

# Stanco della solita cassata? Prova questa: è siciliana, lievitata e tutta da gustare

**Autore:** Romina Ferrante

**Data:** 02 Marzo 2026



Dall'unione tra la **cassata siciliana** e la cultura del **lievitato** nasce un dolce che punta a diventare simbolo identitario della città dello Stretto. Si chiama **'Mbracciata**, sembra un [panettone](#) ed è il nuovo progetto dolciario ideato da **Loredana Ermini**, titolare della **Pasticceria Di Pietro**, presentato nei giorni scorsi a **Palazzo Zanca** a [Messina](#) alla presenza del sindaco **Federico Basile**.

Il dolce non è soltanto una novità da banco, ma punta a diventare simbolo identitario della città e ad avviare il percorso per la **DE.CO. (Denominazione comunale dei prodotti tipici del territorio messinese)**.

Il nome stesso richiama un gesto semplice e universale: un abbraccio e dentro quell'immagine si concentra il senso dell'intero progetto.

## Dalla cassata al lievitato: storia di un incontro

La [cassata](#) è uno dei dolci più rappresentativi della Sicilia. Ricotta, pan di Spagna, pasta reale, canditi. Un patrimonio che attraversa feste, ricorrenze e tradizioni familiari.

Il nuovo dolce parte da questa eredità e introduce un elemento diverso: la **lievitazione**. Non una semplice variazione, ma un incontro tra due matrici culturali. Da un lato la grande tradizione dolciaria dell'isola. Dall'altro la **cultura del lievitato**, arrivata a Messina anche grazie alle comunità provenienti da altre regioni italiane durante la ricostruzione post-sisma.

Proprio questo incrocio diventa il cuore del progetto. Il dolce assume un valore simbolico e racconta l'unione tra radici locali e nuove energie.

“Mbracciata – ha dichiarato Loredana Ermini – è il simbolo di una città che ha saputo trasformare l'incontro in forza. La lievitazione diventa metafora di una crescita condivisa. **È un abbraccio che racconta una storia di unione**”.

Le parole dell'ideatrice spiegano l'intenzione. Non si tratta solo di reinterpretare un dolce storico, ma raccontare **Messina** attraverso il gusto. La lievitazione diventa simbolo di una comunità che si è ricostruita, integrando energie arrivate da altre parti d'Italia.

Mbracciata nasce da questo incontro e ne diventa espressione: unisce chi è arrivato e chi ha accolto, trasformando una storia collettiva in un dolce da condividere.

## Ingredienti scelti, gusto autentico

Come riporta il giornale “Il cittadino di Messina” questa creazione nasce da una selezione accurata di **ingredienti**: farina di grano tenero tipo 00, zucchero, uova fresche intere e burro si uniscono a lievito naturale di tuorli e pasta madre, con l'aggiunta di latte intero fresco, miele e scorze candite di arancia e cedro, che ne definiscono il profilo aromatico.

Gli ingredienti possono variare leggermente in funzione delle tipiche forniture stagionali legate all'artigianalità della produzione. A completare la preparazione interviene un liquore al cannolo composto da acqua, zucchero, alcool, ricotta (40%), proteine del latte e stabilizzanti (E407, E48D), fornito dalla Distilleria Russo con la sua crema di liquore al cannolo siciliano “Biancaneve”.

## Il percorso verso la DE.CO.

L'amministrazione comunale ha accolto e sostenuto l'iniziativa. Il progetto si inserisce, infatti, nel percorso di valorizzazione enogastronomica legato alla **DE.CO.**, strumento strategico per tutelare e promuovere i prodotti tipici del territorio messinese.

Il sindaco Federico Basile ha evidenziato il valore di questa operazione: “Ci troviamo qui non per caso, ma perché portiamo avanti un percorso legato alla riscoperta del tema dell'enogastronomia che si lega alla nostra tradizione. Abbiamo tanti elementi identitari che hanno una storia. Questo dolce rappresenta una sintesi della storia della nostra città che può inserirsi nel percorso che stiamo portando avanti con la DE.CO. (Denominazione comunale dei prodotti tipici del territorio messinese) e su questo dobbiamo lavorare tutti insieme”.

La **DE.CO.** certifica il legame tra un prodotto e il suo territorio comunale. Non è un marchio europeo come DOP o IGP, ma uno strumento locale di riconoscimento e promozione. Ora la sfida è trasformare questa idea in tradizione, perché ogni simbolo nasce così: da un'intuizione che diventa patrimonio condiviso.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cassata-lievita-mbracciata-messina-sicilia-dolce/>

Generato il 17/04/2026