

Pagnotta alla Disgraziata, street food messinese eccezionale: com'è fatta e qual è la sua storia?

Autore: Redazione

Data: 17 Maggio 2024



La **Pagnotta alla Disgraziata** è uno dei simboli della città di **Messina**. Un pane farcito storico che, grazie alle sue caratteristiche, è anche entrato a far parte dell'elenco dei **Prodotti agroalimentari tradizionali italiani**. La sua storia inizia in una paninoteca, il chiosco alle Quattro Strade, sui Colli San Rizzo, e il suo artefice fu **Domenico Mazza**, chiamato **Don Minico**. Domenico, in gioventù, ogni giorno portava da **Gesso** a piedi in città il pane appena sfornato nel forno in cui lavorava.

Lasciato quel forno, aprì il suo chiosco, che vendeva **gassose**. L'ispirazione per la sua pagnotta arrivò dal fagotto che riceveva ogni giorno dalla moglie, recapitato grazie alla cortesia dell'autista di una corriera. Era avvolto nel tipico fazzoletto di stoffa e conteneva una [pagnotta farcita](#) con melanzane e pomodori sott'olio fatti in casa, insieme a ciò che c'era in dispensa. Don Minico,

spesso, condivideva il suo panino con clienti o cacciatori. Una giorno, anche un ladruncolo ne volle approfittare, quindi Domenico lo condì con molto **peperoncino**: da qui l'imprecazione del malcapitato "**Questo pane è disgraziato come te**", che ha ispirato il nome della **Disgraziata**.



Foto: pagina FB [Don Minico](#)

Quando Don Minico decise di servire la Pagnotta alla Disgraziata, il chiosco divenne una meta delle passeggiate dei **messinesi** e, negli anni Settanta, è diventato la **Casa di Cura Don Minico**: il figlio Paolo, infatti, era sicuro che quei panini potessero curare tutti i mali. Ma come è fatta la celebre Pagnotta alla Disgraziata?

La Pagnotta alla Disgraziata

Per fare la Pagnotta alla Disgraziata, si deve farcire il **pane siciliano** di semola [fatto in casa](#) con melanzane e carciofini sott'olio, pomodori secchi, olive schiacciate, formaggio **primosale al pepe** e salame locale. Una delizia autentica che si è radicata nella cultura peloritana al punto che, nel 2003, il Ministero delle Politiche Agricole lo ha inserito tra i PAT, i prodotti agroalimentari tradizionali. Con gli anni, il chiosco si è ampliato, diventando anche un'azienda agricola biologica, dopo la morte di Don Minico, nel **2015**.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pagnotta-disgraziata-messina/>

Generato il 13/05/2026