

Ecco perché le Sarde a Beccafico si chiamano così

Autore: Redazione

Data: 07 Febbraio 2019



Le **sarde a beccafico** sono uno dei piatti più noti della [cucina siciliana](#). La preparazione riesce ad esaltare tutto il gusto delle sarde, pesce considerato “povero”, ma che in realtà ha moltissime proprietà e può considerarsi un vero e proprio dono del mare.

Tutti sanno bene cosa sono le sarde a beccafico, ma quanti sanno da cosa deriva il loro nome? Oggi abbiamo pensato di rispondere a questa domanda, perché siamo convinti del fatto che conoscere la Sicilia significhi anche conoscere l’origine dei suoi piatti più iconici.

Il **Beccafico** è un simpatico uccelletto goloso di fichi. Da qui prende il suo nome. Nella Sicilia del XIX secolo i nobili erano soliti andare a caccia per mangiare la sua carne, ritenuta pregiata. I monsignori, signori delle famiglie aristocratiche, erano soliti prepararli farcendoli con le loro stesse viscere. Gli uccelletti venivano impiattati con le piume della coda rivolte all’insù, in modo da poterli afferrare a mangiare nel modo più comodo per il commensale.

La gente che non era benestante non poteva permettersi le battute di caccia, né poteva acquistare quel tipo di carne così pregiata. Fu per questo che decise di utilizzare altri ingredienti.

Così nacquero le sarde a Beccafico.

La carne dei volatili venne sostituita dal pesce e, al posto delle interiora, vennero utilizzati pangrattato, uva passa e pinoli. Questo piatto è uno dei tanti emblemi del vivace ingegno dei siciliani, che trovano sempre un espediente o una via d'uscita.

[CLICCA QUI PER LA RICETTA DELLE SARDE A BECCAFICO.](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ecco-perche-le-sarde-a-beccafico-si-chiamano-cosi/>

Generato il 21/04/2025