Luisa racconta sui social la cucina siciliana: “Ecco la mia ricetta per fare la scaccia ragusana”

Autore: Redazione

Data: 13 Novembre 2024

Moglie, mamma, una grande passione per la cucina e un sorriso che scalda il cuore. Il suo nome è **Luisa Marabita** e tra i suoi fornelli, nella sua casa di Mazzarrone, in provincia di Catania, prendono vita ogni giorno tante gustose prelibatezze.

Nella sua cucina c’è tutto il sapere antico delle sue nonne, nonna Milina di Ragusa e nonna Maria originaria di Caltagirone, che Luisa ha scelto di condividere con il pubblico, ottenendo un successo inaspettato sui social.

Tutto è iniziato quasi per caso con qualche videoricetta pubblicata sulla pagina Facebook “**Le Ricette di Luisa**” e realizzata con l’aiuto della sua famiglia. Il successo è stato tale da indurla ad aprire, poi, un canale YouTube, un account Instagram e da poco anche un seguitissimo profilo TikTok.

“L’idea de “Le Ricette di Luisa” è nata durante la pandemia, quando tutti eravamo bloccati in casa – ci spiega Luisa – “In quel periodo ho cominciato a mettere in rete le mie ricette, ottenendo subito tantissime visualizzazioni”.

Oggi Luisa può contare su 279.760 follower sulla pagina Facebook, 30200 su Instagram, 12000 iscritti su YouTube e 54200 follower su Tik Tok e ha deciso di partecipare al Premio Innovazione Sicilia, in programma il prossimo **21 novembre a Palermo** (Ecomuseo Urbano Mare Memoria Viva) e che dà spazio a idee e progetti che si distinguono nei principali settori di sviluppo economico dell’isola, secondo la Strategia Regionale dell’Innovazione S3 Sicilia 2021-2027.

“Sono andata a rispolverare queste ricette antichissime delle mie nonne, che incrociano due province, quella di Ragusa e provincia di Catania. E da lì cinque anni fa è nato tutto. Sui social entro in contatto con tantissime persone, che grazie alle mie ricette fanno un tuffo tra i ricordi della propria infanzia”.

E poi ha aggiunto: “**Il mio obiettivo è quello di non far sparire le tradizioni delle nostre nonne**, portarle avanti, anche collaborando con alcune scuole e ludoteche, portando i bambini in campagna, far vedere loro come si raccoglie l’uva e come si pesta per ricavare il mosto, che diventerà dopo vino, una tradizione antica della nostra città da custodire e valorizzare”.

Un progetto che ogni giorno si arricchisce del sostegno di migliaia di persone provenienti da tutto il mondo: Belgio, Olanda, Francia, Austria, Inghilterra ecc. A loro Luisa insegna come fare la pasta in casa, i Maccheroni, le Tagliatelle, le Busiate, i Cavatelli e a riscoprire le antiche ricette siciliane.

Sui social ho collaborato con il mio carissimo amico Andrea Granvillano con il format "**Ricette Flash**" e abbiamo creato il canale YouTube "**Cucina Sicula**", dove condividiamo ricette in lingua siciliana.

L'anno scorso ho partecipato alla trasmissione RealTime "**Ricette d'Italia**" e ho vinto la puntata con la scaccia ragusana, uno dei suoi fiori all'occhiello, una specialità a cui è particolarmente legata: "**È una ricetta che ormai faccio ad occhi chiusi, perché da piccola sono nata con queste tradizioni**. La scaccia è un rustico ragusano che nasce nella povertà. Si faceva il sabato quando si faceva il pane". Si tratta di un prodotto appartenente alla tradizione gastronomica popolare formata da tanti strati di impasto simile al pane, farciti da diversi tipi di condimenti.

"All'epoca si rompeva un pane e si tirava una sfoglia grandissima. Si metteva l'olio, la salsa di pomodoro e il formaggio, il caciocavallo che ora è diventato molto ricercato. Non si comprava niente, **si realizzava tutto con quello che si aveva in casa**".

"Io ho un'enciclopedia qua", dice, sorridendo Luisa, che in cantiere ha ancora tanti progetti e sogni nel cassetto, tra cui **scrivere un libro di ricette**, dedicato alle antiche specialità della gastronomia popolare siciliana.

Ecco la ricetta della scaccia ragusana, che Luisa Marabita ha voluto condividere con i lettori di Siciliafan.

La ricetta della scaccia ragusana

Ingredienti

- 150g semola rimacinata di grano duro
- 3 grammi di lievito di birra
- 3 grammi di sale
- 10 ml di olio Evo
- Per il ripieno:
- 500 g di salsa di pomodoro
- 25 grammi di concentrato di pomodoro
- 50 gr di cipolla bianca
- 200 g di caciocavallo semi stagionato
- 200 g di formaggio grattugiato caciocavallo semi stagionato
- basilico fresco
- olio EVO
- sale

Per realizzare la scaccia ragusana sono necessari una pentola, una spianatoia, un mattarello, una placca da forno con carta forno.

Preparazione

1. Mettete in una casseruola la cipolla affettata con l’olio d’oliva. Fate rosolare un po’ e poi aggiungete un cucchiaio di concentrato di pomodoro con acqua.
2. Unite la salsa di pomodoro, aggiustate di sale e aggiungete un po’ di basilico fresco.
3. Fate cuocere per circa 45 minuti fino a quando il ripieno non si sarà ristretto e lasciate raffreddare.
4. Una volta che il sugo si sarà raffreddato aggiungete il formaggio grattugiato, il caciocavallo a pezzetti, il basilico fresco.

5. Preparate l’impasto unendo tutti gli ingredienti semola, 75 ml d’acqua tiepida con il lievito di birra sale e olio e formare un panetto.
6. Lasciate lievitare per circa un’oretta.
7. Stendete il panetto (la sfoglia deve essere finissima)
8. Aggiungete alla base l’olio di oliva, inserite il ripieno e aggiungete ancora caciocavallo e basilico e chiudete formando la scaccia ragusana.
9. Infornate a 200° per circa 20 minuti.

Visualizza questo post su Instagram

Un post condiviso da lericettediluisa (@lericettediluisa7)

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/ricette-luisa-cucina-siciliana-scaccia-ragusana/

Generato il 17/11/2026