

A BAGHERIA DOMENICA 17 MARZO TORNA LA SAGRA DELLA SFINCIA

Riceviamo e pubblichiamo: Domenica 17 marzo dalle 17.30 presso il Corso Umberto di Bagheria si svolgerà la XVII edizione della Sagra della Sfincia. Ad organizzare l'evento è la Confraternita Patriarca "San Giuseppe" di Bagheria, con il patrocinio gratuito del Comune di Bagheria e con la collaborazione dell'Associazione "La Piana d'Oro", della Pro Loco "Città delle Ville" di Bagheria. A fornire le sfincie saranno: Bar Sicilia, Bar Ester, Bar Carmelo, Bacio Bar, Bar Eucaliptus, Anni'20, Bar Valentina, Bar Ivano Molinaro, Orient Express, Bar Diva, Bar Mirage. Durante la manifestazione lungo il Corso si esibirà il gruppo folkloristico "Sicilia Bedda" ed è prevista l'animazione per i bambini. Nella Città delle Ville che sempre più si connota come Città del Gusto, la tradizione pasticceria bagherese ha contribuito alla diffusione di questo tipico dolce siciliano che tra l'altro è stato ufficialmente inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf). Viene consumato tradizionalmente il 19 di marzo, per la festa del Papà durante la ricorrenza di San Giuseppe, considerata in tutta l'Isola la prima festività della nuova stagione pre-primaverile. Col passare del tempo, il prodotto ha perso il legame stagionale ed è diventato uno dei tanti dolci che ritroviamo nelle migliori pasticcerie palermitane in tutti i giorni dell'anno. Propriamente a Bagheria i pasticceri l'hanno rielaborata contribuendo a trasformare un semplice dolce in un mito, una leggenda. È importante sottolineare come una ricetta umile sia divenuta un'icona della Pasticceria e della cultura bagherese, e oggi le più prestigiose pasticcerie siciliane producono ogni giorno questo dolce semplice e molto richiesto. L'origine di questo dolce è molto antica sembra che sia l'evoluzione di farinacei o dolci arabi o persiani fritti nell'olio. La frittella è stata trasformata successivamente in un dolce prelibato e gustoso dall'abilità delle suore del monastero delle Stimate di San Francesco, che era situato anticamente in Piazza delle Stimate a Palermo, che l'hanno tramandato ai pasticceri palermitani e l'hanno dedicato a San Giuseppe, papà putativo di Gesù Cristo, uomo umile e buono, come umili e buoni del resto sono anche gli ingredienti. All'inizio la ricetta era molto semplice ma i pasticceri palermitani hanno reso questo dolce ancora più gustoso ed appetitoso arricchendolo con alcuni ingredienti tipicamente e culturalmente palermitani e siculi come la crema di ricotta, i coriandoli di pistacchio e la scorza agrumata candita. Una doverosa annotazione sulla forte devozione per San Giuseppe dei bagheresi, molto sentita dalla popolazione, che ha elevato il Patriarca a Patrono della Città nel lontano 1658. La Festa in onore del Santo, nella tradizionale data del 19 marzo, viene preceduta appunto dalla novena e dalla tradizionale benedizione del pane e dalla sagra della sfincia, la specialità dolciaria preparata in occasione della festa. Ricordiamo che il culto di San Giuseppe a Bagheria fu introdotto dal principe Giuseppe Branciforti all'epoca della fondazione del paese. Al nobile si deve la realizzazione di una piccola cappella consacrata alla Natività della Beata Vergine Maria al cui interno vi era un

dipinto del Patrircà . Il pregevole simulacro di San Giuseppe, raffigurato con in braccio il Bambin Gesù, custodito in uno degli altari laterali della Chiesa Madre, fu realizzato dallo scultore Filippo Quattrocchi, il secolo successivo.