

La festa di San Biagio tra leggenda e golosità, i panuzzi: cosa sono e come si preparano

Autore: Manuela Zanni

Data: 02 Febbraio 2023



San Biagio è il protettore della gola. La ricorrenza cade il **3 febbraio** ed è molto sentita nel Nord Italia, in particolare a **Milano**, dove si narra che in questo giorno si debba mangiare l'**ultima fetta di panettone**. Ma non tutti sanno che si tratta di una festa molto sentita anche in Sicilia. Scopriamo, di seguito, come si festeggia e quali sono le specialità di questa ricorrenza.

Chi era San Biagio

San Biagio era un medico e vescovo armeno vissuto nel III secolo d.C. La tradizione cristiana e ortodossa, mentre veniva accompagnato al patibolo durante le persecuzioni contro i cristiani, una donna gli portò il figlio che stava soffocando per una lisca di pesce conficcata in gola, il santo lo benedisse e il bambino si salvò. In seguito a questo miracolo il medico venne fatto santo e dichiarato [protettore della gola](#).

La festa di San Biagio nella tradizione milanese

La **Festa di San Biagio** è una giornata molto sentita nella tradizione milanese in cui è usanza mangiare l'ultimo panettone della stagione o, meglio, l'ultima fetta. La leggenda legata a questa tradizione narra di “una donna che appena prima di Natale, si recò da tal Frate Desiderio per fare benedire il panettone che aveva preparato per la sua famiglia. Si narra che il frate, che in quel momento era impegnato, le chiese di lasciargli il dolce e di passare a prenderlo dopo qualche giorno, perché lo avrebbe benedetto appena avesse avuto il tempo. In realtà però il prelado se ne dimenticò e si accorse di avere ancora in canonica il panettone dopo il giorno di Natale.

Il frate pensò che anche la donna se ne fosse dimenticata e quindi, per non buttarlo, lo mangiò nei giorni successivi. Però il 3 febbraio, giorno di San Biagio, la donna si presentò dal frate per avere indietro il suo panettone benedetto. A quel punto Frate Desiderio, dispiaciuto per averlo già mangiato, si recò comunque in canonica a prendere il recipiente vuoto da restituire alla donna e fu a questo punto che scoprì q”il miracolo”: trovò un panettone grande ben due volte quello che gli era stato lasciato a dicembre che poté restituire alla donna lieta che fosse stato benedetto. Deriva da qui l’usanza di consumare un [panettone](#), definito appunto di San Biagio, proprio in questo giorno.

La festa di San Biagio in Sicilia e i “panuzzi”

In pochi sanno che quella di **San Biagio** è una festa molto sentita anche in Sicilia dove in diversi paesi si usa portare in Chiesa e fare benedire i cosiddetti “panuzzi” di cui esiste una versione dolce e una salata. Si tratta di una tradizione che continua nel tempo. Basti pensare che c’è chi per portarla avanti adopera una formina vecchia più di 100 anni. Si tratta di un biscotto di pasta frolla non molto zuccherato o a forma di cerchio tipo gola oppure con l’immagine del Santo.

I “panuzzi” di San Biagio a Salemi

In Sicilia, nel giorno di San Biagio, in diversi paesi si usa portare in Chiesa e fare benedire i “panuzzi”. A [Salemi](#) in occasione dei festeggiamenti di San Biagio compatrono insieme a San Nicola il 3 febbraio di ogni anno i salemitani si recano nell’omonima chiesa, situata nell’antico quartiere del Rabato. Per rendergli omaggio o per sciogliere il voto, preparano dei tradizionali pani votivi, fatti di pasta non lievitata e cotti al forno. In occasione della manifestazione tutto il pavimento della chiesa è coperto di foglie d’alloro e la tribuna, dove è posta la statua del santo, è adornata con alloro, mirto e fiori.



panuzzi di San Biagio

I cavadduzzi e i cuddureddi

Questi piccoli pani vengono chiamati rispettivamente: “cuddureddi” e “cavadduzzi”: i primi perché simboleggiano la gola di cui San Biagio è protettore e vengono mangiati per devozione. I “cavadduzzi” assumono le forme più diverse e fantasiose: dai cavallucci marini ad altri animalotti immaginari, dal braccio e dalla mano benedicente del Santo, a quella di bastone decorato su un lato con fiori simbolo della fertilità. I pani in miniatura nascono dalle sapienti mani degli abitanti del quartiere, farina ed acqua, impastate dapprima a mano e poi con la «sbria», un antico attrezzo col quale si gira e rigira l'impasto. Poi l'arte vera e propria è espressa nella lavorazione a punta di coltellino e «mucacia». Ne escono fuori veri capolavori che ripercorrono la vita di San Biagio.

Come si preparano i cuddureddi e i cavadduzzi



cuddureddi e cavadduzzi

Ingredienti

Per quelli salati

- 1 kg di farina
acqua q.b.
sale q.b.

Per quelli dolci

aggiungere all'impasto 250 gr di zucchero (l'impasto non deve risultare molto dolce)

Impastate la farina con l'acqua fino ad ottenere un composto molto compatto e non troppo morbida.

Per i cuddureddi: con una parte di impasto create delle ciambelline di circa 1/1,5 cm di diametro e pizzicatele con delle pinzette.

Per i cavadduzzi: con l'altra parte dell'impasto create forme a vostro piacere e decoratele con

l'aiuto delle pinzette.

Informate sia i cuddureddi che i cavadduzzi a 200°C fino a quando raggiungeranno un colorazione dorata. Quelli dolci possono anche conditi con miele e confettini (diavolicchi).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/la-festa-di-san-biagio-tra-leggenda-e-golosita-i-panuzzi-cosa-sono-e-come-si-preparano/>

Generato il 16/06/2026