



La cassatedda siciliana, un dolce semplice e dalla storia avvincente

Un antenato della famosa cassata siciliana che è sopravvissuto ai secoli, soprattutto nel ragusano. Storia e ricetta del cestino di pasta cotta al forno e farcito con tuma e ricotta aromatizzata alla cannella o cioccolato di Modica.

La “cassatedda” è un dolce siciliano al forno dalle origini antiche e che rappresenta un antenato della famosa [cassata siciliana](#) che tutti amiamo. Semplice e delizioso, consiste in un piccolo cestino di pasta che custodisce una farcitura a base di formaggio [tuma](#) (la cagliata) e [ricotta](#), prima addolcita con miele o zucchero e poi aromatizzata con cannella o cioccolato.



Cassatedda siciliana (Foto © Angela Donzella).

Cenni storici

Le origini della **cassatedda** risalgono all'Antica Grecia. Gli ellenici idearono un dolce a base di ricotta e miele ma, in seguito, furono i romani ad apportare delle modifiche con l'aggiunta di un involucro di pasta di pane cotta al forno. Da qui la ricetta prese il nome di "**caseatus**" che, etimologicamente, precede il termine di "Cassata".

Con il tempo, il dolce è stato sottoposto a diverse modifiche ed influenze da parte di altri popoli tra cui arabi e normanni. Fu proprio in epoca normanna che, nella città di Palermo, le suore del convento della martorana idearono la "**pasta martorana o pasta reale**", il celebre impasto di farina di mandorle e zucchero che, a differenza della cassatedda non veniva cotta al forno.

Nonostante l'introduzione di questa variante, dal **Nuovo dizionario siciliano-italiano** di **Vincenzo Mortillaro** si rileva che – ancora nel 1853 – la "cassata" era quella al forno. Si dovrà aspettare il XIX secolo per la diffusione di quella che conosciamo oggi e che si presenta a base di glassa e frutta candita. Fu nel 1873, infatti, che il pasticciere palermitano **Salvatore Guli** introdusse nella ricetta la "zuccata" e conferì al dolce l'attuale e noto aspetto tipico della sicilianità nel mondo.

Nonostante le evoluzioni, nel ragusano ed in particolare in quel di "Vigata" (Scicli), la cassata al

forno non è mai caduta nel dimenticatoio ed è sicuramente il dolce principale da gustare in compagnia durante la Pasqua oppure immersi nella natura, durante la classica scampagnata di Pasquetta.

Cassatedda siciliana: ingredienti e preparazione

Gli ingredienti della cassatedda sono facilmente reperibili e quindi è possibile prepararlo a casa, da nord a sud Italia. La crema che farcisce l'involucro di pasta, è costituita da tuma fresca e ricotta, anche se ormai si tende ad usare solo la ricotta per evitare il gusto deciso della tuma.

La tuma è un tipico formaggio siciliano che deriva dalla cagliata senza l'aggiunta di sale, per questo se ne consiglia un consumo entro due settimane.

Ingredienti per la farcitura

- 1 kg di tuma
- 500 gr di ricotta
- 450 gr di zucchero
- 2 uova
- cannella, cioccolato

Ingredienti per la pasta

- 1 kg di farina di grano duro
- 3 tuorli
- 50 gr di strutto
- acqua.

Preparazione

1. Unire una parte di tuma con due parti di ricotta ed impastare con uova e zucchero fino ad ottenere una crema omogenea
2. Setacciare l'impasto e arricchirlo con cannella, polvere di buccia di limone o scaglie di cioccolato. Chi si trovi in territorio ibleo, suggeriamo il buon cioccolato di Modica
3. La pasta che avvolgerà la crema si ottiene impastando la farina di grano duro con tuorli d'uovo, strutto e acqua. Bisogna lavorare l'impasto energicamente per renderlo elastico ed omogeneo. Una volta pronto si stende e si ricavano dei dischi di circa quindici centimetri, che saranno i "cestini", e delle listarelle di pasta che serviranno per rinforzare l'interno. Creato il cestino di pane si farcisce con la crema ottenuta in precedenza
4. Infornare a 150 gradi per quindici minuti. All'uscita, spolverizzare con cannella in polvere o cioccolato in base ai gusti.

Le cassatedde sono ancora più deliziose calde appena sfornate. Buon appetito!

© Articolo di Angela Donzella

Data di creazione

23/03/2018

Autore
redazione