

Focaccia messinese: tutti i segreti della ricetta

scritto da Redazione | 28/11/2020



Una specialità siciliana che fa gola a tutta la Penisola

La **focaccia messinese**, o *alla messinese*, è un prodotto da forno che impreziosisce la già ricca gastronomia siciliana di un prodotto gustoso, pieno di sapore e dalle origini antiche. Era molto diffusa fin dagli inizi del Novecento, infatti, e già nel secondo dopoguerra aveva assunto la forma e le caratteristiche che conserva tuttora.

Questa particolare focaccia, che si trova facilmente in ogni forno, panetteria e pasticceria della città, è piuttosto diffusa anche nel resto dell'isola, soprattutto nella parte orientale.

A una prima occhiata, quella della focaccia messinese può ricordare [la base di una pinsa romana](#): **alta, soffice, croccante fuori e morbida dentro**; l'impasto, però, è a base di farina di tipo 0, di semola e di strutto. Si tratta quindi di una preparazione più semplice della pinsa (che prevede ben tre diverse tipologie di farina) e allo stesso tempo più ricca e corposa, per via dell'utilizzo del grasso di origine animale.

L'importanza dello strutto e i condimenti

Sebbene sia di fatto più pesante e calorico, è bene conservare l'uso dello **strutto** come vuole la tradizione (e non sostituirlo, ad esempio, con una dose equivalente di olio di semi o di oliva): è proprio grazie a questo ingrediente, infatti, che la focaccia messinese assume la sua proverbiale fragranza e croccantezza!

La tradizione, inoltre, vorrebbe che la focaccia alla messinese fosse condita con ingredienti ben precisi: **scarola e formaggio**, su una base di acciughe, e occasionalmente accompagnati da pomodori in pezzi. Anche riguardo il formaggio la ricetta tradizionale è molto chiara: perfetta è la [tuma siciliana](#), ovvero un pecorino fresco (non molto lontano dalla *toma* o dal *tomino* piemontese) che si scioglie sulla focaccia come fosse una filante mozzarella.

Focaccia messinese: tutti i segreti della ricetta

Ecco la **ricetta** per preparare una buona focaccia messinese, anche senza l'aiuto di un vero forno a legna: il procedimento è semplice e relativamente veloce; ma attenzione a scegliere solo ingredienti di ottima qualità, che è il vero segreto per la riuscita della focaccia.