

Pasticceria Siciliana: origini e storia di una dolcissima arte

Autore: Redazione

Data: 16 Settembre 2020



La **pasticceria siciliana** è un'arte di antica origine. Vi sono profondi legami tra la [storia dei dolci](#) in **Sicilia**, il mito e la religione. Quello che mangiamo oggi è l'unione di culture e di popoli: Sicani, Siculi, Fenici, Greci, Romani, Bizantini, Arabi, Normanni, Germanici, Francesi, Spagnoli. Ognuno di essi ha lasciato il suo contributo, ognuno di essi ha vissuto la Sicilia, facendola in parte propria e portandone un po' con sé. Le radici della **pasticceria di Sicilia** affondano nei riti sacri. I primi erano dedicati alla grande Dea Madre: pare che i Siculi fossero soliti amalgamare il frumento con il latte e il miele, dando vita a una prima forma di cuccia. In seguito, furono i **Greci** a portare nell'isola il [mandorlo](#), la vite, l'ulivo e nuove tecniche di lavorazione della terra, rinforzate dal culto in onore di Demetra, Persefone, Adone e Dioniso.

I Greci e i Romani

Con le nuove tecniche di coltivazione, mutò il paesaggio e la Sicilia divenne un importante **centro culturale**, raggiungendo i primi traguardi gastronomici. Basta citare nomi come [Labdaco di Siracusa](#), che inaugurò una scuola, o [Archestrato di Gela](#), che scrisse il primo manuale gastronomico. Platone, nei suoi viaggi a **Siracusa**, parlò ad esempio di “una torta che prende il nome da Gelone il Siceliota, ornata con prelibatezze di pistacchio, datteri e noci, alla vista di cui il mio cuore si diletta e la bocca aveva l’acquolina...”. Risalgono a questo periodo i dolci a base di **mandorle abbrustolite**, i pasticcini al miele e le *cudduredde*. Durante la dominazione romana si vivevano con grande coinvolgimento le festività di Carnevale e Pasqua e pare che sia il **cannolo** che la [cassata](#) siano legati a questi due riti. Ad accrescere ulteriormente il bagaglio di esperienze della cucina siciliana contribuirono anche le prime comunità ebraiche della Sicilia. Il torrone, ad esempio, sarebbe proprio una specialità degli ebrei-siciliani dell’epoca romana. Il passaggio al **cristianesimo**, poi, rappresenterà un momento davvero cruciale. Alla devozione sono legate alcune tipiche ricette, come quella della cuccia, a base di grano, che si consuma il 13 dicembre, giorno della festa di Santa Lucia.

Pasticceria Siciliana dai Bizantini in poi

Intorno alla metà del 500 sarà la volta dei **Bizantini**. Vennero fondati numerosi monasteri, la cucina divenne più ricercata e si impreziosì di nuovi aromi. Il passaggio successivo è quello che vide protagonisti gli **Arabi**: la conquista dell’isola da parte dei musulmani iniziò nell’827. Vennero introdotte nuove piante, come la canna da zucchero e il gelso e si gettarono le basi per tanti piatti della tradizionale cucina siciliana. In seguito, durante il regno di [Federico II](#) si iniziarono a incrementare le piantagioni di canna da zucchero nell’isola, con i primi trappeti per l’estrazione dello zucchero. Nella gastronomia, le pietanze arabo-sicule sono quelle con ingredienti di importazione araba e di essenze come gelsomino e cannella. Con la dominazione spagnola la pasticceria siciliana vide il perfezionamento di tante ricette. Nei conventi si diffuse sempre più l’**arte della dolceria**. Alla fine del 1700 i nobili, con rituali e banchetti, favorì la cultura del mangiare bene, sotto la guida dei **monsù**, ma senza mai distaccarsi troppo dalla tradizione. Tra la fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento avvenne una vera e propria rivoluzione nella pasticceria siciliana. Arrivarono dalla **Svizzera** nomi come **Caflish** e Greuter, che portarono nuove tecniche di lavorazione e ingredienti come burro e panna.

Fonte: Salvatore Farina, “Dolcezze di Sicilia – Storia e tradizioni della pasticceria siciliana”.

Foto: Peppino Costanza

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

Generato il 24/05/2025