



## Isabella Catalano: intervista all'ambasciatrice della Pasta Reale di Tortorici

*Abbiamo incontrato la pastry chef oricense che ha raccontato la storia della pasticceria di famiglia, anticipando alcuni progetti futuri, ma soprattutto della grande passione per un dolce antico legato al territorio dei Monti Nebrodi*

Ci sono dolci tipici siciliani che profumano dei ricordi d'infanzia legati a una storia antica. Uno di questi è la **Pasta Reale di Tortorici** ([qui la storia del dolce](#)), della quale la pastry chef **Isabella Catalano** è ambasciatrice indiscussa. Il suo estro diventa arte nella **Bottega Reale Ciano**, il laboratorio del piccolo borgo collinare messinese nel cuore del Parco dei Nebrodi.

È un'autentica pietra miliare della tradizione dolciaria oricense, attira golosi e buongustai con lo squisito racconto di una storia lunga tre generazioni. Nel suo dolce regno creatività e passione sono amalgamate con una tecnica sapiente e segreti di ricette d'altri tempi.



Pasta Reale di Tortorici (Foto © Amanda Arena).

## Isabella Catalano: un racconto di passione per l'arte dolciaria

Ghiotta sin da bambina delle deliziose prelibatezze della nonna, che aiutava a preparare la domenica mattina in cucina, Isabella sognava di diventare stilista dopo il diploma in ragioneria nonostante la mamma avesse già intuito la sua predisposizione per l'arte bianca della pasticceria. Donna dall'indole effervescente e vulcanica, è sempre alla ricerca di nuovi progetti. Per lei l'ultima creazione segna il momento della prossima sfida al miglioramento di sé stessa coltivando il valore dell'umiltà, prezioso insegnamento ereditato dalla suocera.

Questi capisaldi di un metodo di lavoro consolidato nel tempo le hanno fatto conquistare numerosi riconoscimenti prestigiosi, tra i quali il Merano Wine Hunter Award per la pasta reale e per i panettoni e il Merano WH Gold con il "Ciauru", il panettone alle nocciole con pasta reale e il box dolci.

Abbiamo incontrato Isabella Catalano e ci ha raccontato la particolarità della pasta reale e il suo legame con i prodotti del territorio.

**Qual è il prodotto del territorio a cui è più legata e perché la sua ricetta è così speciale?**

«Indubbiamente la Pasta reale, da sempre il dolce simbolo di Tortorici. Mi ricordo che



da bambina, in famiglia, ne portavamo vassoi immensi. Le suore del convento della Badia di Tortorici la crearono intorno al 1780 quando nel nostro paese, rinomato centro commerciale soprattutto di metalli preziosi, si avviò la produzione delle nocciole. Il meraviglioso impasto di nocciole e zucchero è plasmato a forma irregolare con le smerlature che ricordano le cupole delle chiese o la montagna di S. Pietro. Questa caratteristica è il segno distintivo che ciascuna donna imprime nell'impasto con tre dita. Ogni pezzo è unico. La particolarità risiede nel fatto che la ricetta della pasta reale è stata tramandata solo oralmente; quindi, le suore quando all'epoca vennero ospitate a casa delle donne di Tortorici ne trasmisero i segreti. È chiamata reale perché veniva degustata dai nobili.»

### **Quanto è stato importante tutelare questo patrimonio inconfondibile della tradizione dolciaria dei Nebrodi?**

«Abbiamo trovato degli scritti nella chiesa del convento di S. Maria dove si riporta che le suore vendevano questo dolce a base di nocciole dei Nebrodi e zucchero di canna per una sovvenzione personale. Nel corso degli anni, la pasta reale è diventata Presidio Slow Food e ha acquisito il valore che meritava. Ci atteniamo al disciplinare di produzione perché oltre al prodotto vengono tutelati anche i corilicoltori e, di conseguenza, le nocciole dei Nebrodi. La Pasta reale è un dolce unico anche nell'aspetto, ogni pezzo è diverso dall'altro, perché nonostante venga composta con le mani assume la sua dimensione e la forma tipica nel forno.»

### **Come nasce la storia della pasticceria La Bottega Reale?**

«La storia risale al 1982 quando mia suocera iniziò a fare il pane nel forno a legna con lievito madre naturale. Nel 1996 io e mio marito Giuseppe ricevemmo l'attività come dono di nozze. Nel tempo abbiamo ampliato l'antica bottega della famiglia Ciancio, allargando gli orizzonti per orientarci verso la produzione dolciaria assecondando i nostri desideri. Oggi, grazie anche all'aiuto dei miei tre figli, proponiamo la pasta reale in diverse pezzature per rispondere alle esigenze dei clienti. La gamma di prodotti è varia e spazia dalla piccola pasticceria ai biscotti con la farina di grani antichi siciliani, al lievito naturale, croccantini a base di nocciole dei Nebrodi, praline al cioccolato fondente al 72%, colombe, panettoni. Oggi la nostra produzione artigianale soddisfa i gusti di un pubblico di nicchia in Sicilia, Puglia e in città come Milano, Roma, Napoli e in Svizzera, Germania, Francia.»



L'assortimento della Bottega Reale Ciancio (Foto © Amanda Arena).

### **Ci illustra la filosofia produttiva?**

«Noi scegliamo con grande scrupolosità le materie prime che provengono da aziende siciliane selezionate. Inoltre, facciamo parte di un progetto di filiera comprendente il corilicoltore che raccoglie le nocciole biologiche all'interno del Parco dei Nebrodi, a seguire la trasformazione, poi noi pasticceri, e infine la vendita online.»

### **Può anticiparci qualche novità riguardante l'utilizzo della pasta reale di Tortorici?**

«Attualmente siamo impegnati in un progetto che riguarda la creazione di una barretta nutraceutica a base di pasta reale con l'impiego delle nocciole biologiche dei Nebrodi. Stiamo riuscendo a crearla con l'aiuto di un chimico e dell'Istituto Torricelli di S. Agata Militello e di altri tecnici in quanto all'interno dobbiamo inserire ingredienti nutraceutici, come la farina di lenticchie o di ceci, e l'olio d'oliva perché il futuro ci indica già che l'alimentazione necessita di piccoli cambiamenti per apportare benefici al nostro organismo. L'inserimento delle risorse del nostro territorio nella barretta è ideale in modo da valorizzarle. Le nocciole rappresentano un prodotto nutriente e completo perché sono ricche di proprietà per favorire la nostra salute. Infatti, possiedono sali minerali come potassio, fosforo, magnesio, ferro e vitamina A, vitamina C, niacina,

tiamina, soprattutto la pellicina contiene fibre e vitamina E, vitamina B.»

**La Bottega Reale Ciancio**

Contrada Cappuccini, 22 Tortorici

[www.labottegarealeciancio.com](http://www.labottegarealeciancio.com)

**Data di creazione**

28/02/2025

**Autore**

amanda-arena