

Weekend del Pane Cunzato, un evento dedicato a uno dei cibi siciliani più famosi

Autore: Redazione

Data: 15 Maggio 2019



Weekend **del Pane Cunzato** al **Sanlorenzo Mercato di Palermo**. Sabato 18 e domenica 19 maggio sarà protagonista uno dei **piatti siciliani** più semplici e buoni. Il buon pane caldo viene condito con pomodoro, acciughe, primosale e, naturalmente, olio. Un profumo inconfondibile, che esalta i sapori e le consistenze croccanti. Sia a pranzo che a cena, in occasione del Weekend del Pane Cunzato, si potrà mangiare questa preparazione in due versioni.

La Salumeria del Mercato, per l'occasione, avrà una postazione creata ad hoc: da una parte ci sarà il pane cunzato tradizionale, con pomodoro, basilico, acciughe, olio, origano, tuma, sale e pepe (€3), dall'altra una versione con pomodoro secco, primo sale, cipolla e olio, sale e pepe (€3). Con un ticket da 5 euro si potrà mangiare il pane cunzato accompagnandolo con un bicchiere di birra direttamente dalla Vineria di Sanlorenzo.

Come abbiamo anticipato, il pane cunzato è uno dei cibi poveri più amati della Sicilia. Il più famoso è quello che **si prepara a Scopello**, nel Trapanese ([qui la ricetta](#)), ma nelle diverse province ci

sono varie versioni con ingredienti diversi, [tutti tipici e tutti deliziosi](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/weekend-del-pane-cunzato/>

Generato il 10/05/2026