

Brioscia siciliana: storia e curiosità della ricetta Made in Sicily

Autore: Redazione

Data: 05 Luglio 2019

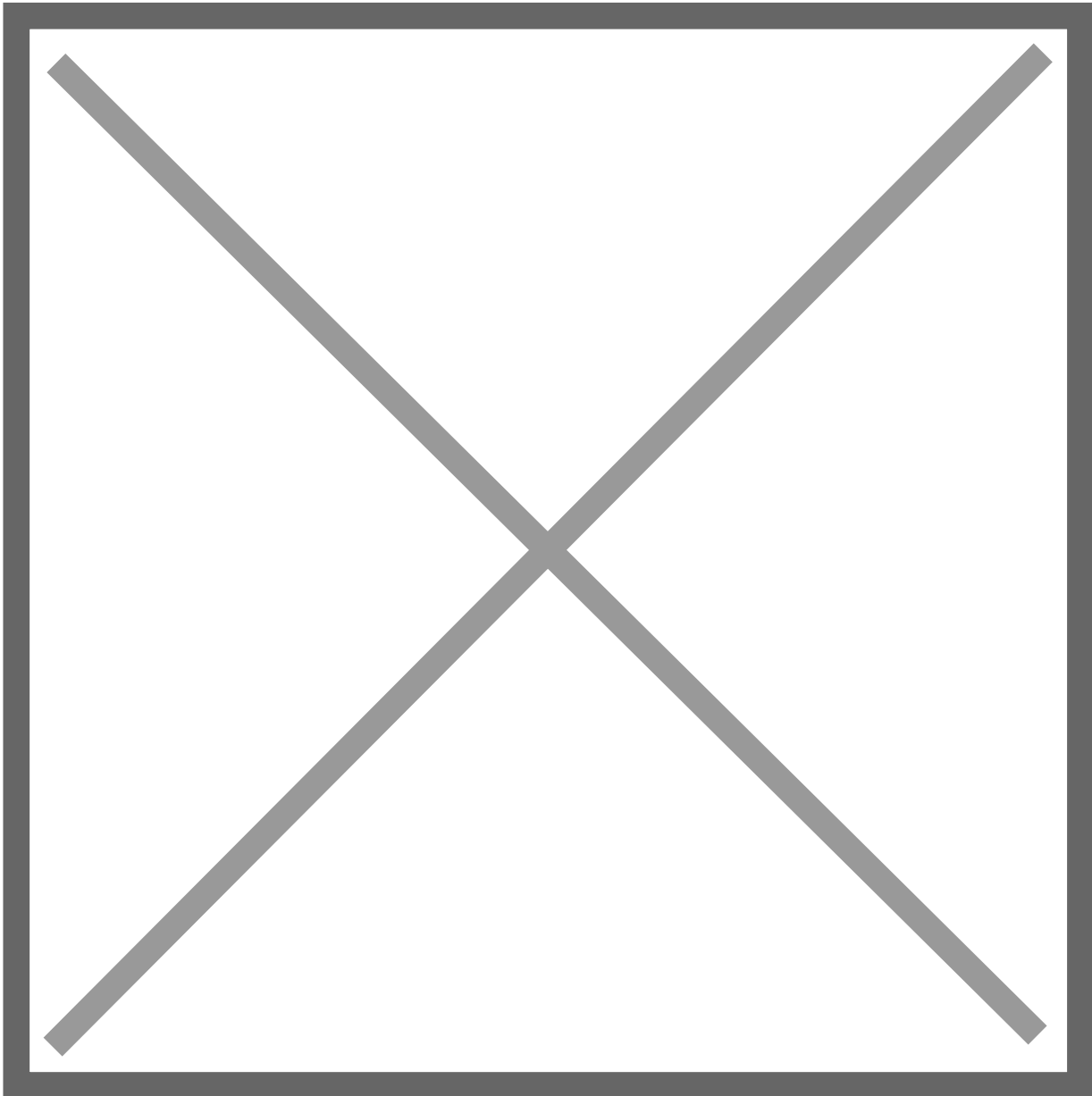


La chiamano **brioche siciliana** ma, in realtà, sarebbe più corretto chiamarla **brioscia siciliana**. Già, perché sono stati i **francesi** a prendere in prestito il nome brioscia, facendolo diventare brioche. Si tratta di un tipico [dolce](#) da forno, che tuttavia si distingue dalla brioche classica o dai croissant perché ha una pasta più compatta, per gli ingredienti e per la preparazione. Oggi ci dedichiamo alla prelibatezza *Made in Sicily* che ovunque ci invidiano. E cominciamo dalla storia.

La storia della Brioscia

C'è stato un tempo in cui le famiglie più benestanti si affidavano a cuochi e maggiordomi per farsi stupire con delizie e leccornie. E proprio il **cuoco** di una non meglio precisata famiglia nobile, ha creato la brioche siciliana. Gli era stato chiesto qualcosa di morbido e leggero, da accompagnare alle marmellate durante la colazione. I croissant non erano molto diffusi. Certo, la ricetta era arrivata in Sicilia, ma la [sfoglia](#) non era molto amata.

Così venne creato un morbido "[panino](#)", dolce e delicato, senza burro. Entrambi i prodotti dolciari includono farina, uova, lievito e zucchero, ma nella brioscia c'è lo strutto. Una volta che la brioscia venne creata, divenne molto apprezzata.



Brioscia con il gelato

Con il tempo arrivò anche un'altra peculiarità della brioscia: il [tuppo](#). Non è che una rotondità che ricorda uno chignon, una decorazione gustosa.

La brioscia con il tuppo è il perfetto accompagnamento per una gustosa granita siciliana con panna: il connubio crea una delle colazioni più amate dell'estate. Buonissima anche con il [gelato](#). Le brioche si possono anche mangiare senza niente, con marmellata o creme. Quando, poi, sono di dimensioni un po' più piccole, si chiamano [brioscine](#).

Si trovano in vendita nei panifici e vi consigliamo di provarle appena sfornate, perché sono ancora più buone. Potete trovare anche versioni aromatizzate all'arancia, al limone o al pistacchio, così come brioche di forma più allungata, che vengono chiamate sandwich. Potete anche scegliere tra le versioni con e senza cimino.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/brioscia-siciliana/>

Generato il 22/05/2025