

## Grassa o glassa, dalle osterie palermitane un primo da “leccarsi i baffi”

**Autore:** Manuela Zanni

**Data:** 23 Marzo 2020



Ci deve essere, per forza, un motivo se, persino un termine apparentemente semplice come “glassa”, a Palermo venga storpiato in “grassa”, così come avviene quando si parla di **pasta alla grassa**, il piatto tipico delle migliori (e peggiori) osterie del centro storico del capoluogo siciliano.



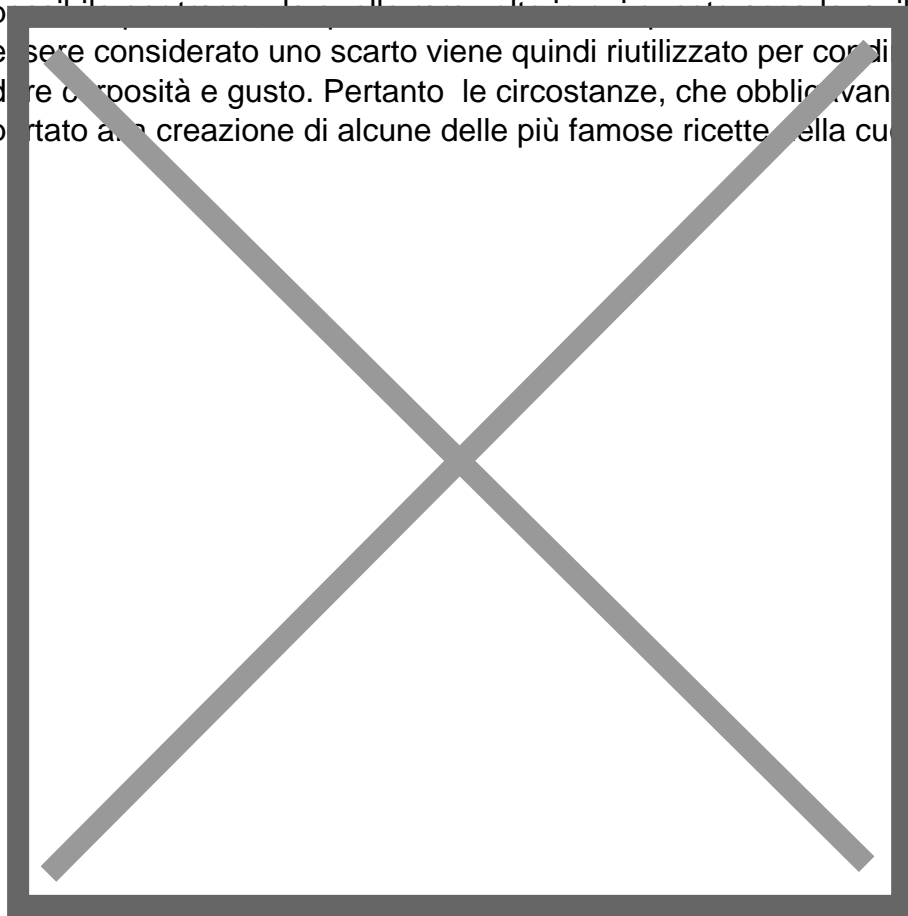


Il perché, molto probabilmente, risiede nel fatto che, dal punto di vista onomatopeico, il suono del termine “grasso” meglio si presta ad indicare la natura, tutt’altro che dietetica, del succulento intingolo da cui è composto il condimento di uno dei primi piatti più gustosi e “umili” da cucinare.

In realtà il termine “aglassato” deriva dal verbo francese “glacer” (che significa glassare) e fa riferimento al tipo di preparazione della ricetta, in cui la glassa viene data dalle cipolle e patate che, a cottura ultimata, ormai ridotte in purea, avvolgono completamente la carne, proprio come, in pasticceria, la glassa ricopre un dolce.

Sebbene, come sempre, esistano diversi modi per cucinare questo gustoso condimento, il comune denominatore è che per prepararlo, normalmente, almeno in passato, si utilizzava il fondo di cottura dello spezzatino con patate e piselli che si era soliti cucinare la domenica, unico giorno in cui, le famiglie meno abbienti, si potevano permettere di mangiare un ingrediente più costoso come la carne.

Anche in questo caso, dunque, le nostre nonne si rivelano le vere antesignane dell'attuale filosofia della **cucina antispreco**, come abbiamo già visto nel caso delle **polpette di pane**, del **caciocavallo all'argentera** o della **pasta con l'anciova**, solo per citarne alcuni, poiché non potendo concedersi il lusso di avere a disposizione la carne con frequenza, facevano quanto più possibile per utilizzarla al massimo. Quello che potrebbe essere considerato uno scarto viene quindi riutilizzato per condire un semplice piatto di pasta a cui dare consistenza e gusto. Pertanto le circostanze, che obbligavano a fare di necessità virtù, hanno portato alla creazione di alcune delle più famose ricette della cucina siciliana.



La glassa ( o grassa che dir si

voglia) è, quindi, il condimento del cosiddetto dell' aglassato ( o aggrassato), ovvero un modo tipico della cucina tradizionale palermitana di preparare la carne in umido in un sugo appena rosato, arricchito con patate e piselli e aromatizzato dall'alloro. Dalla consuetudine di utilizzarne gli avanzi per condire la pasta, è nato questo eccellente primo amatissimo dai palermitani ma molto diffuso nel resto della Sicilia.

Nel tempo questo piatto è diventato uno dei preferiti dalle maestranze che, durante la pausa pranzo, si recavano ( e lo fanno ancora) nelle trattorie di quartiere per consumare un pasto veloce ma molto sostanzioso a base di "pastasciutta".

Di seguito vi proponiamo la **ricetta della pasta alla glassa o grassa**, ricordandovi, inoltre, che potrete acquistare tutti gli ingredienti per realizzarla sul sito di **InSicilia, l'e-commerce di prodotti tipici siciliani** che ha aderito alle campagne social **#iorestoacasa** e **#iomangioebevosiciliano** per consentirvi di ricevere la spesa comodamente a domicilio.



•



•



•



•



•



•

---

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/grassa-o-glassa-dalle-osterie-palermite-un-primo-da-leccarsi-i-baffi/525147/>

Generato il 11/05/2026