Cassata Siciliana: la sua storia, il suo successo.

La Cassata Siciliana è un dolce la cui origine viene fatta risalire ai tempi della dominazione araba. . Il suo nome deriva infatti dalla parola

"Quas' At" cioè " ciotola rotonda".

Si racconta che intorno all'anno Mille i cuochi di corte si sbizzarrissero ad unire sapori e colori e proprio dal miscuglio di vari ingredienti sia nata la Cassata Siciliana.

Suore dei monasteri e cuochi dei nobili casati sono stati per molti secoli gli unici depositari dei segreti della Cassata Siciliana.

Da dolce tipico delle feste pasquali oggi la Cassata Siciliana è divenuta uno dei dolci più apprezzati in tutto il mondo.

La Cassata Siciliana oggi viene lavorata allo stesso modo in cui si produceva lo scorso secolo infatti , grazie ad una particolare scatola di latta (non refrigerata) , è capace di viaggiare per raggiungere i posti più lontani e resiste anche più di venti giorni senza l' aiuto del frigorifero.

La cassata siciliana non contiene nessun tipo di conservanti.

I suoi ingredienti sono Pan di Spagna, Ricotta, Zucchero, Marzapane al Pistacchio, Zucchero Fondente, Gocce di Cioccolato fondente e Frutta Candita.

La Pasticceria Artale, con più di 40 anni di esperienza nel campo della Pasticceria Siciliana, è oggi una delle maggiori esportatrici di Cassata Siciliana in tutta Italia .

Artale Pasticceria via Saverio Landolina, 32 Siracusa

tel /fax 0931-21829 artalepasticceria@virgilio.it