Sembra come le altre, invece questa pizza siciliana custodisce un segreto: la ricetta lo svela

Autore: Maria Carmela Vassallo

Data: 09 Settembre 2026

C’è un **profumo** che a **Trapani** non si dimentica: quello dell’**origano** che scoppietta nel forno caldo, mescolato al pomodoro maturo e alle sarde salate. E, prima ancora di vederla, la si riconosce così, nell’aria delle vie del centro storico. È la **rianata**, e il suo nome – che oggi suona quasi come un vezzeggiativo – nasconde in realtà un piccolo segreto.

Un nome nato per sbaglio (e mai più corretto)

Chiedete a un trapanese cosa significhi “rianata” e tutti sapranno rispondere con certezza. La verità è che la parola è una **variazione dialettale di “origanata”**, cioè “**condita con l’origano**“. Con il tempo, la “o” iniziale è caduta e la pronuncia si è addolcita, fino a fissarsi in quello che oggi tutti conoscono. Un’imprecisione linguistica diventata identità: la tradizione lega le rianate al forno di **Michele Calvino**, uno dei **pizzaioli storici della città**, e si dice che da allora la **ricetta** non si sia praticamente mai discostata da quella manciata di ingredienti semplici e caratteriali che la

contraddistingue.

Gli ingredienti che raccontano il territorio

Il vero protagonista è proprio lui, l'o**rigano selvatico di montagna**, che va distribuito con generosità su tutta la superficie e non relegato a un tocco finale, come spesso accade altrove. A sostenerlo ci pensa l'aglio rosso di Nubia, pestato e amalgamato al **pomodoro** perché il suo aroma si diffonda in ogni morso senza mai coprire gli altri sapori. Completano il quadro il pecorino siciliano e le **sarde sotto sale,** che portano la sapidità del mare dentro un impasto di grano duro rustico e croccante.

Il dettaglio che fa la differenza, però, non è nella lista della spesa **ma nell'equilibrio**: un pomodoro troppo acquoso appesantisce l'impasto e ne compromette la cottura, quindi va scelto maturo e ben scolato; il sale, invece, va dosato con mano leggerissima, perché tra sarde e pecorino la sapidità è già abbondante. È in questo bilanciamento che si nasconde il gusto inconfondibile di una delle specialità più amate della cucina trapanese.

Rianata o rianella? La differenza è in uno strato filante

Le due si assomigliano, ma non sono la stessa cosa. La **rianata tradizionale** non prevede mozzarella: resta un impasto condito con pomodoro, aglio, sarde, pecorino e origano, dal gusto rustico e deciso. La **rianella**, invece, è la sua **variante più golosa**, arricchita proprio da uno strato di mozzarella che la rende più morbida e cremosa. Stessa base, due anime diverse.

Il segreto è nel forno

Tradizionalmente la rianata cuoce in un forno a legna, dove il calore secco e intenso della pietra assorbe l'umidità dell'impasto regalando in pochi minuti una crosta croccante fuori e morbida dentro. In casa, il modo migliore per avvicinarsi a questo risultato è usare una pietra refrattaria o una piastra in acciaio, inserita a forno freddo – mai già caldo, per evitare che si spacchi – e lasciata scaldare per 30-60 minuti alla temperatura massima del forno prima di infornare la pizza con una pala.

Chi non ha né pietra né piastra non deve però rinunciare: **basta portare il forno di casa al massimo** (in genere intorno ai 250°C), disporre la rianata direttamente sulla teglia e infornare fino a quando i bordi non risultano dorati. Non sarà la stessa croccantezza fulminea del forno a legna, ma il risultato resta gustoso e fedele allo spirito semplice della ricetta.

La ricetta della rianata

Per l'impasto

- 600 g di farina di grano duro
- 8 g di lievito di birra fresco
- Un cucchiaino di zucchero
- 360 ml di acqua
- 12 g di olio evo
- 14 g di sale

Per il condimento

- 600 g di pomodorini
- 4 spicchi di aglio
- Sale q.b.
- Olio evo q.b.
- Pecorino siciliano q.b.
- Un rametto di origano
- 50 g di sarde sotto sale

Procedimento

1. Sciogliete il lievito in 20 ml d’acqua tiepida con un pizzico di zucchero. La quantità totale di acqua può variare in base al tipo di farina e all’umidità ambientale, quindi va aggiunta gradualmente durante la lavorazione. A parte, amalgamate la farina con il sale, unite il composto di lievito e l’olio evo, poi impastate a lungo versando l’acqua rimanente a filo, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.
2. Dopo circa 20 minuti, raccogliete l’impasto a palla e adagiatelo in una ciotola infarinata. Praticate un taglio a croce sulla superficie e coprite con un canovaccio.
3. Fate lievitare al caldo fino al raddoppio (circa 3 ore, secondo la temperatura ambiente). Stendete l’impasto in una teglia unta d’olio e distribuitevi sopra le sarde dissalate e spezzettate, affondandole leggermente nella pasta.
4. Scottate i pomodorini per qualche secondo in acqua bollente per spellarli facilmente. Con un mortaio, pestate l’aglio e unitevi i pomodorini pelati e sminuzzati; salate e aggiungete un filo d’olio.
5. Cospargete la pizza con il pesto di aglio e pomodoro, aggiungete l’origano tritato, il pecorino e un filo d’olio extravergine. Infornate a 250° per 25-30 minuti.

Una volta sfornata, **lasciate riposare la rianata qualche minuto**: il condimento si assesterà e sarà più facile da tagliare. È **irresistibile calda**, con il bordo ancora croccante, ma si gusta bene anche tiepida, come piatto unico, antipasto o street food sostanzioso – proprio come la intendevano i trapanesi che, per primi, l’hanno tirata fuori da quel forno a legna generazioni fa.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/rianata-pizza-trapanese-ricetta-origano/

Generato il 13/11/2026