

# Dolci dei Monasteri Siciliani: la preziosa arte delle “così duci di li bati”

Autore: Redazione

Data: 26 Agosto 2021



## La Pasticceria Conventuale in Sicilia.

- **Dolci dei Monasteri Siciliani:** una pagina preziosa di [storia della cucina siciliana](#).
- Tra le **mura dei conventi**, sono nate [ricette eccezionali](#).
- Una **tradizione** che, ancora oggi, si tramanda e crea [capolavori del gusto](#).

I **monasteri** hanno avuto un ruolo fondamentale per lo sviluppo dell'**arte dolciaria**. Prima che nascessero vere e proprie [pasticcerie](#), quasi tutti i principali dolci dei territori venivano preparati o anche rielaborati dalle **abili mani delle monache**. La consuetudine di prepararli nacque in origine per contraccambiare lavori e servizi ricevuti. A beneficiarne erano quindi vescovi, prelati, confessori personali, medici e professionisti. I **dolci** sono simboli rituali e hanno un forte legame con il calendario liturgico. La **cucina**, tra l'altro, era uno strumento per continuare ad avere un qualche

contatto con il **mondo esterno** e liberarsi dalle rigide regole della vita monastica. All'interno dei monasteri, dunque, c'erano veri e propri **laboratori di pasticceria**.

I **dolci dei monasteri siciliani** sono sempre stati *un'eccellenza*. Nella seconda metà del 1400 l'impiego dello zucchero superò quello del miele. La nostra isola, peraltro, era in quel periodo la prima produttrice di zucchero del territorio nazionale. La fantasia delle monache trovò nuova ispirazione, con la creazione di nuove specialità. Basti pensare alla celebre [frutta martorana](#). La pasticceria divenne pian piano un'**attività commerciale**, legata anche al sostentamento dei conventi. La domanda crebbe sempre di più.

## I Dolci dei Monasteri Siciliani più famosi

Fino alla seconda metà dell'Ottocento la produzione avveniva in tanti **monasteri** della Sicilia: il convento di Santo Spirito di Agrigento; il monastero di [Palma di Montechiaro](#); il convento delle monache di clausura di **Mazara del Vallo** e quello di S. Francesco di Paola di Alcamo; il Monastero di **Santa Caterina** e il convento di via Montevergini di Palermo. Ma quali sono le specialità più famose?

Il dolce della **pasticceria conventuale siciliana** più famoso ed elaborato è sicuramente il [Trionfo di Gola](#), una **torta sontuosa** ed elaborata. Altro grande classico è il cous cous dolce, soprattutto nell'Agrigentino. Nella stessa zona si prepara la Conchiglia di pasta reale. La mandorla la fa da padrone con tante tipologie di dolcetti, alcune delle quali includono anche il cedro. Ancora, sono celebri i [Biscotti Ricci](#) (tipici di Palma di Montechiaro), gli amaretti di pistacchio, le paste di frolla e diverse prelibatezze a base di ricotta. Per avere un autentico assaggio di questa tradizione, ancora oggi, potete visitare "I Segreti del Chiostro", la pasticceria del [Monastero di Santa Caterina](#) di Palermo, o anche il [Monastero di Palma di Montechiaro](#). **Foto: Salvatore Giuseppe Bosco.**

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/dolci-dei-monasteri-siciliani/>

Generato il 17/04/2026