

È nato in un monastero e ha radici antiche: ora questo dolce siciliano è anche certificato

Autore: Romina Ferrante

Data: 11 Febbraio 2026



C'è un profumo che in Sicilia sa di festa, di attesa, di [Carnevale](#). È quello della mandorla appena lavorata, della glassa che si asciuga lenta, della zuccata che addolcisce l'impasto. Oggi quel profumo ha un motivo in più per farsi sentire: la **Cucchitella di Sciacca** è entrata ufficialmente tra i **Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)** della Regione Siciliana.

Un riconoscimento che non è solo un atto burocratico, ma il segno di una tradizione antica e ancora viva.

Un dolce nato nel silenzio della clausura

Per raccontare la Cucchitella bisogna tornare indietro di oltre sei secoli. Siamo alla fine del Trecento, nel monastero di Santa Maria dell'Itria, a [Sciacca](#). Tra quelle mura, nel silenzio della

clausura, le suore iniziano a sperimentare con mandorle, zucchero e canditi. Non solo per passione, ma anche per necessità: i dolci venduti all'esterno aiutavano, infatti, il sostentamento del convento.

Intorno al 1380 nascono i primi [cucchiteddi](#). Piccoli, eleganti, modellati con cura. La loro forma ricorda il dorso di un cucchiaino, e da lì arriva il nome. Da allora non hanno più smesso di raccontare una storia.



La Cucchitella è un piccolo scrigno di Sicilia. Dentro c'è la [pasta di mandorle](#), simbolo della nostra tradizione dolciaria. C'è la [zuccata](#), la confettura di zucchine verdi di origine araba che parla di contaminazioni e incontri di popoli. E poi c'è la glassa bianca, lucida, che la rende inconfondibile.

È un dolce intenso, avvolgente, senza mezze misure. Proprio come questa terra. Non è un caso se a Sciacca diventa protagonista durante il Carnevale. Nelle vetrine delle pasticcerie si allineano una accanto all'altra, perfette e luminose. Sulle tavole di casa, invece, raccontano tradizioni familiari, ricette tramandate, gesti ripetuti anno dopo anno.

La ricetta tradizionale dei Cucchiteddi di Sciacca

Per preparare i cucchiteddi si parte dall'impasto, mescolando farina 00 setacciata, farina di [mandorle](#) e zucchero a velo. Si aggiungono tre albumi, lavorando fino a ottenere una pasta morbida e omogenea, eventualmente unendo un quarto albume se necessario. L'impasto viene poi avvolto nella pellicola e lasciato riposare in frigorifero per una notte.

A parte si prepara la zuccata. Le zucchine, private di semi e buccia, vengono lessate e poi lasciate sgocciolare per alcune ore. Successivamente si cuociono a fuoco basso con zucchero e succo di limone, mescolando finché il composto non si stacca dalle pareti della pentola. Una volta freddo, si lavora fino a ottenere una consistenza compatta.

L'impasto di mandorle si stende in strisce, al centro si distribuisce la conserva di zucchine e si richiude formando dei rotolini. Si ricavano quindi tocchetti lunghi circa 7-8 centimetri, modellati fino a richiamare la tipica forma a cucchiaino.

I dolcetti si cuociono in forno a 160 gradi per circa 20 minuti, fino a leggera doratura. Una volta freddi, vengono spennellati con una glassa densa di zucchero e acqua e lasciati asciugare: è quel velo bianco e lucido a renderli subito riconoscibili.

PAT, molto più di un elenco: il riconoscimento che tutela la memoria

Con l'ingresso nell'elenco dei PAT, la Cucchitella ottiene un riconoscimento ufficiale che ne certifica la continuità storica e il profondo radicamento nel territorio. I **Prodotti agroalimentari tradizionali** sono specialità inserite in un elenco istituito dal Ministero dell'Agricoltura, su proposta delle Regioni, e riguardano preparazioni realizzate secondo metodi consolidati da almeno venticinque anni. Non parliamo quindi di una semplice etichetta, ma di uno **strumento che tutela la memoria produttiva e culturale di un territorio**.

A differenza dei marchi DOP e IGP, i PAT non impongono un disciplinare rigido né delimitazioni geografiche stringenti. Certificano però qualcosa di altrettanto importante: la storicità della ricetta, la trasmissione nel tempo, l'autenticità del legame con la comunità che la custodisce. È un riconoscimento che valorizza la tradizione così com'è, senza snaturarla.

In altre parole, la Cucchitella non è solo buona. È **parte del patrimonio siciliano**. Per Sciacca è motivo di orgoglio. Per la Sicilia è l'ennesima conferma che la sua storia passa anche dalla cucina, dai conventi, dalle mani pazienti che impastano e modellano.

Pensare che tutto sia iniziato in un monastero rende questo riconoscimento ancora più speciale. Quelle ricette nate tra silenzio e preghiera sono arrivate fino a noi, superando secoli, mode e cambiamenti.

Oggi la Cucchitella è più viva che mai. È nelle pasticcerie, nelle case, nelle feste. E adesso è anche ufficialmente riconosciuta come prodotto tradizionale siciliano.

Un dolce che ha attraversato il tempo senza perdere la sua anima. E che continua, morso dopo morso, a raccontare Sciacca e la sua storia.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cucchitella-sciacca-cucchiteddi-dolce-sicilia-prodotti-tradizionali-siciliani/>

Generato il 12/04/2026