

# La nipitiddata, il dolce messinese dell'Immacolata

È un dolce goloso, a base di pasta frolla che svela un ricco ripieno di fichi, mandorle, noci, spezie, canditi, marmellata e un tocco di cioccolato. Tipica della provincia di **Messina**, la *nipitiddata* ha una tradizione antichissima, che si perde nella notte dei tempi, risalente, secondo alcune fonti, alle dominazioni romane e greche. Come tutti i dolci tipici di un territorio, ne esistono diverse varianti, a seconda della tradizione familiare, tramandata da madre in figlia.



Nel messinese la *nipitiddata* è il dolce che si prepara in occasione della **festa dell'Immacolata**, l'8 dicembre, e quello che inaugura la tradizione natalizia di dolci sempre più ricchi e squisiti. Come accade per molti dolci della tradizione siciliana, non a caso anche questi dolcetti racchiudono una simbologia religiosa. Si dice infatti che questi dolci ripieni siano un simbolo della maternità di Maria, poiché si schiudono durante la cottura rivelando il ricco ripieno, segno beneaugurante che preannuncia la nascita

del Bambino Gesù.



Per legare ancora di più il dolce al territorio, spesso la *nipitiddata* viene preparata con le **noci di Motta Camastra**, un borgo della provincia di Messina. L'unicità di queste noci, le loro caratteristiche e il legame con il territorio di produzione, nonché il legame con la tradizione agroalimentare messinese ne ha decretato l'inserimento nell'elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)** redatto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



Le noci di Motta Camastra, di grande pezzatura (possono superare i 40 mm di diametro!) sono particolarmente ricche di polifenoli e selenio. Per godere al meglio delle loro proprietà nutritive è meglio consumarle fresche. Essiccate, invece, sono utilizzate per le prelibate ricette locali, tra cui il pollo ripieno, la torta alle noci e, appunto la *nipitiddata*.



Se nel weekend dell'Immacolata passate da Messina, quindi, non

dimenticate di assaggiarla. Oppure, potete provare a prepararla anche voi con la nostra ricetta.

## **Nipitiddata**

### **Ingredienti per la sfoglia**

- 500 gr di farina
- 250 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- Latte q.b.

### **Ingredienti per il ripieno**

- 1 uovo
- 350 gr di fichi secchi tritati
- 150 gr di gherigli di noci a pezzetti
- 50 gr di cioccolato fondente a scagliette
- 200 gr di mandorle tostate tritate
- 100 gr di uva passa
- 1 pizzico di cannella + 1 chiodo di garofano (anche in polvere)
- 250 gr di marmellata di albicocche
- 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata
- Zucchero a velo

Preparate la frolla disponendo la farina a fontana su una spianatoia. Cospargete tutto intorno lo zucchero, mentre al centro ponete il burro tagliato a pezzetti e un pizzico di sale. Lavorate gli ingredienti con le dita, fino a ottenere un impasto grossolano, "a briciole". Riformate poi la fontana e mettete al centro le uova. Impastate velocemente regolando la consistenza con qualche cucchiaino di latte. Fate bene attenzione a non scaldare l'impasto o la pasta risulterà poco friabile. Dopo aver ottenuto un panetto omogeneo, avvolgetelo in una pellicola trasparente e mettetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti. Una volta trascorsi, infarinate la

spianatoia o il piano di lavoro e tirate la sfoglia con un mattarello. Poi ricavatene dei dischetti di circa 12 cm di diametro.



Passate poi alla preparazione del **ripieno**. Tritate le noci, le mandorle, i fichi secchi e l'uva passa, riducete il cioccolato a scaglie, unite anche la cannella, il chiodo di garofano, la scorza d'arancia tritata, l'uovo e la marmellata di albicocche. Mescolate il tutto con un cucchiaino di legno.



Disponete con un cucchiaino **un po' di impasto al centro di ogni dischetto** di pasta e ripiegate i margini come un fagottino. Preriscaldate il forno a 150°C e infornate per circa 40 minuti. Durante la cottura le *nipitiddas* si apriranno "svelando" il ripieno. Sfornate, lasciate raffreddare e servite con una spolverata di zucchero a velo.