



Cassata siciliana, la sua storia dalla dominazione araba ai giorni nostri

Insieme al cannolo, la cassata è tra i simboli indiscussi della Sicilia e capolavoro della sua pasticceria più raffinata. La sua celebrità, costruitasi in secoli di storia, ha oltrepassato i confini nazionali e si è affermata in tutto il mondo.



Cassata siciliana, la storia dagli arabi ai nostri giorni.

Come per tante altre specialità siciliane tra cui la pasta, le [arancine](#), il gelato, la pasta di mandorle, l'allevamento del bufalo d'acqua e, in parte, il torrone, anche la **cassata siciliana** è stata imitata in gran parte d'Italia.

Dolce calorico, ma anche irresistibile e scenografico, è composto da pan di Spagna imbevuto di liquore, pasta di mandorle e pasta di pistacchio, con un ripieno di ricotta e gocce di cioccolato, vaniglia e pistacchi. Termina l'opera, una copertura irresistibile composta da glassa di zucchero e canditi disposti a forme geometriche o floreali.

Cassata siciliana, storia e origini

Anche se oggi la troviamo nella pasticceria tutto l'anno, sembra che la cassata fosse un dolce tipico della tradizione pasquale, tanto che un detto popolare recita:

Tintu è cu nun mancia a cassata a matina ri Pasqua" (Povero chi non ha mangiato la cassata a colazione la mattina di Pasqua).

Mangiare una fetta di cassata è come mangiare una fetta di storia: le sue origini, infatti, sono antichissime. Come spesso accade, anch'essa nacque per caso perché doveva essere una specie di zuccotto di cacio fresco, successivamente sostituito dalla ricotta.

La cassata siciliana, tra leggende e realtà storiche

Per quanto riguarda l'origine del nome, si ritiene che possa derivare o dal latino “caseus” (formaggio) o, più probabilmente, dall'arabo “q'asaṭ” che indica una scodella rotonda e profonda.

Qualcuno narra l'episodio di un pastore arabo che una notte decise di mescolare la ricotta, formaggio prodotto in Sicilia già da diverso tempo, con lo zucchero o forse il miele, e di chiamare questo dolce “**Quas'at**” facendo riferimento alla bacinella o alla ciotola usata per l'impasto.

Altri raccontano, invece, che mentre il “saracino” impastava quegli ingredienti in un pentolino di rame, abbia risposto “qas'at”, il nome arabo del pentolino, a un siciliano che gli aveva chiesto, in realtà, il nome del dolce.

Il termine “cassata” compare per la prima volta nel XIV secolo, nel **Declarus di Angelo Sinesio** (1305-1386), il primo abate del grandioso monastero di San Martino delle Scale, autore anche del primo vocabolario siciliano-latino. Alla voce “cassata” si legge: “cibus ex pasta panis et caseus compositus”, cioè cibo composto da pasta di pane e formaggio, probabilmente un insipido cacio come la ricotta, dolcificato con il miele e racchiuso in un involucro di pasta di pane prima, di essere infornato.

Dalla cassata al forno alla cassata siciliana

In questo dolce, è racchiusa tutta la storia della Sicilia e delle sue dominazioni, dalle quali derivano tante innovazioni e contaminazioni tra culture diverse.

Due sono le versioni della cassata, solo apparentemente diverse tra loro dato che vantano la medesima origine: la **cassata al forno** e la **cassata siciliana** ([qui le ricette](#)).

Per raccontare tutta la storia della cassata siciliana, bisogna risalire alla Palermo del periodo arabo, in quell'epoca, considerata la città più grande d'Europa. La coloratissima variante del dolce che oggi conosciamo non è altro che l'evoluzione della **cassata al forno**, nata in epoca normanna.

Ma partiamo dall'inizio. Correva l'anno 827 quando, in Sicilia, iniziò la conquista araba che si protrasse per oltre 200 anni. Gli arabi, tra il **IX e il XI secolo** lasciarono segni profondi del loro passaggio nell'isola, influenzandone cultura, storia, arte e anche la cucina. È grazie a loro che furono introdotti cibi come il pistacchio, il limone, il cedro, l'arancia amara, la mandorla e, soprattutto, la canna da zucchero.

In Sicilia, già da tempi più antichi, si produceva la ricotta la quale, unita ad altri ingredienti della cultura gastronomica araba, diede vita ad un dolce costituito da un involucro di pasta frolla, contenente un ripieno di ricotta, che veniva cotto in forno. In particolare, fu alla corte dell'Emiro, in piazza Kalsa a Palermo, che i cuochi decisero di avvolgere l'impasto di zucchero e ricotta con una sfoglia di pasta frolla e di cuocere il tutto al forno. Nacque così la **prima vera versione della cassata** che, gradualmente, si evolse fino ad assumere la fisionomia di quella più ricca e non infornata che oggi tutti conosciamo.

Come testimonia anche il **Nuovo dizionario siciliano-italiano** di Vincenzo Mortillaro, ancora nel 1853, per “cassata” si intendeva prevalentemente quella al forno, mentre quella ricoperta di glassa e frutta candita si affermerà solo a partire dalla fine del XIX secolo.

Sempre sotto la dominazione normanna, presso il convento della martorana a Palermo, le suore inventarono la **pasta reale o pasta martorana**, a base di farina di mandorle.

Nel Settecento, la cassata inizia a subire delle trasformazioni. Nel corso della dominazione spagnola, da Genova, arrivarono in Sicilia il pan di Spagna che sostituì la pasta frolla e il cioccolato che venne aggiunto in scaglie alla ricotta. Con la pasta martorana vennero create delle decorazioni alle quali si aggiunsero anche quelle create con la frutta candita, la “zuccata” a base di zucca, e la glassa di zucchero.

È attraverso questo percorso, dagli arabi alle monache fino agli spagnoli, che si giunge alla versione coloratissima della cassata che oggi conosciamo, e che fu codificata nel 1873 dal pasticciere palermitano **Salvatore Gulì**. Fu proprio lui a introdurre nella ricetta la “zuccata”, coltivata dalle abili suore della **Badia del Cancelliere** di Palermo.

Fu proprio Gulì che usò il termine “cassata siciliana” e, per incrementarne la vendita, ne creò una “*ricca di ogni sorta di ben di Dio di produzione della Casa!*”. Il successo fu immediato perché quel trionfo barocco, meglio ubbidiva alla gran voglia di esprimere l'esuberante sensualità siciliana.

Nel “**Vocabolario siciliano etimologico**” di Michele Pasqualino, edito nel 1785, la cassata viene definita “specie di torta fatta di ricotta raddolcita di zucchero con rinvolto di pasta anch'essa raddolcita e fatta a forma rotonda”.

La cassata come dolce di Pasqua, già da qualche secolo era una realtà: nel 1575, infatti, il sinodo della diocesi di Mazara del Vallo aveva proclamato la cassata come pietanza ufficiale della festa, vietando ai vari ordini monacali di prepararla durante il periodo che precedeva la festa religiosa, per non incorrere in tentazione.

Fuori dall'isola, la variante più famosa è certamente la **cassata napoletana**, meno decorata e caratterizzata da un pan di Spagna bagnato con il liquore Strega o con il maraschino.

Data di creazione

08/05/2017

Autore

carmen-bilotta