

Focaccia Nissena, la “cugina” del pani ca’ meusa che vive a Caltanissetta

Autore: Redazione

Data: 13 Gennaio 2022



Avete mai sentito parlare della **focaccia nissena**? Questa tipica **ricetta siciliana** appartiene alla tradizione di **Caltanissetta**, ma ha un fortissimo **legame con la città di Palermo** e il suo “pani ca’ meusa”. Ebbene sì: una vera e propria “**cugina**” che ha trovato i natali in questo territorio: quali sono le differenze con il pane con la milza e qual è la sua storia.

Focaccia Nissena come si fa

Città che vai, **focaccia che trovi!** Un adagio che è vero più che mai, soprattutto quando si parla della **focaccia nissena**. Se non ne avete mai sentito parlare, non preoccupatevi: oggi vi sveleremo tutti i suoi segreti.

Un piatto di umili origini, che utilizza ingredienti poveri, e che trae origine del celebre [pani ca’ meusa](#) tanto amato a **Palermo**. La **pagnottina di pane**, su cui non mancano i semi di **sesamo**, si

farcisce con fettine di milza , ricotta fresca, scaglie di caciocavallo stagionato e tanto pepe. Il segreto è proprio il brodo, con cui si irroro abbondantemente.

Si racconta che, a **portarla in terra nissena**, furono alcune famiglie palermitane. Molto famosa è la **ricetta** creata dal signor Capodicasa che, giunto da **Palermo**, elaborò questa **variante del pane con la milza**. Nel **nisseno** c'è una grande **tradizione**, in fatto di **ricotta**. Tra i piatti tipici, la pasta con la ricotta, la ricotta calda col pane, [tantissimi dolci](#) e anche l'immane frittata. Dato che si usava anche cucinare le polpette di milza e pane, non è stato difficile fare due più due.

Il **brodo**, caldissimo, di mette **sulla crosta del pane** e, rispetto al **pani ca' meusa**, mancano la trachea e il polmone. La presenza della **ricotta**, con il suo sapore dolciastro, mitiga molto il forte sapore ferroso della milza. Si tratta di una versione un po' più **delicata**, ma solo sulla carta, perché di sicuro non manca il gusto.

Dove mangiare la Focaccia Nissena

Oggi abbiamo deciso di parlarvi della focaccia nissena perché rappresenta una tradizione che, con il tempo, si è un po' persa. È stato *L'Uomo Senza Tonno*, attraverso Facebook, a ricordarci che esiste, quindi rendiamole omaggio. A quanto pare, oggi, a [Caltanissetta](#) la fa solo la Rosticceria Falci, che si trova nei pressi della Cattedrale, che la racconta così: "La ricetta è sempre quella, da anni tramandata dal sig. Capodicasa: una bella **pagnotta di pane** rigorosamente piena di "**giuggiulena**" viene farcita con ricotta fresca di pecora, tagli di milza ammorbiditi con brodo caldo e scaglie di caciocavallo a volontà. Il tutto irrorato dal **brodo di maiale**".

Siamo certi del fatto che tanti siciliani conoscano questa preparazione e che ne siano grandi estimatori. Per tutti gli altri, c'è sempre tempo per recuperare! **Foto da video: [L'Uomo Senza Tonno](#)**.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/focaccia-nissena/>

Generato il 23/04/2025