

LA CUCINA ITALIANA

#DaAssaggiare a Palermo: i biscotti di san Martino della pasticceria Delizia

11 novembre 2020  di [Salvatore Spatafora](#) foodmaker sicilia



L'11 novembre, in Sicilia, si celebra il Santo con i biscotti che portano il suo nome: in occasione della festa – e data la situazione – la pasticceria Delizia li consegna direttamente a domicilio

Nei periodi difficili, come quello attuale, ci piace trovare rifugio e conforto nelle tradizioni popolari e di famiglia: l'11 novembre è il giorno di **san Martino**, festa popolare associata, nella Sicilia antica, all'apertura delle botti dopo la vendemmia e all'assaggio del vino novello. A Palermo e in provincia, in questo periodo, è ancora viva l'usanza di preparare i **biscotti di san Martino**, da inzuppare nel moscato o nel passito. Il dolce ha la forma di una grossa pagnottella rotonda e oltre alla variante secca ne esiste una morbida, con farcitura di ricotta, e poi un'altra più ricca e decorata, con conserva di cedro.

La leggenda

La festa di san Martino era molto sentita nel mondo contadino. I dolci tradizionali di quel giorno erano le **sfinci di san Martino**, frittelle di pasta lievitata arricchite di semi di finocchio e cosparse di miele, che già durante il Medioevo erano vendute nelle bancarelle di Palermo. Furono poi le monache a rielaborare questo dolce, aggiungendo strutto all'impasto e cuocendolo in forno. Crearono così un biscotto da farcire (in siciliano *viscotto chino*, *biscotto ripieno*) con ricotta o [PROVA I CORSI DIGITALI - GRATIS!](#) ([HTTPS://CORSIDIGITALI.LACUCINAITALIANA.IT/](https://coursidigitali.lacucinaitaliana.it/)) , era



usanza delle monache non far mai mancare, nel giorno del Santo, una guantiera di biscotti di san Martino al proprio confessore. Nell'archivio del monastero di Santa Caterina a Palermo, sono ancora conservate le note spesa dove figurano i biscotti di san Martino donati ai pittori che affrescarono l'interno della bellissima chiesa barocca. Per il popolo, che non poteva permettersi il lusso di questa delizia, esisteva invece una variante più semplice, ovvero un biscotto duro da inzuppare nel vino liquoroso. L'11 novembre, giorno di san Martino, i biscotti venivano solitamente regalati dalle monache ai poverelli, per ricordare il generoso gesto di Martino: secondo la leggenda, il giovane durante una nevicata si privò del suo mantello per offrirlo a un povero mendicante infreddolito, incontrato per strada. Dio volle premiare quel nobile gesto e improvvisamente riapparve il sole. Da qui la famosa estate di san Martino.



Biscotti di san Martino.

Pasticceria Delizia

Giuseppe e Mauro Lo Faso, rispettivamente padre e figlio, sono i titolari della rinomata **pasticceria Delizia di Bolognetta**, piccolo comune alle porte di Palermo. I due pastry chef propongono in questo periodo il tipico dolce autunnale, da acquistare direttamente in pasticceria o da ordinare a domicilio. Per quanto riguarda la versione morbida, si può scegliere tra due dimensioni, mignon per attutire i sensi di colpa e grande per i più golosi, e due diverse farciture, ricotta classica o ricotta al pistacchio. Disponibile anche la variante decorata del biscotto, con copertura esterna di glassa e una composta interna di frutta candita, zuccata e cedro. Tutti i dolci dei Lo Faso si caratterizzano, da sempre, per l'attenzione riposta nella selezione delle materie prime (non ammettono semilavorati) e per le tecniche artigianali di preparazione. Per i biscotti di san Martino farciti, per esempio, utilizzano esclusivamente ricotta grezza dei pascoli del territorio che viene poi zuccherata in laboratorio. L'impasto invece è a doppia lievitazione (solitamente ne viene fatta una sola), una delle grandi passioni del giovane Mauro Lo Faso – tra i più talentosi pastry chef di Sicilia – insieme ai pa

PROVA I CORSI DIGITALI - GRATIS! ([HTTPS://CORSIDIGITALI.LACUCINAITALIANA.IT/](https://coursidigitali.lacucinaitaliana.it/))



Abbinamento vino

Per l'abbinamento vino con questo dolce della tradizione, consigliamo un'etichetta icona come il **Ben Ryè**, pluripremiato passito di Pantelleria prodotto da Donnafugata nella piccola isola vulcanica sospesa tra Europa e Africa.



Ben Ryè di Donnafugata.

Per ordinare i biscotti di san Martino

La pasticceria Delizia è aperta ogni giorno – tranne il mercoledì – dalle 7 alle 19 (pausa dalle 13:30 alle 15) per l'asporto, mentre per il domicilio il servizio è attivo dalle 9 alle 20 contattando il numero 091 8724324.

Pasticceria Delizia (<https://www.pasticceriadelizia.it/>)

Corso Vittorio Emanuele 38 – 90030 Bolognetta (Palermo)

Tel. +39 0918724324