

Scacciuna, fuazza, vaconza... Chiamalo come vuoi, il pane-pizza siciliano è sempre buono

Autore: Redazione

Data: 15 Settembre 2021



I mille nomi del pane-pizza siciliano.

- Faccia di vecchia, **fuazza**, **scacciuna**, 'nciuminata, tabisca, **vaconza**, muffuletta, **fruàta**... tu come la chiami?
- Ha mille nomi, ma una sola bontà: è la **focaccina** più classica.
- Si **condisce** come si vuole, ma basta [un filo d'olio](#) per renderla straordinaria.

Provincia che vai, **pagnotta** che trovi. Avete letto bene, perché oggi vogliamo parlarvi di un **prodotto** che [tutta la Sicilia conosce](#), ma con nomi diversi. Se non ci credete, mostrate la foto a

persone che provengono da parti differenti dell'isola. C'è chi vi dirà che si tratta di una **faccia di vecchia**, chi giurerà e spergiurerà che ci si trova davanti agli **scacciuna**, chi parlerà di **'nciumata**, **'nciminata**, **tabisca**, **vaconza**, **muffuletta** e **fruàta**, fino ad arrivare al **cabbùcio**. Il bello è che avranno tutti ragione! Sì, perché, come accade spesso in questi casi, non puoi dare un nome unico al pane-**pizza siciliano**, una focaccina che tradizionalmente si cuoce nel **forno a legna**.

È buonissima anche solo condita con **olio**, **pomodoro**, pepe, sale e **un po' di origano**. In questi casi, a fare la differenza è l'impasto, con il suo sapore che ricorda la pizza. Già, perché è una sorta di pane-pizza siciliano, uno di quelli che ogni famiglia prepara secondo la propria, personalissima versione. E tutte le versioni sono buone, c'è poco da dire. È il retaggio dell'**autentica tradizione siciliana**, quella che, con poco, sapeva tirare fuori pietanze strepitose. Facile da trasportare e di lunga durata, andava benissimo per le lunghe giornate di lavoro nei campi. Oggi è uno sfizio da gustare e farcire come si preferisce. E voi, come la chiamate? Nell'attesa delle vostre risposte, mettiamoci a prepararla.

Ricetta del pane-pizza siciliano

Ingredienti

- 500 g di farina di grano duro;
- 20 g di lievito di birra;
- 1 cucchiaio di olio;
- 1 pizzico di sale;
- Mezzo bicchiere di acqua tiepida.

Procedimento

1. Per preparare il pane-pizza siciliano, dovete anzitutto creare la classica fontana con la farina.
2. Sciogliete il lievito in un po' d'acqua tiepida, quindi unitelo alla farina.
3. Aggiungete anche un po' di olio e, in ultimo, il sale.
4. Quando la pasta sarà pronta, fatela lievitare per circa un'ora.
5. Dall'impasto ottenete delle pagnottelle leggermente schiacciate e fatele riposare su una teglia coperta di carta da forno, per 30 minuti.
6. Spennellate la superficie con poco olio e acqua, quindi infornate a 220°C, per circa 30 minuti. La superficie deve risultare dorata.
7. Sfornate, fate freddare e condite come preferite.

Buon appetito! – Foto di Arowhena Arowhy.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pane-pizza-siciliano-ricetta/>

Generato il 17/04/2026