

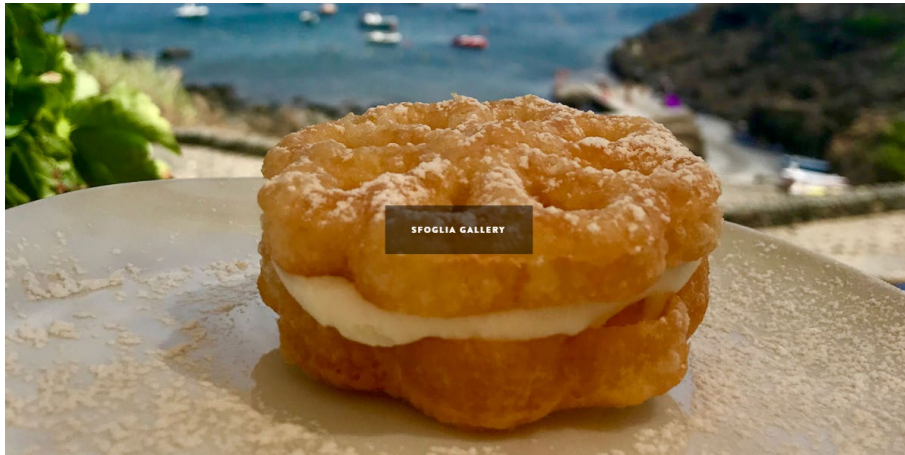


**MANDRAROSSA**  
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

# LA CUCINA ITALIANA

LACUCINAITALIANA.IT – 29 LUGLIO 2021

## Bacio di Pantelleria o Rote di Menfi



<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/bacio-di-pantelleria-rote-di-menfi-ricetta/>

Similitudini e differenze di due tipici dolci siciliani le cui origini misteriose si perdono indietro nel tempo: Bacio pantesco o Rote di Menfi, voi quale preferite?

Un gemellaggio culinario tra **Pantelleria**, l'isola del vento e dello Zibibbo, e **Menfi**, cittadina in provincia di Agrigento dove batte il cuore della millenaria tradizione contadina. Queste due località siciliane, separate dal mare ed estremamente diverse tra loro, condividono un dolce tipico che assume nomi diversi in base al contesto: stiamo parlando del **Bacio pantesco** e delle **Rote di Menfi**. A un primo sguardo sembra infatti che non ci siano grosse differenze: due cialde fritte e farcite con un morbido ripieno di ricotta zuccherata.

### Rote di Menfi

«Si tratta di un dolce antico della nostra tradizione», racconta **Anna Patti Signorello** della **Brigata di Cucina Mandrarossa**, «realizzato in casa durante le feste con uno stampo di ferro o metallo a forma di ruota, stella, fiore o farfalla. Quest'ultima era la versione più antica, mentre oggi la più diffusa è sicuramente la ruota, in dialetto "rota" (al plurale "rote") ed è possibile trovarla tutto l'anno nei bar e nei ristoranti della zona». Il periodo migliore per assaggiare le rote è però la primavera, quando la ricotta di pecora è fresca.



# MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

## **Ricetta**

Di seguito la ricetta delle rote della Brigata di Cucina Mandrarossa, un gruppo di signore di Menfi riunite dall'omonima cooperativa vinicola per tramandare la tradizione dei piatti contadini di antica memoria. Per assaggiare le rote e le altre specialità di Menfi, in abbinamento ai vini Mandrarossa, ci sono i percorsi enogastronomici organizzati presso la nuova e futuristica cantina in contrada Puccia.

## **Ingredienti**

4 uova intere

350 g farina Maiorca biologica

500 ml latte intero

1 litro d'olio per friggere

1 kg ricotta di pecora

250 g zucchero

Scaglie di cioccolato fondente

Un pizzico di sale

Una formina di ferro a forma di ruota

## **Procedimento**

Battere le uova, poco per volta, unire la farina e il latte; se il composto ottenuto dovesse risultare duro, ammorbidire ancora con il latte, infine aggiungere un po' di sale. (Con la prova cucchiaino verificare l'esatta compattezza: ungere un cucchiaino di acciaio con il composto, posizionarlo verticalmente e aspettare che il superfluo scivoli via). Ottenuto il composto, riscaldare l'olio e all'interno di esso la formina di ferro. Immergerla dentro il composto, avendo cura di non intaccare il bordo superiore, passarla nell'olio bollente per qualche minuto, staccarla con l'aiuto di una forchetta, rigirla ancora per pochi minuti in modo da ultimare la cottura. Farcire due cialde con la ricotta condita con zucchero, scaglie di cioccolato fondente, infine spolverare con zucchero a velo.



# MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



Rota di Menfi.

## **Bacio Pantesco**

Ci spostiamo adesso a Pantelleria per scoprire che uno dei dolci tipici di questa piccola isola vulcanica si chiama bacio e assomiglia, nella forma e nel sapore, alle Rote di Menfi: anche in questo caso abbiamo due frittelle farcite con ricotta fresca, che poi ognuno completa a proprio gusto. Ecco la prima sostanziale differenza, a Pantelleria la ricotta è di latte vaccino e non di pecora. C'è poi chi aggiunge le gocce di cioccolato, ma i veri panteschi preferiscono utilizzare le scorzette di agrumi (gli alberi crescono all'interno dei magnifici giardini circolari di pietra, una tecnica millenaria per proteggerli dalla forza dirompente del vento). Le origini del bacio si perdono indietro nel tempo e nessuno è mai riuscito a stabilire con precisione quando sia cominciata la tradizione di consumarli. Girando tra le migliori pasticcerie di Pantelleria ci si accorge di una curiosa affinità con le rote, anche qui infatti esistono diversi stampi, tra cui quelli a forma di fiore e farfalla, proprio come a Menfi. Lo strumento tradizionale è composto da una lunga bacchetta in ferro che termina con lo stampo, il più diffuso è quello circolare che ricorda una ruota. «Le prime formine erano di ghisa», afferma **Angela Siragusa**, pantesca doc, «e arrivavano dalla Tunisia. Mia madre mi raccontava che molti isolani preparavano e mangiavano solo le cialde. La farcitura di ricotta è arrivata successivamente. Non c'è una festa dedicata in cui si consumano, ma solitamente il periodo cade in primavera, tra Carnevale e Pasqua, quando è tempo di ricotta. I nostri dolci tipici sono tutti secchi e a Natale capita spesso di preparare anche i baci che invece sono cremosi, l'ideale come fine pasto, abbinati ovviamente a un immancabile calice di passito di Pantelleria».



# MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

## **Ricetta estiva del Bacio pantesco**

Quattro ragazze hanno dato vita a **Le Angeliche**, un originale bistrò contemporaneo nel mercato del Capo di Palermo, la cui filosofia di cucina si basa sul recupero di antiche ricette siciliane spesso dimenticate. Tra le loro proposte non manca mai il buonissimo Bacio pantesco: «A differenza di altre parti della Sicilia», afferma **Veronica Schiera**, una delle quattro Angeliche, «nel Bacio di Pantelleria non utilizziamo la ricotta di pecora, ma quella da latte vaccino e poi la profumatissima buccia di agrumi grattugiata al posto del cioccolato. Per quanto riguarda l'origine, molto probabilmente si tratta di un'usanza arrivata in passato dal Maghreb, cultura che ha sempre influenzato Pantelleria». Nei mesi estivi Le Angeliche propongono un'originale versione “fresca”, con il gelato di ricotta e la polvere di agrumi essiccata.