



by
Richard Zahra

Antica Pasticceria Siciliana

A Showcase of Traditional Sicilian Confection in Malta

'The Creator, while compelling Man to eat for survival, incites him with appetite and then rewards him with enjoyment,' wrote Anthelme Brillant-Savarin, a famed 18th century gourmet. This philosophy of temptation and reward pervades the ancient Sicilian art of sweet-making. The evolution of traditional Sicilian sweets has taken thousands of years, and the forms they assume today represent the time-defying fingerprints of the various civilizations that have conquered the island throughout the ages. The deepest roots of Sicilian sweet-making are embedded in Arabic culture, but the subsequent development and refinement of the art took place within the secluded kitchens of the nuns' convents.

Sicily and Malta are firmly linked by an invisible cultural thread; a parallel historical path. This link has inspired Mr Antonio Immormino, Sicilian entrepreneur, to conceive the idea of setting up in Malta a workshop for the production of traditional Sicilian treats, which he has baptised *Antica Pasticceria Siciliana*. Mr Immormino believes that the Maltese, like the Sicilians, have discerning tastes. 'I want the making of sweets to be based on artisanship rather than industrial production,' he said, 'which although more productive, leaves out the little details, passed on from generation to generation, that make Sicilian sweets so unique. At *Antica Pasticceria Siciliana* all confections will be hand-produced following faithfully time-established recipes.

According to Mr Immormino, all the raw materials required for the production of the confections shall be brought over directly from Sicily in a fresh state of conservation.

"Mentre il Creatore costringe l'Uomo a mangiare per sopravvivere, lo incita con l'appetito e in seguito lo ricompensa con il piacere" scrisse Anthelme Brillant-Savarin, famoso gastronomo del diciottesimo secolo. Questa filosofia della tentazione e della ricompensa pervade l'antica arte siciliana della fabbricazione dei dolci. L'evoluzione dei dolci tradizionali siciliani ha impiegato migliaia di anni, e le forme che assumono oggi rappresentano le impronte che sfidano l'età delle varie civiltà che hanno conquistato l'isola nel corso dei tempi. Le radici più profonde della fabbricazione di dolci siciliani sono insite nella cultura araba, ma il susseguente sviluppo e raffinamento dell'arte ebbe luogo all'interno delle cucine appartate dei conventi delle suore.

La Sicilia e Malta sono fermamente collegati da un filo culturale invisibile; un percorso storico parallelo. Questo collegamento ha ispirato il Sig. Antonio Immormino, imprenditore siciliano, a concepire l'idea di istituire a Malta un workshop per la produzione di delizie tradizionali siciliane, battezzato con il nome di *Antica Pasticceria Siciliana*. Il Sig. Immormino crede che i maltesi, come i siciliani, hanno dei gusti perspicaci. "Voglio che la manifattura dei dolci sia basata sull'artigianato piuttosto che sulla produzione industriale", ha detto, "perché nonostante quest'ultima sia più produttiva, trascurando i piccoli dettagli tramandati da generazione a generazione e che rendono così unici i dolci siciliani. All'*Antica Pasticceria Siciliana* tutti i dolci saranno realizzati a mano seguendo fedelmente le ricette stabilite nel tempo."

A taste of "la dolce vita" - relaxing in the shade of orange trees at Taormina.

Un assaggio della "dolce vita" - distendersi all'ombra degli aranci a Taormina.

INCONTRI 2007



Antica Pasticceria Siciliana

VR PAGE 33

This will ensure that the unique organic properties of the products, associated to their land of origin, will be conserved so that their taste and aromas will be at their fullest. Starring amongst the basic ingredients shall be the famed oranges and lemons of Sicily, ricotta, almonds, nuts, freshly-picked wild berries and the renowned pistachios of Bronte.

The nucleus for *Antica Pasticceria Siciliana* shall consist of three Sicilians – a master *pasticcere* (sweet maker), his assistant and a manager. Since all production will be based in Malta, the firm aims to train Maltese employees in the refined methods of traditional Sicilian sweet-making. Maurizio, the 38-years-old master *pasticcere*, has been working in the trade since he was 14. He is a remnant of the old school *pasticceri*, who used to follow the steps of an established master from a tender age, gradually learning the secret recipes and in their own time, passing them on to their successors. Maurizio has also worked for a number of years in France, where he has gained valuable experience and honed his creative talent.

The philosophy behind the conception of *Antica Pasticceria Siciliana* is derived from the idea of the slow food movement. 'When you eat,' said Mr Immormino, 'you are not only pleasing your taste buds; you are feeding on the culture and history of a people.' In contrast to mass produced, artificially-flavoured food and hastily eaten meals, *Antica Pasticceria Siciliana* wants to offer clients unique treats made from genuine natural ingredients that should be enjoyed at leisure – a real taste of *la dolce vita*.

Sicilian sweets boast a millenary evolution that has led to an eclectic fusion of fantasy, elaborate forms and a profound symbology. The *cassata Siciliana* is perhaps one of the best-known representatives. The contrasting taste of its ingredients is reminiscent of Saracen cuisine. In fact, it has probably been developed by the cooks of the Emir of Palermo around the year 1000 AD. It was further elaborated



Secondo il Sig. Immormino, tutte le materie prime occorrenti per la produzione dei dolci verranno portati direttamente dalla Sicilia allo stato fresco. Questo garantirà che le proprietà uniche ed organiche dei prodotti, associate alla loro terra di origine, saranno conservate di modo che i gusti e gli aromi saranno al massimo dell'intensità. I protagonisti tra gli ingredienti di base saranno le celebri arance e limoni della Sicilia, la ricotta, le mandorle, le noci, le bacche selvatiche, ed i rinomati pistacchi di Bronte.



Top: Cannolo al pistacchio
Bottom: Wild berry (frutti di bosco) pie

Il nucleo dell'*Antica Pasticceria Siciliana* sarà composto da tre siciliani – un maestro pasticcere (fabbricante di dolci), il suo assistente ed un amministratore. Dato che la sede di tutta la produzione sarà Malta, la ditta punta ad insegnare ai dipendenti maltesi i metodi raffinati della produzione di dolci tradizionali siciliani. Maurizio, il trentottenne maestro pasticcere, ha lavorato in questo settore dall'età di 14 anni. È un residuo della vecchia scuola di pasticceri i quali seguivano le orme di un maestro affermato sin dalla tenera età, imparando piano piano le ricette segrete tramandandole in seguito e a tempo debito ai loro successori. Maurizio ha anche lavorato per un certo numero di anni in Francia, dove ha acquisito esperienza e ha affinato il suo talento creativo.

La filosofia alla base del concetto di *Antica Pasticceria Siciliana* deriva dall'idea del Movimento *Slow Food*. "Quando mangiate," dice il Sig. Immormino, "non soddisfatte semplicemente le vostre papille gustative; vi alimentate della cultura e della storia di un popolo". Contrariamente ai pasti prodotti in massa, insaporiti artificialmente e consumati in fretta, l'*Antica Pasticceria Siciliana* desidera offrire ai clienti delle delizie uniche fatte con ingredienti genuini e naturali che dovrebbero essere goduti con comodo – un vero assaggio della *dolce vita*.

I dolci siciliani vantano un'evoluzione millenaria che ha condotto verso una fusione eclettica di fantasia, di forme elaborate e di una profonda simbologia. La *cassata siciliana* è, forse, uno dei rappresentanti meglio conosciuti. Il sapore contrastante dei suoi ingredienti richiama le caratteristiche

INCONTRI 2007



Antica Pasticceria Siciliana

throughout the Baroque period, during which the Spanish masters of the island imported *Pan di Spagna*, now considered one of the basic ingredients. Even its shape, the circle, is synonymous with perfection – a symbol of completeness and eternity.

The *cannolo* is another landmark in Sicilian confection, whose origin goes back to ancient times. It was described by the famous orator Cicero, who was for a time Questor of Sicily, as 'an edible, sweet flour-based cylinder, prepared with excellent milk.' Like the *cassata*, the *cannolo* has evolved through the passage of time. It is thought by scholars that its ancestor was a banana-shaped sweet filled with ricotta, almonds and honey. Nowadays, the traditional *cannolo* is filled with ricotta that is enriched with candied fruit and pistachio pieces. According to Sicilian tradition, cannoli should always be gifted to friends in multiples of 12. It is perhaps a trifle wicked to picture the nuns diligently producing *cannoli* in their secluded convents without the slightest inkling as to the symbolic meaning of the cylindrical shape. It reminds us of a phallus – the ancient symbol of fertility and talisman that wards off the evil eye.

The *Cubbaita*, a nougat-like Syracusan treat, is widespread throughout Sicily. It is often made of honey, sesame seeds and almonds. An analogous product, the *qubbayt*, is widespread along the North African coast and in Malta, indicating that it is a legacy of Arabic culture. The *Cubbaita* is traditionally cut in the shape of a rhombus, which was considered a magical figure since the time of the ancient Greeks. A wooden rhombus used to be rotated during sacrifice ceremonies and omens read from its hiss through the air.

The American writer Mark Kurlansky wrote that 'food is a central activity of mankind and one of the single most significant trademarks of a culture.' The confections of *Antica Pasticceria Siciliana* promise to bring a whiff of

della cucina Saracena. Infatti e' stata probabilmente sviluppata dai cuochi dell'emiro di Palermo attorno all'anno 1000 d.C. E' stata ulteriormente elaborata nel corso del periodo barocco durante il quale i maestri spagnoli dell'isola importarono il *Pan di Spagna*, oggi considerato uno degli ingredienti di base. Perfino la sua forma circolare e' sinonima con la perfezione – un simbolo di completezza e di eternita'.

Il *cannolo* e' un altro caposaldo dei dolci siciliani la cui origine risale ai tempi antichi. Venne descritto dal famoso oratore Cicerone, il quale per un periodo fu Questore della Sicilia, "un cilindro commestibile, dolce, a base di farina, preparato con del latte eccellente". Come la *cassata*, il *cannolo* si e' evoluto nel corso dei tempi. Gli scolari pensano che il suo antenato fosse un dolce a forma di banana farcito con ricotta, mandorle e miele. Oggigiorno, il *cannolo* tradizionale e' farcito con ricotta arricchita con frutta candita e pezzetti di pistacchio. Secondo la tradizione siciliana, i *cannoli* si dovrebbero regalare agli amici in multipli di 12. Sara' forse un tantino cattivo immaginare le suore che diligentemente producono cannoli nei loro conventi appartati senza il minimo sentore del significato simbolico della forma cilindrica. Ci fa ricordare un fallo – l'antico simbolo di fertilita' e il talismano che respinge il malocchio.

La *Cubbaita*, delizia siracusana tipo torrone, e' diffusa per tutta la Sicilia. Viene spesso prodotta dal miele, semi di sesamo e mandorle. Un prodotto analogo, il *qubbayt*, e' diffuso lungo la costa nordafricana e a Malta, indicando che e' un'eredita' della cultura araba. La *Cubbaita* e' tradizionalmente tagliata a forma di rombo, considerato figura magica sin dai tempi degli antichi Greci. Un rombo di legno veniva fatto ruotare durante le cerimonie sacrificali e si leggevano presagi attraverso il suo sibilo nell'aria.

Lo scrittore americano Mark Kurlansky scrisse che "il cibo e' una principale attivita' per l'umanita' e una delle caratteristiche singole piu' significative di una cultura". I dolci dell'*Antica Pasticceria Siciliana* promettono di portare una ventata di Sicilia a Malta. Mordendo piu' a fondo oltre la dolce crosta di un *cannolo* o di una *cassata* potremmo scoprire i simboli intriganti di una cultura gemella che nel corso di un millennio sono stati velati dall'irresistibile dolce piacere dell'ottimo ripieno.



Pistachio Pie; Torta al Pistacchio

Antica Pasticceria Siciliana

 PAGE 35

Sicilia to Malta. Biting deeper beyond the sweet crust of a *cannolo* or a *cassata*, we might uncover the intriguing symbols of a sister culture, that over the passage of a millennium, have been veiled by the overwhelmingly sweet delight of the exquisite filling.



*The author enjoying the famed gelato al pistachio;
l'autore mentre si gode il famoso gelato al pistacchio*