

LA PATISSERIE SICILIENNE

La pâtisserie sicilienne est très riche et variée, aussi bien au niveau de production en laboratoire que de production familiale.

La Reine des gâteaux siciliens est la Cassata. Née pour fêter les Pâques, elle est maintenant produite dans toutes les occasions et partout dans la Région. Chaque Ville, Région, Village ou Famille a sa propre recette et chacun la propose en tant que la « vraie Cassata Sicilienne ».

C'est un gâteau au fromage blanc et aux fruits confits, dont l'origine remonte à la domination arabe. Son nom vient de l'arabe « Quas'at », bol rond.

On raconte que vers l'an mille, au moment clou de la domination musulmane, dans le palais de l'Emire, à la Kalsa de Palerme, les cuisiniers de la cour donnaient libre cours à leur fantaisie en mélangeant saveurs et couleurs, et que juste du mélange de plusieurs ingrédients de la cuisine sarrasine est né ce gâteau.

Les religieuses des monastères et les cuisiniers des familles nobles ont été pendant des siècles les seuls dépositaires des secrets de cette recette.

De gâteau typique des fêtes des Pâques, et seulement à Palerme, défini "indispensable" par un document approuvé lors du Synode de Mazara en 1575, La Cassata Sicilienne, désormais connue dans tout le monde, est petit à petit devenue le gâteau typique de la pâtisserie sicilienne et est maintenant produite pendant toute l'année.

Dans la Région de Catania on en produit une version mini, les "Minnuzze 'e Sant'Ajta" (les seins de Sainte Agathe) en l'honneur du martyr, par l'amputation des seins, de la Sainte Patronne de la Ville.

Les cannoli siciliens, eux aussi au fromage blanc travaillé et mis dans des gaufres cylindriques de pâte frite, sont universellement connus.

Les gelées, arabes d'origine, sont des crèmes renversées d'épices, fruits, cannelle, cacao, café, citron, pastèque, orange, mandarine....



Remarquable est le "Bianco Mangiare" aux Amandes, très utilisées dans la Pâtisserie Sicilienne et desquelles on obtient aussi les Pâtes aux Amandes, gâteaux anciens encore profondément enracinés dans les habitudes Siciliennes.

Et encore, on connaît bien les compositions en "Massepain", jolies et savoureuses imitations de beaucoup de fruits, elles aussi faites des amandes en pâte.

Dans la Région de l'Etna, où l'on cultive le noisetier, on trouve facilement, surtout à Sant'Alfio, les "Pâtes de Noisette", qui dans la forme sont semblables aux Pâtes d'Amande, mais naturellement au goût doux et intense des noisettes.