

# Tannura: il fornello siciliano della tradizione è uno dei più antichi del mondo

Autore: Redazione

Data: 11 Febbraio 2021



## Tannura, il fornello siciliano della tradizione.

- *Cufuneddru, cufuni, fornellu o fucuni*: tanti [nomi siciliani](#) per un solo oggetto.
- Il tradizionale **fornello** diffuso in diverse parti della **Sicilia** ha una storia davvero interessante.
- Ecco perché si chiama proprio così e da cosa ha tratto ispirazione.

Da che mondo è mondo, la [cucina](#) è il cuore di ogni casa. Il **fuoco** che scalda le pietanze è una metafora del focolare domestico e della più antica **tradizione**. Quella stessa tradizione la si ritrova, ancora oggi, quando si cita la **tannura siciliana**. Non tutti sanno di cosa si tratta e, proprio per questo, abbiamo deciso di parlarvene. Si tratta di un **fornello** a legna o a carbone portatile, di solito realizzato in ferro e usato come attrezzo per la cucina. Potremmo dire che è un po' un antenato del moderno **barbecue**. È di forma cubica e viene sorretto da quattro piedi: è costituito da una camera

con uno sportellino frontale di accesso, sovrastata da una griglia asportabile, munita di sponde per contenere la brace. Fino ai primi anni del secondo dopoguerra è stata la **fornacella a carbone** utilizzata in [Sicilia](#). Solitamente si costruiva in muratura o in pietra e si sistemava accanto al forno a legna, che non mancava mai. Quel forno serviva a preparare anzitutto il buon [pane di casa siciliano](#).

Altri nomi della **tannura** sono *cufuneddru*, *cufuni*, *fornellu* o *fucuni*. Lo stesso termine si utilizza inoltre per indicare un fornello a lenta combustione pressata, usato dai falegnami del Palermitano per mantenere liquida la colla a caldo. Ma non divaghiamo e torniamo in cucina. La cosa davvero interessante è che la denominazione deriva probabilmente dall'arabo *tann?r* o da *atanor*, cioè la fornace degli **alchimisti**. Potremmo dire che stiamo parlando del più antico forno del mondo. Adesso che sappiamo perché si chiama così, vediamo in dettaglio come funziona.

## Come funziona la fornacella siciliana

Nella camera inferiore si mettono dei frammenti di **legno** o di paglia in grado di accendersi facilmente, per attizzare il carbone (carbonella) posto sulla griglia sovrastante. La ventilazione, che può anche essere forzata con un mantice o un ventaglio, favorisce la più rapida e più intensa combustione della carbonella quando lo sportellino è aperto. Sempre nella stessa camera si raccolgono per caduta le ceneri di combustione. Nella parte superiore, sulle sponde, si pone il contenitore per la cottura dei cibi, che può essere una **pentola** ([pignata](#)), una padella ([paredda](#) o padedda), una griglia o una graticola (*rarigghia*, *radigghia*).

---

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

Generato il 05/06/2026