

Cucciddatu di Collesano, una magia di fichi, zuccata e cacao

Autore: Redazione

Data: 15 Dicembre 2020



Un dolce che non manca in tavola a Natale.

- Anche **Collesano**, in provincia di Palermo, ha la sua versione del Buccellato.
- Si tratta di un dolce delizioso, il cui segreto sta nella farcitura.
- Gli ingredienti si armonizzano in modo equilibrato, per un trionfo di gusto.

Possiamo dire che esistono **infinite versioni** di [buccellati siciliani](#). Quella che scopriamo oggi si prepara in un piccolo centro in provincia di [Palermo](#). Il **Cucciddatu di Collesano** non manca mai sulla tavola natalizia ed è molto apprezzato per il perfetto **equilibrio** dei suoi ingredienti. Il segreto

sta nella farcitura, a base di fichi, uva passa, mandorle, noci, zuccata, miele, cioccolato fondente e canditi. Il composto è avvolto da una frolla a base di acqua, farina, strutto, uova, zucchero e latte. A completare tutto ci pensa una **glassa di zucchero**, decorata con cioccolato e scaglie di [pistacchio](#).

Questi ingredienti, che conferiscono tipicità al dolce collesanese, fanno supporre che essi siano stati gradatamente rielaborati al tempo della dominazione araba. Si pensa, infatti, che risalgano al periodo in cui nel suo territorio si iniziò a coltivare la canna da zucchero, mentre dall'oriente veniva introdotto il pistacchio. Solo dopo la scoperta dell'America, sarà possibile l'inserimento del **cioccolato**, utilizzato sia per decorarne la superficie che per **farcirne il contenuto**.

Cosa rende unico il Cuccidatu di Collesano

In Sicilia ogni festa che si rispetti ha il suo dolce o il suo cibo tradizionale che, pur mantenendo nella sua generalità definite caratteristiche, viene a seconda delle località riproposto in varie forme e sapori. Il *Cuccidatu di Collesano* ha la forma di un vero e proprio [biscotto](#), farcito e ricoperto con **una glassa decorata**. Ogni famiglia ha la sua personalissima ricetta, che si tramanda da una generazione all'altra. Nelle varianti, possono cambiare un po' gli ingredienti, ma non cambia il delizioso gusto. Il modo migliore per provare questo dolce del Natale siciliano, è andare a Collesano!

Foto dal gruppo Facebook "Quelli del Parco delle Madonie" – [link](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cuccidatu-di-collesano/>

Generato il 19/04/2025