

La “scaccia” ragusana, tipicità locale che racconta la storia della Sicilia

Autore: Manuela Zanni

Data: 15 Giugno 2020



“Paese che vai, usanza che trovi” recita un noto proverbio ed, in effetti, non esiste viaggio che non arricchisca il nostro bagaglio di nuove esperienze culturali di cui quelle gastronomiche fanno parte a pieno titolo.





Così, di ritorno da un breve ma intenso tour in quel di **Scicli**, perla barocca incastonata nel territorio ragusano, oltre alle bellezze paesaggistiche ed architettoniche e all'assaggio di [cannoli](#) "caldi caldi" in occasione dell'inaugurazione di [Cannolia](#), abbiamo avuto modo di gustare altre **tipicità locali** che rappresentano un vero e proprio fiore all'occhiello della zona che, in quanto tali, meritano attenzione poiché sono parte integrante dell'immenso patrimonio culturale di un territorio ricco di storia e di tradizioni. Tutti gli ingredienti che sono alla base delle ricette di ciascun territorio, infatti, non sono altro che la *summa* del passato storico che la Sicilia ha vissuto nei secoli durante i quali l'alternanza di dominazioni diverse hanno lasciato grandi testimonianze, anche e soprattutto, nelle tradizioni enogastronomiche.

La cucina di **Scicli**, e di tutta la provincia di **Ragusa**, vanta una tradizione culinaria legata a prodotti esclusivi del territorio ragusano e, addirittura, a particolari materie prime legate alle singole città. Tra questi formaggi, ricotta, carni, miele, cereali, olive, melanzane, estratto di pomodoro e pomodori secchi, solo per citarne alcuni, la fanno da padroni nell'entroterra mentre nelle borgate marinare (Donnalucata, Cava d'Aliga e Sampieri) la cucina si basa, prevalentemente, sul pescato locale tra cui tonno, sarde, acciughe, gamberi e triglie. In ogni caso, ovunque vi troviate, vi sono dei prodotti da forno che potrete reperire facilmente in tutti i forni locali come la *scaccia*, *u cicciddatu scaniatu*, *u pastizzu*, *a 'npanata* e la 'nfigghiulata, che, una volta sul posto, dovrete assolutamente assaggiare.

In particolare, la **scaccia** è un prodotto tipico di tutto il territorio ragusano e appartiene alla tradizione contadina locale poiché venivano preparate dalle mogli dei braccianti agricoli per consentire loro di fare un pasto genuino e gustoso fuori casa durante le lunghe giornate di lavoro tra i campi. Per questo motivo la scaccia rappresenta di per sé un pasto completo costituito da un involucro esterno preparato con un impasto di farina di grano duro, e da un ripieno a base di formaggi, ortaggi e insaccati locali. L'impasto viene steso molto sottile a forma di rettangolo e ripiegato su sé stesso tre o quattro volte e poi farcito in diversi modi. Le varianti più tradizionali sono a base di cipolle e pomodoro, ricotta e cipolla, ricotta e salsiccia, pomodoro e melanzana e pomodoro e caciocavallo.

In attesa di potere gustare questa prelibatezza del territorio, vi proponiamo, di seguito, la semplice e gustosa ricetta per prepararle in casa attingendo dalla ricca dispensa di [InSicilia](#), **l'e-commerce di prodotti siciliani**, per l'acquisto di materie prime locali di qualità che vi garantiranno l'ottima

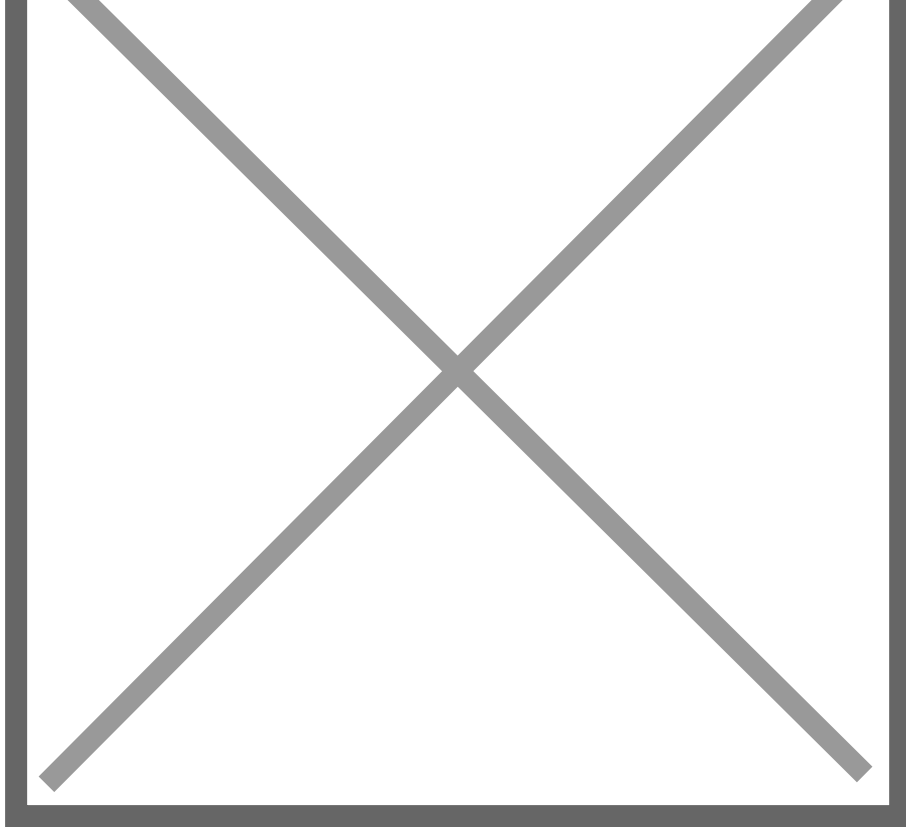
riuscita del risultato. In particolare vi suggeriamo la farina di [Farina Russello grano integrale Siciliano Biologico](#) ideale per prodotti da forno. La farina è ottenuta da lenta molitura a pietra naturale e quindi conserva il germe e, grazie alle basse temperature di lavorazione, non surriscalda il prodotto, preservandone le caratteristiche nutrizionali e sensoriali. L'ingrediente base di quasi tutte le versioni è il pomodoro e in questo caso la [Polpa di Pomodori in succo di pomodoro di Alberto Poiatti](#) sarà perfetta poiché realizzata in finissimi pezzi e mantiene tutta la freschezza del pomodoro appena colto. Questa polpa di pomodoro unisce al succo di pomodoro la parte più polposa sminuzzata in pezzetti. Per un gusto ancora più particolare potete provare la [Cipolla Rossa in Agrodolce preparate con](#) olio extravergine d'oliva, vino bianco, aceto e sale che aggiungeranno quel tocco in più che fa la differenza e, per concludere, il [Formaggio Caciocavallo Stagionato](#) conosciuto anche come "fiore a quattro facce", dal profumo gradevole e dal sapore deciso e avvolgente, frutto della stagionatura, realizzato con latte di Cinisara.





A questo punto non ci resta che metterci a lavoro e preparare la scaccia ragusana con la ricetta che, di seguito, vi proponiamo.

Scaccia ragusana



Ingredienti

500 gr semola di grano duro rimacinata
250 ml di acqua
8 gr di lievito di birra
500 gr di polpa di pomodori
500 gr di cipolle
250 gr. caciocavallo stagionato
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.

Versate nella ciotola dell'impastatrice acqua, lievito di birra, farina di semola e iniziate ad impastare. Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungete il sale e olio extravergine di oliva. Quando l'impasto risulta liscio ed omogeneo riponetelo in un contenitore coperto, in un luogo tiepido a lievitare per circa un'ora e mezza fino a raddoppiare il proprio volume. In una casseruola cuocete la polpa di pomodoro insieme alle cipolle e regolate di sale e lasciate cuocere fin quando il sugo si addensa. Quindi lasciatelo raffreddare. Nel frattempo trasferite l'impasto su un piano di lavoro e dividetelo in 3 panetti da 260 g circa ciascuno. Stendete ciascun panetto fino a ottenere una sfoglia rettangolare. Versate sopra il sugo con le cipolle e il caciocavallo a pezzetti, lasciando almeno 3-4 cm dal bordo. A questo punto ripiegate il lato destro e quello sinistro verso il centro in modo da ottenere un rettangolo lungo e stretto su cui spalmerete altro sugo e altro caciocavallo. Quindi ripiegate ancora fino ad ottenere un rettangolo più corto. Spalmate ancora altro condimento e chiudete a libro. Ponete ogni scaccia accanto all'altra su una teglia foderata con carta forno, spennellatele con olio extravergine e bucherellatele con i rebbi di una forchetta per far fuoriuscire l'umidità all'esterno. Preriscaldate il forno a 220°C e cuocete per circa mezz'ora fino a doratura.



•



•



•



Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/scaccia-ragusana-tipicita-locale-storia-sicilia/539527/>

Generato il 08/06/2026