

## LA PASTICCERIA SICILIANA

La Sicilia vanta una ricchissima pasticceria, sia da laboratorio che familiare.

La Regina dei dolci Siciliani è la Cassata, di origine Pasquale, che ora viene fatta in ogni occasione e dappertutto. Ogni Città, Zona, Paese o Famiglia ha la propria ricetta ed ognuno la vanta e propone come la "vera Cassata Siciliana".

E' un dolce a base di ricotta e frutti canditi, la cui origine viene fatta risalire all'epoca della dominazione araba. Il suo nome deriva dall'arabo "Quas'at", cioè "ciotola rotonda".

Si racconta che intorno all'anno mille, al culmine della dominazione musulmana, nel palazzo dell'Emiro, alla Kalsa di Palermo, i cuochi di corte si sbizzarrissero ad unire sapori e colori e che dal miscuglio di vari ingredienti propri della cucina saracena sia nato questo dolce.

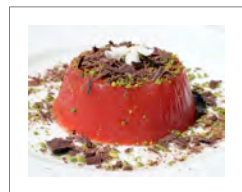
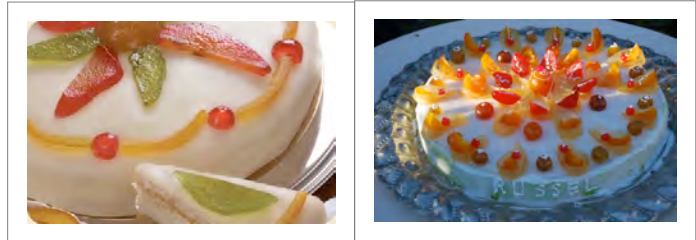
Suore dei monasteri e cuochi dei nobili casati sono stati per molti secoli gli unici depositari dei segreti della ricetta.

Da dolce tipico delle feste Pasquali e prettamente Palermitano, definito addirittura "indispensabile" in un documento approvato durante il Sinodo di Mazara del 1575, la Cassata Siciliana, ormai conosciuta in tutto il mondo, è man mano divenuta il dolce tipico della pasticceria Siciliana ed oggi viene prodotta tutto l'anno.

Nel Catanese ne è diffusa una versione in piccolo, monoporzione, chiamata "Minnuzze 'e Sant'Agata" (seni di Sant'Agata) in onore del Martirio della Santa Patrona della Città consistente proprio nell'amputazione dei seni.

I cannoli Siciliani, anch'essi a base di ricotta lavorata ed inserita in apposite cialde cilindriche di pasta fritta, sono ormai universalmente noti.

I geli, anch'essi di origine Araba, sono dei budini ai sapori di varie spezie o frutta, cannella, cacao, caffè, limone, melone, arancia, mandarino, .....



Tra questi si distingue il "Bianco Mangiare" un gelo a base di Mandorle, ampiamente utilizzate nella Pasticceria Siciliana dalle quali si ottengono anche le Paste di Mandorla antichi dolci ancora oggi profondamente radicati nelle abitudini Siciliane.

Molto note sono anche le composizioni di "Marzapane", simpatiche e gustose imitazioni di frutta varia ottenute anch'esse dalle mandorle in pasta.

Nella zona Etna, dove da sempre è diffusa la coltivazione del Nocciolo, si possono facilmente trovare, soprattutto a Sant'Alfio, saporite "Paste di Nocciole", dall'aspetto simile a quelle di Mandorle ma da un dolce ed intenso sapore di Nocciola.

[Ritorna alla Pag. Territorio](#)