



---

# Sfinciuni

**Autore:** Staff Siciliafan

**Data:** 19 Maggio 2013

[267458\\_10150327891609505\\_4932999\\_n](#)Al pari della sfincia di San Giuseppe, il nome si fa derivare dal latino spongia, "spugna" oppure dall'arabo ????? isfan? col quale si indica una frittella di pasta addolcita con il miele. Si tratta di una antica ricetta che vede come ingrediente cardine il pane pizza (morbido e lievitato, simile appunto ad una spugna) con sopra una salsa a base di pomodoro, cipolla, e pezzetti di formaggio tipico siciliano (chiamato caciocavallo ragusano). Lo sfincione si può gustare solo a Palermo e nel suo hinterland presso alcune pizzerie, gastronomie e panifici.

Il prodotto più originale viene però prodotto artigianalmente nei pressi di Porta Sant'Agata, e commercializzato da ambulanti che spaziano per le vie della città a bordo di motoveicoli a tre ruote (conosciuti meglio come "lapini") ed invitano ad assaporare il loro prodotto gridando a voce alta o attraverso un amplificatore.

Foto di Giuseppe Romano

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sfinciuni/>

Generato il 17/05/2026