

Lo Sfincione di Pioppo di Enzo La Corte, oggi come 150 anni fa

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 25 Marzo 2025 08:44



Certe ricette e tradizioni vanno preservate così come sono, nonostante possano trovare beneficio con le tecniche moderne. Questo è sicuramente il caso dello **Sfincione**, una sorta di antesignano della "pizza" in Sicilia. Particolarmente diffuso nella provincia di Palermo, basta spostarsi di pochi chilometri per trovarne di diversi, ma che si differenziano per pochi dettagli. Tuttavia tra tutte queste versioni, capoluogo compreso, nessuna ha ancora avuto nessun riconoscimento e valorizzazione, tranne quello Bianco di Bagheria, grazie ad associazioni locali, ai produttori ed all'amministrazione locale, esso ha infatti un suo disciplinare e ha fatto sue le nuove tecniche di panificazione. Oggi però parleremo di quello di Pioppo, una frazione di Monreale a pochissimi chilometri da Palermo, prodotto molto simile a quello palermitano, da cui differisce per la mancanza di acciuga e per la minore quantità di pangrattato, infatti eccovi la ricetta.

Per l'impasto:

1 Kg di farina di rimacino di grano duro
80-90% di acqua
10 gr di lievito di birra
10 gr di sale
20 gr zucchero q.b.

Per il condimento:

caciocavallo semi stagionato di Godrano (PA)
pangrattato leggermente unto
origano
olio extravergine di oliva

Per la "conza":

cipolla bianca stufata per almeno tre ore
pelati frantumati a mano
zucchero
sale
pepe

Per raccontarvi meglio questa ricetta, lo scorso **1 Marzo 2025**, mi sono recato nell'ormai storico **Panificio La Corte** a **Pioppo**, condotto dal 1973 da **Enzo La Corte**, il quale ci ha traghettato in una mattina senza tempo, realizzando una ricetta vecchia di almeno 150 anni tramandata da nonni e bisnonni, ma che tuttavia ad oggi non si è spostata di una virgola, viene infatti riprodotta esattamente come gli era stato insegnato più di 50 anni fa. Abbiamo iniziato di buon mattino, erano le 7.30 quando è cominciata la lavorazione, ma **Enzo** arriva ben prima, se avesse un cartellino timbrerebbe l'ingresso tutti i giorni alle 4.30, per poi terminare il suo "turno" alle 20.30 e passa, e senza giorno di riposo, così dal 1973, quando aveva solo 12 anni e il padre **Giuseppe**, per assecondare la sua passione, gli regalò proprio questo panificio, in cui opera ancora oggi.

Al momento, non cercate Enzo sui social, 150 anni fa non c'erano e infatti non lo troverete, non si sa in futuro, ma

Lo Sfincione di Pioppo di Enzo La Corte, oggi come 150 anni fa

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 25 Marzo 2025 08:44

io ci sono andato per registrare il seguente video che vi illustrerà tutte le fasi come da procedimento scritto qui sotto.

{youtube}1Y5wi4rSENA{/youtube}

L'impasto deve essere eseguito con poco lievito, un po' di zucchero e tanta acqua, l'80-90% rispetto alla farina, creando così una sorta di pastella che deve essere sbattuta per bene nella vasca dell'impastatrice prima di avviarla.

Poi depositare l'impasto ottenuto su una teglia in ferro molto unta con olio evo, formando uno strato di pochi millimetri, dopo un breve riposo di circa 10 minuti, ungersi le mani con l'olio che abbonda nella teglia e stendere delicatamente l'impasto.

Condire con abbondanti cubetti di caciocavallo semi stagionato di **Godrano**, cospargere con un po' di pangrattato, in precedenza leggermente unto con evo, quindi aggiungere delicatamente la "conza", ottenuta miscelando il pelato frantumato e la cipolla stracotta, infine cospargere con olio evo e origano. A questo punto bisognerà aspettare circa un'ora, ma questi sono i tempi impiegati anticamente e ancora oggi rispettati da **Enzo la Corte**, ma che oggi, alla luce delle nuove conoscenze, sarebbe meglio portare a circa tre ore o al raddoppio dello spessore. Infine, infornare a 280 gradi per circa 40 minuti, nel caso di un forno casalingo, spingere al massimo consentito la temperatura, circa 220-250 gradi, se necessario, aumentare di conseguenza il tempo di cottura.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bicamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)