

Scacciata, impanata, mbigliulata: la torta rustica che unisce tutta la Sicilia

Autore: Redazione

Data: 21 Maggio 2021



Come nasce la torta rustica amata in tutta la Sicilia.

- **Scacciata Siciliana**, storia di una [prelibatezza](#).
- Una [pasta di pane](#) che viene farcita in mille **modi** e che prende nomi diversi.
- Ad accomunare tutte le ricette è una [indiscussa bontà](#).

È sempre bello approfondire la **storia** della **cucina siciliana**. Dietro le [ricette della tradizione](#), infatti, si nascondono storie e aneddoti interessanti. Ogni vogliamo parlare della storia della **scacciata siciliana** è un tipico prodotto da forno artigianale. Si tratta di una **pasta di pane** che viene **farcita** nei modi più svariati: verdure, [formaggi](#), salumi, carni o anche pesce. È un delizioso piatto unico che, a seconda delle diverse province, assume nomi diversi. Nel catanese la si chiama scacciata, nel siracusano e nel nisseno **impanata** ('mpanata), nel ragusano [scaccia](#),

nell'agrigentino **mbigliulata**. In molte località è un simbolo di festività invernali o, in modo più generale, dell'armonia familiare. Il nome "scacciata" significa, naturalmente "schiacciata". Per quanto riguarda "impanata", potrebbe avere un'attinenza con l'**empanada** spagnola. Scopriamo insieme la storia di questo delizioso prodotto siciliano, le varianti e qualche curiosità.

Storia e varianti della Scacciata siciliana

Si pensa che la scacciata sia nata alla fine del XVII secolo, come piatto base delle tavole contadine. La **ricetta**, in Sicilia, venne tramandata e ampliata sulla base delle usanze dei tempi. Nelle tavole rurali del Regno di Sicilia (poi Regno delle due Sicilie) si sviluppò un **piatto semplice** a base di [pane](#), verdure e carne. Spesso si trattava degli avanzi di una **cena abbondante** o di un pranzo ricorrente. Agli inizi del XVIII si presentò nelle cucine siciliane con verdure e patate. Il successo arrivò quando **Giovanni Luigi Moncada**, principe di **Paternò**, la volle nel 1763 sulla sua tavola durante i festeggiamenti natalizi.

La scacciata è una pasta di pane **lievitata** e **farcita** con broccoli, cavolfiori, patate, carne speziata e formaggi. Si riempie la base e si ricopre con uno strato di pasta. Lo strato esterno si bagna con tuorlo d'uovo o olio, in modo da renderlo dorato. La cottura avviene in forno. A caratterizzare questo **piatto siciliano** sono la forma e l'aspetto. Questi variano in ragione delle diverse zone in cui la si prepara. In alcune aree ha forma ovale, mentre in altre è rettangolare. Nel modicano si predilige inoltre molto la ricotta all'interno della scaccia e la si abbina alla cipolla, alle verdure o alla carne; si usa spesso anche il pomodoro e lo si abbina con le acciughe salate e prezzemolo. Nel siracusano sono soliti le patate con salsiccia e formaggio, o con verdure come la bietola. [Nel catanese](#), invece, si prediligono cipolle, patate, salsiccia, formaggi (**tuma**), acciughe, e verdure come cavolfiori, broccoli o caliceddi. Foto: [Gianni2556](#) – [CC Attribution-Share Alike 4.0 International](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/scacciata-siciliana-storia/>

Generato il 12/03/2026