni monastero dell’isola vantava una sua specialità, destinate soprattutto al clero e all’aristocrazia. Tutte diverse tra loro, erano talmente distintive da essere identificate con il nome stesso del monastero di appartenenza. Questi deliziosi manicaretti originariamente erano donati dalle monache a vescovi, prelati e medici per ricambiare favori ricevuti, guadagnarsi simpatie e anche per risolvere delle liti. Con il tempo la produzione dolciaria divenne per i conventi una vera e propria fonte di reddito (fondamentale per la sopravvivenza dopo l’espropriazione dei beni ecclesiastici da parte dello Stato) e le cucine raggiunsero livelli così alti di specializzazione tanto da segnare la nascita dei primi laboratori di pasticceria della storia e, di conseguenza, l’inizio della cosiddetta pasticceria moderna. Le monache iniziarono, infatti, a dedicarsi anche alla forma e all’estetica, decorando ogni dettaglio dei propri dolci in maniera artistica con glassa e frutti canditi. Le priore si occupavano in prima persona del reperimento delle materie prime, attraverso dei fornitori di fiducia, e della selezione delle suore laiche ormai diventate necessarie per far fronte alla mole di lavoro pesante che nel frattempo si era venuto a creare nelle cucine. Tuttavia, dopo l’unità d’Italia, furono davvero pochi i conventi a sopravvivere e a portare avanti l’attività dolciaria.

PROGRAMMA OPEN DAY

- **Visita delle cantine storiche (ore 15/20)**

Il biglietto d’ingresso all’Open Day prevede la visita guidata alle cantine storiche di Pellegrino. Un’esperienza multisensoriale unica, tra lunghi filari di botti in cui da

sempre riposa il marsala. Il percorso si snoda attraverso diverse sale dove, a fianco di grandi botti e barrique, sono esposte le preziose collezioni private della famiglia Pellegrino: gli antichi attrezzi utilizzati dai maestri bottai, una collezione unica di cinque carretti siciliani dell'800 e l'archivio Ingham-Whitaker con i suoi volumi storici.

- **Degustazione dolci, vini da dessert e bottega conventuale (ore 15/20)**

Punto d'arrivo della visita in cantina è la grande sala dove, accanto ai calchi in gesso originali del relitto della nave punica del 241 A.C., saranno allestiti i **banchi di assaggio dei dolci conventuali** e di tutti i **vini di Pellegrino**. Durante l'Open Day sarà inoltre possibile acquistare, direttamente alle singole postazioni, i dolci da portare a casa.

- **Presentazione del calendario della solidarietà (ore 15:30)**

Nel corso dell'evento sarà presentato il "*Calendario della Solidarietà*" 2019 che, proprio grazie al contributo e all'impegno di Pellegrino, verrà distribuito in Italia e all'estero. Il ricavato delle vendite del calendario, quest'anno dedicato alla storia del marsala, sarà devoluto all'Associazione **Gruppi di Volontariato Vincenziano** per veicolare l'importante messaggio umanitario della beneficenza per aiutare le fasce più deboli.

- **Scuola di pasticceria per bambini "favole in cantina" (ore 15:30 e 17:30)**

Per i più piccoli ritorna anche quest'anno la scuola di pasticceria organizzata dalla libreria "*L'albero delle storie*" di Marsala. I bambini fino ai 10 anni potranno divertirsi realizzando gustosi dolcetti accompagnati dalla lettura di piacevoli favole.

- **I segreti del Convento di Santa Caterina (ore 16:30)**

I rappresentanti della cooperativa *Pulcherrima Res* presenteranno al pubblico l'attività della dolceria allestita nelle cucine del Monastero di Santa Caterina, a Palermo, che s'inserisce nel più **ampio progetto di recupero** della storia e della cultura del complesso barocco, avviato nel 2017 da Padre Bucaro.

- **Presentazione "I segreti del chiostro" a cura di Maria Oliveri (ore 18)**

Maria Oliveri, appassionata di storia e antropologia, ha il grande merito di aver recuperato le antiche ricette dei conventi siciliani. Dopo attente e minuziose ricerche le ha poi pubblicate nel volume "*I segreti del chiostro*", descrivendo meticolosamente non solo gli ingredienti utilizzati ma anche le storie segrete, i racconti e le curiosità di ogni singolo monastero.

- **Racconti dall'antica pasticceria del convento (ore 19)**

I rappresentanti dell'Antica Pasticceria del Convento di Erice racconteranno la storia di **Maria Grammatico** e della sua volontà di mantenere viva la tradizione della produzione dei **dolci tipici ericini**, un'arte appresa direttamente dalle monache di clausura durante gli anni della sua infanzia in convento.

Ticket 7€: dalle ore 15 alle ore 20, ingresso con visita delle cantine storiche e degustazione di un vino da dessert più un dolce a scelta (*ingresso libero per i bambini fino ai 10 anni*).

OUVERTURE PELLEGRINO

Lungomare Battaglia delle Egadi 10, Marsala

Per info e prenotazioni: 0923.719970/80 | openday@carlopedellegrino.it

www.carlopedellegrino.it