

LA CUCINA ITALIANA

#DaAssaggiare a Palermo: il pane cunzato di Giuseppe Costa

16 giugno 2020



di [Salvatore Spatafora](#) foodmaker sicilia



La versione gourmet di una delle specialità più buone dello street food siciliano arriva comodamente a casa. A firmarla è lo chef stellato Giuseppe Costa

Chi ha visitato il versante occidentale della Sicilia lo sa bene, il **pane cunzato** è una delle specialità più buone dello street food siciliano. Si tratta di un pane casereccio ricco e gustoso, condito con pomodoro, origano, caciocavallo, acciughe e abbondante olio extravergine d'oliva. Particolarmente diffuso nella provincia di Trapani (ma ormai reperibile in tutta la regione) è lo spuntino estivo preferito dai ragazzi siciliani per la tipica gita in barca o in gommone nelle acque cristalline delle isole Egadi e del Golfo di Castellamare.



Pane cunzato di Giuseppe Costa. Foto di Antonio Curti.

Un cibo cult, tanto buono e così fortemente identitario, che **Giuseppe Costa**, chef 1 stella Michelin del ristorante Il Bavaglino di Terrasini, ha voluto inserirlo nella carta del suo nuovo locale Dispensa, inaugurato lo scorso anno a Palermo (e riaperto al pubblico il 4 giugno dopo la chiusura a seguito del lockdown).

Il pane cunzato è disponibile in otto diverse varianti, tutte accompagnate da patate al forno: oltre la versione tradizionale Trapanese, molto buone anche il Bagherese, una ciabatta di rimacinato del panificio di Ottavio Guccione con sgombro, limone, mentuccia e fior di sale, il Pantartàr con tartare di fesa di manzo siciliano, genovese di verdure e maionese di tuma persa e La Kala con cipolla al miele, ventresca di tonno sott'olio e capperi di Salina. Tramite la piattaforma di Socialfood, il servizio di delivery più amato dai palermitani, è possibile ordinare il proprio pane cunzato preferito, da gustare comodamente a casa o in ufficio.

Particolare attenzione anche alla sostenibilità ambientale grazie a un packaging realizzato con materiali interamente biodegradabili. È possibile ordinare i pani cunzati negli orari di apertura di Dispensa, tutti i giorni della settimana, ad esclusione della domenica, giorno di chiusura.

Per l'abbinamento vino lo chef Giuseppe Costa consiglia il Grillo della Timpa di Feudo Montoni (etichetta inserita tra i migliori 10 bianchi italiani per rapporto qualità prezzo secondo il New York Times) che con la sua aromaticità ben si sposa con i sapori decisi del pane cunzato classico alla trapanese.

<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/oggi-delivery-palermo-il-pane-cunzato-di-giuseppe-costa/?fbclid=IwAR2z8U3KAO391PW0BZv6Y3fN3A98gc7FE72mfai-LdSDh0SUF4hhDJeVdiQ>