

## **Compito di realtà**

*La Festa di Ognissanti e  
la Commemorazione dei Defunti*

*Gli alunni delle classi quinte  
della scuola primaria di Via Libertà  
dell'Istituto Comprensivo di Brolo*

*Anno scolastico 2020/2021*

## **La nostra ricerca storico - geografica**

**La Commemorazione dei defunti** è una ricorrenza della Chiesa cattolica ed è celebrata il **2 novembre** di ogni anno.

*Nel calendario liturgico segue di un giorno la festività di Ognissanti del 1° novembre.*

*Il colore liturgico di questa commemorazione è il viola, il colore della penitenza, dell'attesa e del dolore, utilizzato anche nei funerali.*

*È consuetudine, nel giorno dedicato al ricordo dei defunti, visitare i cimiteri locali e portare in dono fiori e lumini sulle tombe dei propri cari.*

*In molte località italiane è diffusa l'usanza di preparare alcuni dolciumi, chiamati infatti dolci dei morti, per celebrare la giornata.*

*Nella tradizione celtica, il 31 ottobre è l'ultimo giorno dell'anno, cioè il Capodanno Celtico, noto come Samhain ("tutte le anime"). Nell'835 d.C. Papa Gregorio decise di spostare la ricorrenza di **Tutti i Santi** dal 13 maggio al primo novembre, anche per allontanare la memoria dei riti pagani. In seguito, sul finire del X secolo, si introdusse la Commemorazione dei defunti, il 2 novembre.*

*Così, unendo tante tradizioni del passato e il culto della chiesa cattolica, è nata la **Festa dei Santi e dei Morti**.*

*In questi giorni siamo tutti invitati a ricordare le persone care, che hanno lasciato questa Terra e valorizzare le loro azioni compiute, ricordando che Gesù' ci ha dato la certezza della vita - La Resurrezione.*

*In particolare in Sicilia, durante la notte di Ognissanti, la credenza vuole che i defunti della famiglia lascino dei regali per i bambini insieme alla frutta di Martorana e altri dolci caratteristici.*

### ***Ricercando notizie, abbiamo scoperto:***

*Nei paesi dell'America Centrale il Giorno dei Morti è una forma particolare di festa dei defunti tipica della cultura messicana. Oltre a visitare i cimiteri, l'usanza prevede anche di addobbare le tombe con fiori e depositare sulle stesse giocattoli (nel caso in cui il defunto sia un bambino) o alcolici.*

*In Messico, in alcune abitazioni, è ancora consuetudine preparare l'altare dei morti: un manufatto arricchito con immagini del defunto, una croce, un arco e incenso nel rispetto del credo popolare secondo il quale, durante tale giorno, lo spirito dei defunti venga a trovare i loro cari.*



*Il Giorno dei morti è festeggiato anche in **Brasile** come Giorno delle Anime. Le celebrazioni hanno luogo dal 1 al 2 novembre, nello stesso momento in cui vengono celebrate le feste cristiane dell'Ognissanti e della Commemorazione dei defunti. I festeggiamenti possono durare molti giorni, riprendendo le tradizioni precolombiane che ne sono all'origine, prima che la festa venisse recuperata e adattata dalla Chiesa cattolica. La festa viene celebrata con musica, bevande e cibi tradizionali dai colori vivi, combinati a numerose rappresentazioni caricaturali della morte.*



## **Il Giorno dei morti in Italia**

*Nel nostro paese in questa ricorrenza è consuetudine far visita e portare fiori ai propri cari nei cimiteri. Ogni regione, potremmo dire anche ogni città, ha le sue tradizioni locali. Eccone alcune:*

*A **Roma** la tradizione vuole che si consumi il pasto accanto alla tomba di un parente per fargli compagnia.*

*In **Sicilia**, è usanza far credere ai bambini che se sono stati buoni e hanno pregato per i loro cari defunti, quest'ultimi torneranno per portare dolciumi e regali. Il dolce più classico sono i tradizionali "pupi di zucchero", ossia bambole di zucchero con castagne e cioccolatini.*

*In **Sardegna** il 2 novembre i bambini si recano di porta in porta per chiedere offerte e ricevere in dono pane fatto in casa, fichi secchi, fave, melagrane, mandorle, uva passa e dolci.*

*In **Trentino** le chiese fanno risuonare le campane molte ore per chiamare le anime che si dice si radunino intorno alle case a spiare alle finestre. La tavola, nel frattempo, resta imbandita e il focolare acceso per tutta la notte.*

*In **Friuli** è tradizione lasciare un lume acceso, un secchio d'acqua per far dissetare l'anima e del pane per sfamarla.*



## Ricerca religiosa

*Partendo da un'accurata ricerca del Santo, abbinato al nome di ciascuno di noi, abbiamo scoperto il significato del proprio nome e abbiamo centrato l'attenzione sul modo di vivere che ha permesso ad ogni Santo di riscoprire di essere un dono ad esempio di Gesù e, così, scoprire la beatitudine.*

### **Abbiamo imparato che:**

*il giorno di Tutti i Santi e quello della Commemorazione dei Defunti ci parla della vita umana che non termina con la morte; la vita non è tolta ma trasformata e vissuta nella beata eternità di Dio.*

*Così il ricordo nella preghiera dei defunti permette di mantenere quel rapporto di fede e di amore con le persone care che non sono più tra noi*

*Ci sono molti modi per festeggiare questa ricorrenza, ed ogni regione ha le sue usanze: il modo più semplice è andare a messa e ricordare e pregare i santi nel profondo nel nostro cuore.*



*Quando il cielo e la terra si incontrano*

## Curiose scoperte

**Alessandra:** colei che protegge gli uomini - Sant'Alessandro

**Andrea:** forza - Sant'Andrea - origine greca

**Carmelo:** giardino - Madonna del Carmine - origine ebraica

**Cristian:** seguace di Cristo - San Cristiano - origine greco-latina

**Emma:** gentile, forte - Sant'Emma di Gurk - origine germanica

**Gabriele:** forza di Dio - San Gabriele Arcangelo - origine ebraica

**Gioele:** volente o giurante - San Gioele - origine ebraica

**Giuseppe:** accresciuto da Dio - San Giuseppe - origine ebraica

**Leandro:** delicato - San Leandro - origine greca

**Leonardo:** coraggioso - San Leonardo Limoges - origine germanica

**Lorenzo:** abitante nativo di Laurento - San Lorenzo di Roma martire

**Mara:** amata, amara - Santa Marana - origine ebraica

**Michele:** chi è come Dio - Sant'Arcangelo Michele - origine ebraica

**Nicolò:** vincitore del popolo - San Nicola - origine greca

**Noemi:** gioia - Beata Noemi - origine ebraica

**Paolo:** piccolo - San Paolo - origine latina

**Paride:** lottatore - San Paride di Teano - origine greca

**Sara:** principessa - Santa Rita - origine ebraica

**Sabrina:** spinosa, ma dolce - Santa Sabrina - origine ebraica

**Siria:** irrequieta - San Siro - origine latina

**Stefano:** incoronato - Santo Stefano - origine greca

**Vanessa:** vittoriosa - origine greca

## **RICERCHE GASTRONOMICHE E PREPARAZIONE DOLCIARIE DELLA NOSTRA CULTURA SICILIANA**

*La Sicilia, come ogni anno, si prepara a festeggiare La Festa dei Morti soprattutto a tavola.*

*La Festa dei Morti è molto sentita nella nostra Isola e una leggenda narra che nella notte a cavallo tra l'1 e il 2 novembre gli esseri defunti facciano visita ai propri cari rimasti in vita, portando in particolare doni ai bambini, simbolo del futuro, di ciò che verrà. I genitori acquistano i regali per i propri figli, li nascondono in casa organizzando una sorta di caccia al tesoro. La mattina presto, i bambini, appena alzati, si mettono subito alla ricerca del regalo desiderato recitando intanto un'antica filastrocca:*

*“Animi santi, animi santi, io sugnu uno e vui autri siti tanti: mentri sugnu 'ntra stu munnu di guai cosi di morti mittitiminni assai” ovvero*

*“Anime sante, anime sante io sono uno e voi siete tante: mentre sono in questo mondo di guai regali dei morti mettetemene assai”.*

*La festa prevede anche la preparazione e la degustazione di prodotti tipici: i pupi di zucchero, preparati interamente con lo zucchero, dipinti a mano e ispirati di solito ai paladini di Francia;*



*le ossa di morto, ossia dolci a forma di tibie umane;*

*i frutti di martorana preparati con farina di mandorle e zucchero.*



*Tutti questi dolci solitamente vengono raccolte all'interno di un cesto, solitamente, in vimini.*

*Altra usanza è mangiare le fave, all'interno delle quali si dice ci trovano le lacrime dei defunti.*

*Il pane non può certo mancare. La muffuletta è la classica pagnottella calda appena sfornata condita con sale, pepe e origano, filetti di acciuga e formaggio primo sale, mangiata dai siciliani la mattina del 2 novembre.*

***La nostra attenzione è stata particolarmente rivolta alla***  
**FRUTTA MARTORANA**

***La leggenda***

Secondo una leggenda, le monache del convento Santa Maria dell'Ammiraglio coltivavano uno degli orti più belli di tutta la città.

Il Re Carlo V volle visitare il giardino del monastero, ricco di alberi di arance di cui le suore andavano fiere, ma purtroppo, visto il periodo, erano sprovvisti di frutta.

Per questo motivo le monache, per dare l'idea di un giardino curato, realizzarono con la pasta di martorana, "succose" arance e frutta di varia stagione, che colorata e appesa agli alberi del chiostro

del loro monastero dava al giardino un effetto più appariscente e bello.

Il Re, talmente erano belli quei frutti colorati che rimase incantato e ordinò qualche chilo di arance.

Solo allora le monache di Santa Maria dell'Ammiraglio dovettero svelare il mistero e furono contente di aver "preso in giro" il re Carlo che, incredulo, volle assaggiare quel dolce colorato che,

a quanto sembra, piacque tantissimo.

La ricetta era nata in quel convento grazie ad Eloisa Martorana per fare felici gli orfanelli...

Nel convento della martorana vi era la "ruota degli esposti" dove venivano messi gli orfani e i figli indesiderati per essere affidati alle cure delle sante donne.

Purtroppo accadeva spesso che tanti bambini "non desiderati" venissero inseriti su questa ruota posta alla porta del Convento. Dalla piazza i cesti con i bambini entravano da una piccola porticella posta sul portone. I bimbi abbandonati affidati alle suore erano tanti e vivaci. Fu così che un bel giorno Eloisa Martorana, fondatrice del Convento e donna di animo nobile, decise di "inventarsi" un modo per tenere buoni e far gioire quei poveri trovatelli.

Conosceva un'antica ricetta araba di lavorazione, quella che in futuro assumerà il nome di "Pasta Reale", ideò di dare al dolce la forma dei frutti colorati, per deliziare gli occhi dei bimbi e coinvolgerli in giochi divertenti durante i quali il premio era proprio quello del frutto di mandorla più bello e colorato.

Alla morte di Eloisa le consorelle decisero di mantenere in vita questa tradizione e la mattina del

2 Novembre facevano trovare ai piedi dei lettini degli orfani dei canestri pieni di frutta di marzapane dicendo che durante la notte Eloisa era venuta a far loro visita per fare felici i più buoni con i suoi dolci frutti.

Oggi i Frutti di Martorana vengono regalati ai bambini di tutta la Sicilia il 2 Novembre, per la ricorrenza dei

Defunti e sono il dolce tipico di questa particolare festa siciliana, ma i monellini devono fare

attenzione, prima di andare a dormire..... bisogna fare i bravi, come la tradizione delle suore ci insegna,

occorre dire le preghiere per i defunti senza fare storie!

La frutta martorana è uscita così dai conventi delle monache per diventare negli anni patrimonio culinario condiviso e simbolo della tradizione dolciaria di tutta la Sicilia.

***Abbiamo concluso il Compito di Realtà con la SPERIMENTAZIONE***

*Con il supporto di esperti pasticceri abbiamo sperimentato la preparazione della  
frutta Martorana.*



## La ricetta del pasticcere

### **Ingredienti**

*Mandorla, zucchero, glucosio, acqua, vanillina, aromi vari*

### **Preparazione**

*Macinare le mandorle pelate fino a ridurle a farina. Quindi sciogliere lo zucchero in un tegame insieme all'acqua fredda e portare a bollore. Spegnerlo il fuoco e aggiungervi la vanillina e la farina di mandorle. Amalgamare bene fino a che il composto non avrà assunto una consistenza compatta, liscia e morbida e tenderà a staccarsi dalle pareti del tegame.*

*Far riposare l'impasto per un paio di giorni e successivamente mettere l'impasto nella raffinatrice per renderlo più liscio ed omogeneo.*

*Procedere poi con il modellare la pasta di mandorle a foggia di frutta e ortaggi secondo il proprio gusto e lasciare asciugare per qualche ora.*

*Trascorso questo tempo, rifinire la frutta di Martorana con la colorazione e la decorazione con i piccioli e le foglie di plastica appropriati.*





*Abbiamo concluso il nostro interessante e coinvolgente lavoro educativo - didattico con la compilazione di un questionario.*

### AUTOBRIOGRAFIA COGNITIVA

Questionario di autovalutazione sottoposto agli alunni al termine del Compito di Realtà "La Festa dei Morti".

	Si 	Abbastanza 	Poco 
Ti è piaciuto svolgere questo compito?			
E' stato facile per te?			
Hai rispettato i temi assegnati e le fasi previste del lavoro e portato a termine la consegna ricevuta?			
Hai saputo collaborare con i compagni?			
Hai saputo esprimere le tue idee?			
Sei soddisfatto del risultato?			
Ti piacerebbe ripetere un'esperienza simile?			
Dai un voto da 0 a 10 al lavoro che hai ottenuto.			

***E per finire... le nostre significative riflessioni.  
Di seguito eccone alcune.***

Se vivo cercando di essere un dono, nell'aldilà sarò un dono, come Gesù, e, perciò, vivrò la sua gioia, nella sua luce come i Santi.

Vivere significa gustare e essere circondati d'amore, così, la vita piena d'amore ci permette di donare agli altri e ricevere, nel dono, la luce di Dio che è la nostra Gioia e la nostra Forza.

Amare le persone e sentire il loro amore e la loro amicizia, quando si piange per il dolore degli altri, ci fa sentire uniti e mai soli.

L'importante è vivere bene senza aver paura di morire, perché la morte non è la fine di tutto, ma l'inizio di una nuova vita, come il fiume che scorre attraverso tante terre e che alla fine si butta nel mare.

Vivere è vedere la bellezza dei fiori e scoprire il loro profumo; nuotare nelle acque del mare e sentirne la bellezza; essere aperti a tutte le meraviglie del mondo.

E' importante ritrovare il significato della vita e viverla pienamente, scoprendo, poi, la gioia grande con Gesù nell'aldilà.

*Gli alunni delle classi quinte della scuola primaria di Via Libertà*

*Competenza sociale e civile*

*Comunicazione nella madrelingua*

*Imparare ad imparare*

**COMPETENZE CHIAVE SVILUPPATE**

*Spirito di iniziativa e  
imprenditorialità*

*Consapevolezza ed espressione  
culturale*

*Competenza digitale*

