

## DIE SIZILIANISCHE FEINBÄCKEREI

Sizilien rühmt sich einer reichen Feinbäckerei, sowohl in Konditoreien als auch in Privathaushalten.

Die Königin der sizilianischen Konditorenkunst ist die Cassata, welche ursprünglich zu Ostern gemacht wurde, aber heutzutage überall und zu jedem Anlass zu finden ist. Jede Stadt, jedes Gebiet, jedes Dorf und jede Familie haben ihr eigenes Rezept und jeder rühmt sich, das Rezept der „echten Cassata Siciliana“ zu besitzen.

Die Cassata besteht hauptsächlich aus Ricotta und kandierten Früchten und stammt ursprünglich aus der Epoche der arabischen Herrschaft. Ihr Name kommt aus dem Arabischen „Quas 'at“, d.h. „runde Schüssel“.

Man erzählt sich, dass um das Jahr Eintausend, auf dem Höhepunkt der muslimischen Herrschaft, im Palast des Emirs, in der Kalsa von Palermo, die Hofköche mit Aromen und Farben experimentiert haben, und dass die Cassata eben aus der Kombination verschiedener Zutaten der sarazenischen Küche entstanden ist.

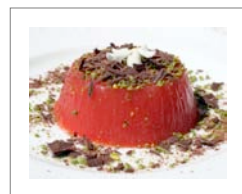
Nonnen der Klöster und Köche der adeligen Familien waren für viele Jahrhunderte die Einzigen, die die Geheimnisse dieses Rezeptes besaßen.

Die Cassata, ehemals typisch zu Ostern in Palermo, wurde sogar in einem Dokument der Synode von Marsala aus dem Jahr 1575 als „unentbehrlich“ bezeichnet. Sie ist allmählich in ganz Sizilien als Süßspeise typisch geworden, wird das ganze Jahr zubereitet und ist auf der ganzen Welt bekannt.

In der Provinz Catania ist eine kleine Version (für eine Person) der Cassata verbreitet: die „Minnuzze 'e Sant'Ajta“ (S. Agatas Brüste), die an das Martyrium der Schutzpatronin der Stadt erinnert, der die Brüste abgeschnitten wurden.

Die "Cannoli Siciliani", auch auf Basis von Ricotta, der zubereitet in zylinderförmige Teigrollchen eingefüllt wird, sind ebenfalls überall bekannt.

Die "Geli", auch arabischer Herkunft, sind Puddings, die nach verschiedenen Gewürzen oder Früchten schmecken, wie z.B. Zimt, Kakao, Kaffee, Zitrone, Melone, Orange, Mandarine...



Unter ihnen unterscheidet man den "Bianco Mangiare", ein Gelo auf Basis von Mandeln, welche häufig in der sizilianischen Küche und zum Backen verwendet werden. Aus den Mandeln werden auch die „Paste di Mandorla“ hergestellt, traditionelle Süßigkeiten, die immer noch in den sizilianischen Bräuchen tief verwurzelt sind.

Sehr berühmt sind auch die Zubereitungen aus Marzipan, schöne und leckere Süßigkeiten, die die Form verschiedener Obstsorten haben.

Im Gebiet des Ätnas, wo seit immer der Anbau von Haselnussbäumen verbreitet ist, kann man vor allem in S.Alfio schmackhafte "Paste di Nocciolo" finden, die in etwa wie die aus Mandeln aussehen, aber einen süßen intensiven Geschmack nach Haselnüssen haben.

>>> DAS GEBIET