

La Mocadorà: el dolç que recorda la història dels valencians

Si hi ha una data marcada en el calendari de tots els valencians, aquesta és el 9 d'octubre. Dia que, a més de commemorar l'entrada del Rei Jaume I a la ciutat de València i ser considerat el dia de la Comunitat, també porta associada una típica i dolça tradició, La Mocadorà.

Es tracta d'un costum molt antic i arrelat que, afortunadament, ha perdurat en el temps.

Explica la llegenda que quan Jaume I va conquerir València el 9 d'octubre de 1238, els musulmans vençuts li van oferir al rei conqueridor i a la seva dona, Violant d'Hongria, fruites i verdures de l'horta embolicades en un mocador com a mostra de vassallatge. Aquesta tradició es va mantenir al llarg dels anys, fins al punt que al segle XV, a més de regalar fruites, es llançaven des de les finestres de les cases petards, triquitraques, piuletes i tronadors.

Però després de la Guerra de Successió en el XVIII, Felip V va abolir els Furs de València i va prohibir la festa. Davant aquesta decisió, als pastissers valencians se'ls va ocórrer la idea de fer uns dolços de massapà amb formes de fruita i de piulets i van seguir celebrant en secret el dia que es va conquerir la ciutat i Jaume I li va atorgar els Furs.

Ja des del començament, els dolços i el mocador constituïen un regal per a la dona estimada i, a poc a poc, el mocador va donar nom al producte (Mocadorà). És per aquesta romàntica tradició que molts valencians consideren el 9 d'octubre, Sant Dionís, com el dia dels enamorats.

Els dolços de [La Mocadorà](#), tenen com a ingredient principal el massapà.

Elaboració de les figures de La Mocadorà

Tot el procés es realitza de manera artesanal.

Preparació:

- Es comença triturant l'ametlla en la refinadora. Un consell és que aquesta s'ha de triturar molt perquè deixi anar l'oli i la massa es pugui emmotllar. Quan està a punt, es bull la mateixa quantitat de sucre i d'ametlla a 120 graus en ebullició.

- Després d'això, es passa, de nou, la massa resultant per la màquina perquè quedi molt fina, sense grumolls i amb una textura perfecta per a la barreja de sabors i colors.

- Posteriorment, els tints i el modelatge d'unes mans expertes donaran forma a cadascuna de les figures de massapà. El destacable és que, amb aquest simple procés, s'aconsegueix donar a cadascuna d'aquestes formes el gust de la fruita o hortalissa que representa.

A més també s'elaboren unes peces de massapà més grans simulant els piulets i tronadors, instruments pirotècnics que recorden la història que va associada a aquesta antiga tradició.



