

# Pasta reale di Tortorici: lo squisito e misterioso biscotto siciliano a base di nocciole

*Un dolce siciliano, tipico della zona dei Nebrodi, che abbiamo rischiato di perdere per sempre: vediamo la storia e la ricetta della pasta reale a base di nocciole.*

A cura di **Leonardo Ciccarelli**

👉 158

COMMENTA CONDIVIDI



Foto della Bottega Reale Ciancio

Pochi e semplici ingredienti ma gusto incredibile: la **pasta reale di Tortorici** è uno dei grandi **dolci conventuali** della nostra tradizione. Tipico della **Sicilia**, in particolare dei **Nebrodi**, la catena montuosa che unisce il Tirreno all'Etna, questo dolce è diventato l'**ambasciatore** del piccolo paesino di cui porta il nome. Si tratta di una pasta reale a base di **nocciole** che ha però la forma di un biscotto, piatto e irregolare, con una superficie marroncina e granulosa, data dalle nocciole per l'appunto, con sopra una **piccola cupola** bianca come un cappellino, realizzata con lo zucchero. A differenza del classico **marzapane** in questo caso cambia l'ingrediente principale. Una vera e propria delizia dalla storia interessantissima: fino a qualche anno fa questo dolce sembrava perso ma grazie ad alcune pasticcerie come la **Bottega reale Ciancio** (nella foto di copertina) o **Pasticceria Dolce Incontro** questo dolce è diventato **Presidio Slow Food**, salvandolo dall'oblio.

## La storia della pasta reale di Tortorici

L'aspetto di questo dolce tanto particolare richiama la **montagna di San Pietro** ma secondo alcuni rappresenterebbe una **corona**. Il motivo di questa seconda ipotesi è strettamente legato alla storia della pasta reale di Tortorici.



Questo dolce è **molto antico** ma in realtà lo conosciamo solo



PREPARAZIONI DI BASE

### Pasta frolla alle nocciole: la ricetta della variante rustica e fragrante

👉 Facile ⏱ 15 Min



DOLCI

### Ghiaccia reale: la ricetta della glassa per decorare torte e biscotti

👉 Facile ⏱ 5 Min



STORIE

### Il vero marzapane non esiste: il curioso caso della pasta reale, regina del Natale

dalla seconda metà dell'Ottocento: è un biscotto convenzionale, le suore la pasta reale quasi esclusivamente per uso personale, solo pochi pezzi sono **offerta** o **venduti** all'esterno del convento. Tutto cambia a partire dal **7 luglio 1866** con l'emanazione del regio decreto per la **confisca dei beni ecclesiastici** che priva gli enti religiosi di **tutti i loro averi**. Molti si ritrovano senza casa, letteralmente buttati in strada da un giorno all'altro. Le cose sui **Nebrodi** sono però diverse: le **famiglie benestanti** di **Tortorici** e dei paesi vicini **accolgono tutte le religiose**, nessuna esclusa. Le suore, per sdebitarsi, tramandano il proprio sapere (religioso e culinario) alle giovani generazioni della città offrendo ai nobili e ai ricchi questo biscottino con una squisita "corona" di zucchero.

LEGGI ANCHE

**Biscotti regina: la ricetta dei biscotti siciliani con semi di sesamo**

## La ricetta della pasta reale di Tortorici

La cosa che differenzia questa pasta reale dalle altre è l'ingrediente principale: **di solito si usano le mandorle**, per la pasta reale di Tortorici si **usano le nocciole**. Non nocciole qualsiasi ma quelle coltivate all'interno del [Parco naturale dei Nebrodi](#).



La pasta reale della Pasticceria Dolce Incontro

Può sembrare cosa da poco ma non lo è: questa gigantesca area verdeggiante preserva alcuni **ecotipi locali** di nocciole che non si trovano in nessun'altra parte del mondo come le *minnulara*, le *curcia*, le *ghirara* e le *carrello*. Purtroppo se non vivi in questa parte di Sicilia è difficile trovarle ma se vuoi **preparare** la pasta reale di Tortorici puoi "accontentarti" di un'altra tipologia di nocciole, anche se fortunatamente la **biodiversità** italiana è impareggiabile.

Una volta acquistate le nocciole devi **tostarle** e mescolarle con zucchero e acqua (più o meno 1 kg di zucchero, 1 di nocciole e mezzo litro d'acqua). Questi sono gli unici **tre ingredienti** della ricetta. Lascia riposare l'impasto per qualche ora e crea dei panetti a forma di pigna da porre su una teglia: lasciali lì per due o perfino tre giorni, poi schiacciali. Cuoci in forno preriscaldato a **170 °C per circa venti minuti** e lasciale raffreddare prima di gustare questa ricetta spaziale.



[Continua a leggere su Cookist](#)

LUOGHI E SAPORI / NEWS / STORIE

# Quello che i piatti non dicono

Segui i canali social di Cookist



**cookist**



Cookist è una testata giornalistica registrata presso il tribunale di Napoli n. 58 del 11/09/2019 da Youlike S.R.L. P.IVA 06769091217.

Ove non espressamente indicato, tutti i diritti di sfruttamento ed utilizzazione economica del materiale fotografico presente sul sito Cookist sono da intendersi di proprietà del fornitore Getty Images.

[PRIVACY POLICY](#)

[COOKIE POLICY](#)

[REDAZIONE](#)

[MODIFICA CONSENSO](#)

[NOTIFICHE](#)

[RICETTE SALVATE](#)

[IMPOSTAZIONI](#)



**ciaopeople**