

Pasta A Tianu di San Giuseppe, ricetta e tradizione di Castelvetro: una festa del gusto

Autore: Redazione

Data: 19 Marzo 2025

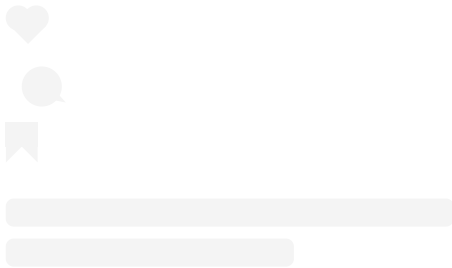


La **Pasta a Tianu di San Giuseppe** è una ricetta **tipica di Castelvetro (Trapani)** e, come si intuisce dal nome, è una pietanza tradizionale del 19 marzo. Si tratta di una variante della **classica [pasta con le sarde](#)**: un tempo, si cucinava nel “**tianu**” di terracotta, cioè un tegame, da cui ha preso il nome. Gli ingredienti sono tipici del belicino, come “**lu sparaceddu amaro**” o le “**sarduzze**” di Selinunte. La cottura si faceva su **fornacella** e **tannura**, con il carbone acceso, sul quale veniva proprio poggiate lu tianu.

Ancora oggi la tradizione della **Pasta a Tianu di San Giuseppe** (o **Tianu di [San Giuseppe](#)**) si mantiene viva: prepararla e gustarla nel giorno del 19 marzo è un bellissimo modo per celebrare **una festa molto sentita** da tutta la comunità di Castelvetro. Abbiamo deciso di rendere omaggio a questo piatto, proponendovi la ricetta. **La foto è dell’abilissimo chef Nino Leo, un vero esperto di questa preparazione.**



[View this post on Instagram](#)



A post shared by Nino Chef Leo (@ninochefleo)

Ingredienti e procedimento per la Pasta a Tianu di San Giuseppe

- Bucatini, 600 g di bucatini (potete anche scegliere rigatoni o un formato che vi piace)
- Sarde fresche, 800 g
- Sparaceddi, 1 kg
- Cavolfiore, 1 kg
- Broccoli, 1 kg
- Finocchietto selvatico, 500 g
- Sarde sott'olio, 3
- Cipolla, 1
- Pinoli, 50 g
- Uva passa, 100 g
- Mandorle tostate tritate, 150 g
- Salsa di pomodoro, 2 dl
- Olio extravergine d'oliva, 2 dl

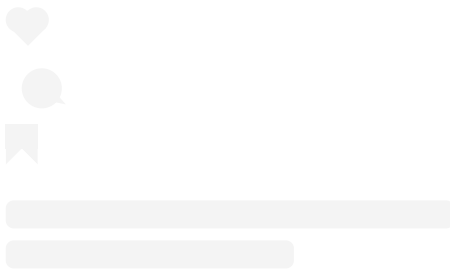
- Sale
- Pepe

Per fare la pasta a tianu di San Giuseppe, dovrete anzitutto **dedicarvi alle verdure**. Mondate il cavolfiore e tagliatelo a cimette, quindi fate lo stesso con il **broccolo**. Pulite bene gli sparaceddi e il finocchietto selvatico. Lessate queste verdure in abbondante acqua salata, scolate e mettete da parte, avendo cura di conservare l'acqua di cottura.

In una casseruola capiente, versate olio extravergine e fate soffriggere le verdure, rimestando di frequente. A questo punto, **passate alle sarde**: pulitele bene (o acquistatele già pulite dal pescivendolo), sciacquatele sotto l'acqua corrente e tagliatele a pezzetti.



[View this post on Instagram](#)

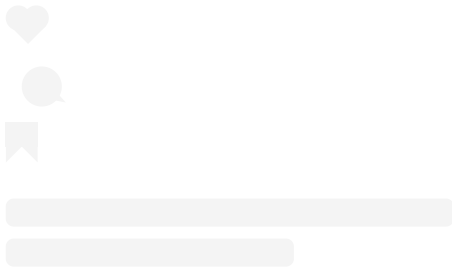


A post shared by Nino Chef Leo (@ninochefleo)

Tritate la cipolla e fatela soffriggere nell'olio, quindi unite sia le sarde fresche che quelle sott'olio, i pinoli, l'uvetta e la salsa di pomodoro. **Mescolate e regolate di sale**, avendo cura di macinare il pepe al momento. Fate cuocere tutto per una ventina di minuti.



[View this post on Instagram](#)



A post shared by Nino Chef Leo (@ninochefleo)

Fate cuocere la pasta nell'acqua di cottura delle verdure, scolatela al dente e conditela con metà del condimento con le sarde. **Ungete una pirofila**, mettete uno strato di pasta sul fondo, condite con la salsa, distribuite qualche cucchiaino di verdure e un po' di mandorle tritate. Create gli strati fino a finire gli ingredienti. **Cuocete in forno già caldo a 190°C**, per circa 20 minuti. Quando la pasta è pronta, fatela freddare e servitela. **Buon appetito e buona festa di San Giuseppe!**

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-a-tianu-san-giuseppe-ricetta-castelvetrano/>

Generato il 17/05/2025