

Les « cassatelle di ricotta »



Alessia Manzo

Version française réalisée par Alessia Manzo



L'histoire de la "ricotta".

Délicieux, frais et léger, ce fromage est fait à partir du lait de brebis et de chèvre. Il permet de réaliser de très bons gâteaux grâce à son goût délicat qui se marie bien avec différentes saveurs.



Les chefs-d'œuvre de la pâtisserie sicilienne (les cannoli, la cassata sicilienne, les cassatelles, etc.) ne pourraient pas exister sans ce fromage dont l'histoire remonte à une époque très ancienne.



En effet, dans le chef-d'œuvre « l'Odyssée d'Homère », le cyclope Polyphème prépare ce fromage pour Ulysse et ses copains d'aventure. Donc la Cave de Polyphème, qui selon les études mythologiques se trouvait en Sicile (à l'est de l'île), a été la première fromagerie de l'histoire

Au Moyen Age, ce fromage disparaît. Il réapparaît avec Saint François d'Assise, qui va enseigner la fabrication de la ricotta aux bergers. Car pour lui, ce fromage est à la fois pauvre et simple mais également parfaitement blanc et divin, à l'image de ce dernier.

A notre époque, on retrouve à nouveau ce fromage dans la littérature grâce à Pierpaolo Pasolini, un auteur contemporain. Il est cependant allé plus loin qu'Homère car cette gourmandise devient le titre d'une de ses œuvres.





C'est une œuvre triste qui raconte l'histoire d'un homme simple, ignoré et méprisé par le monde bourgeois qui l'entoure. Le fromage devient le déjeuner de ce personnage principal.

Cette année 2016, au mois de mai, la ricotta a été célébrée lors de " la Sagra della ricotta e del cannolo". Cette fête est organisée par la Confrérie de Saint Pascal (le Saint protecteur des bergers). Elle a lieu dans la ville de Mussumeli, près de Palerme, qui est un terroir à vocation agricole où le bon pâturage des brebis et chèvres assure un produit d'excellence.



Et maintenant.....la recette!

Les "cassatelles di ricotta" sont des gâteaux typiques de la gastronomie sicilienne.

Elles ont été reconnues et insérées dans la liste des produits agro-alimentaires traditionnels italiens.

Ce gâteau est né en 1700 à l'occasion de la fête de Pâques dans la ville de Calatafimi (province de Trapani).

Elles sont appelées différemment selon les diverses villes de Sicile: "cappidruzzi " à Marsala, "raviola di ricotta" à Mazara del Vallo ou encore "cassateddri" dans les villes de Partinico et Lascari.

Les "cassatelles di ricotta" sont des demi-lunes friables, à l'intérieur desquelles il y a de la ricotta (fromage de brebis), du sucre, un peu de cannelle et des gouttelettes de chocolat.



Pour la pâte, on utilise de la farine de blé dur, du sucre, de l'huile d'olive, du vin Marsala et du zeste de citron râpé.

Les ustensiles:

- bol
- rouleau à pâtisserie
- roulette coupe pâtes
- papier absorbant
- plateau de service

Les ingrédients

Pour la pâte:

- 1 kg de farine « 00 » de blé dur
- 150 ml d'huile d'olive
- du vin Marsala (quantité selon besoin).
- du zeste de citron ou d'orange râpé (quantité selon goût).

Pour la farce:

- 1 kg de ricotta
- 250 g de sucre
- des copeaux ou granulés de chocolat (quantité selon goût)
- un peu de cannelle.

- du sucre glace pour la garniture de finition

La préparation

- Mettre dans un grand bol la farine et le zeste d'agrumes.
- Mélanger puis créer une fontaine au milieu du mélange, y verser l'huile d'olive.
- Travailler la pâte à la main en ajoutant progressivement le vin Marsala jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Laisser reposer un peu.
- Ensuite préparer farce à base de ricotta préalablement égouttée à laquelle sont ajoutés le sucre, une pincée de cannelle et le chocolat.
- Passer la pâte au rouleau à pâtisserie ou à la machine à pâtes fraîches jusqu'à l'obtention d'une pâte fine.
- Y découper des disques de pâte avec un couteau et mettre au milieu de chacun d'eux une cuillère de ricotta.
- Fermer toutes les "cassatelles" avec la roulette coupe-pâtes
- et les faire frire dans de l'huile chaude.
- Quand les cassatelles sont dorées, les mettre sur un plateau de service et les saupoudrer de sucre glace.

Voir la recette en vidéo (version italienne)

Le vin Marsala et son histoire

Le vin Marsala est un vin de liqueur, probablement le plus prestigieux.

C'est à Marsala et aux alentours, au sein d'une des plus belles régions viticoles située sur la partie sud-occidentale de la Sicile en province de Trapani qu'il est produit.

Depuis 1984, il est repris dans les vins A.O.C. (d'Appellation d'Origine Contrôlée). Par conséquent, le nom de « Marsala » ne peut être utilisé que pour les vins fins, supérieurs et vierges mis en bouteilles dans cette zone A.O.C. avec comme garantie pour le consommateur, un niveau de qualité très élevé.



**Marsala:
la cathédrale dédiée
à Saint Thomas Becket**

L'origine du vin de Marsala est lointaine. Son nom ancien était « Perpetum ». Au fil des siècles, le vin de Marsala a su conserver ses caractéristiques qui en font un vin célèbre dans le monde entier.

Quant au nom de la ville « Marsala », celui-ci est dérivé de son nom d'origine arabe « Mars Al-Allah », c'est à dire le port d'Allah.

Cependant, c'est à un marchand anglais nommé John Woodhouse que le vin de Marsala doit sa popularité et son succès international. En effet en 1773, pour se protéger d'une mer agitée, John Woodhouse accosta au port de Marsala. Il y découvrit alors la production de ce vin encore appelé à cette époque « Perpetum ». Ce vin lui rappelait ceux alors fortement appréciés en Angleterre : les vins fortifiés portugais et espagnols.

Woodhouse commença à importer ces vins. Pour les préserver durant le voyage, il fit ajouter un peu d'alcool dans les fûts. Une fois à destination les chargements étaient monnayés rapidement... La demande fut telle que Woodhouse décida vers la fin du 18^e siècle de s'installer en [Sicile](#) où il créa son entreprise de production et de commercialisation du vin Marsala. La réussite fut rapide et le vin Marsala devint un vin internationalement célèbre.

Les caractéristiques du vin Marsala

Le procédé de vinification du vin Marsala commence par la récolte du raisin en pleine maturité. Ensuite, les raisins sont exposés au soleil de Sicile durant 1 à 2 jours pour concentrer le sucre.



Pour la production d'un vin Marsala doré et ambré, plusieurs cépages blancs sont utilisés tels le [Grillo](#), le Cataratto, L'Inzolia ou encore le Damaschino.

Pour le Marsala rubis, les cépages rouges sont le [Nero d'Avola](#), le Pignatello et le [Nerello Mascalese](#). Tous sont élevés en fût de chêne rouvre.

Les vins « Marsala » sont produits en différentes classifications selon leurs caractéristiques et leur âge :

Marsala Fine : Affiné un an et 17% d'alcool min

Marsala Superiore : Affiné deux ans et 18% d'alcool min

Marsala Superiore Riserva : Affiné quatre ans et 18% d'alcool min

Marsala Vergine Soleras : Affiné cinq ans et 18% d'alcool min et non traité

Marsala Soleras Riserva: Affiné dix ans et 18% d'alcool min

Il existe d'autres variantes telles que le Cremovo, un vin d'apéritif à base de Marsala et de jaunes d'œuf ou le Marsala aux amandes.



Accompagnements avec le vin de Marsala

Le vin de Marsala entre dans de nombreuses préparations de cocktails, de plats culinaires ou encore de desserts. Les plus connus sont les cassatelles, les cannoli, etc.

En apéritif, les variétés de Marsala Superiore, Vergine et Riserva sec sont servis frais de 6 à 8 C° maximum.

En accompagnement, le Marsala s'associe à merveille avec les fromages bleus tels que le Gorgonzola, le Roquefort ou ceux à pâtes dures comme le Padano, Reggiano, Siciliano, Pecorino etc.



Pour le dessert, la température de service est de 16 à 18 C°, il accompagne à merveille non seulement les pâtisseries siciliennes mais aussi les autres gâteaux à base de crème pâtissière. J'allais oublier de vous dire que le vin de Marsala est aussi un « vin de méditation » très agréable en fin de repas.

Et si vous avez la chance de venir en Sicile, je vous conseille une halte dans la ville de Marsala. Cette ville respire l'histoire de son vin grâce à ses nombreux musées, ses «cantina» et autres œnothèques.



La cantina Florio

