



Banco di acciuaghe
e olive a Ballarò

origine con gli arabi, i quali introdussero la ricotta fresca zuccherata, cannella, pistacchi, frutta candita, frutta secca e chiodi di garofano e continuata nei monasteri per la gioia del clero e della nobiltà: essa annovera una lunga serie di "nomi illustri": la *cassata* (dall'arabo Kas'at), dolce pasquale per eccellenza fatto di pan di spagna ripieno di ricotta dolce, ricoperto da una glassa di zucchero e decorato da variopinta frutta candita; la *martorana*, marzapane modellato e colorato a mo' di frutta che prende il nome dal convento in cui veniva prodotto anticamente, i *pupi di zucchero*, i *biscotti di San Martino* (cotti diverse volte, aromatizzati con gelsomino, cannella e zuccata), i gelati arabi di *scorzoner*a e di *gelsomino*, i *buccellati* (dolci natalizi di pasta frolla con ripieni di fichi secchi, aromi e frutta secca e riccamente decorati), il *gelato di campagna* (dolce a base di zucchero e mandorle, morbido e molto colorato), la *gelatina di mele cotogne*, la *cubbaita* (semi di sesamo, usati a Palermo anche per aromatizzare il pane ed i biscotti, racchiusi in un trasparente caramello) e, per finire, le *sfincie di San Giuseppe* (bignè fritti conditi con crema di ricotta).

Non so voi: io a Palermo vorrei esserci nato. E perdermi in questi labirinti di odori e sapori, smarirmi come il Minotauro, che cerca il suo amore per tutta la vita e quando l'ha trovato se lo mangia.



Buccellati e frutti di martorana in esposizione a Ballarò