

“Sagra del Pani Cunzatu” a Corleone, al via la prima edizione con un pane da record

18 Giugno 2026

di **Redazione**



CORLEONE – A Corleone (Palermo) “forni accesi” per la prima edizione della “Sagra del Pani Cunzatu”, la manifestazione a cura di “Nova Aps Corleone”, realizzata con il sostegno dell’onorevole Edy Tamajo e dell’Assessorato alle Attività Produttive nell’ambito del bando “Sicilia che piace”. L’evento si svolgerà il 21 giugno in Corso dei Mille dalle ore 18,30.

Una giornata dedicata alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio corleonese, per riscoprire sapori autentici e tradizioni tramandate nel tempo. Nel corso della giornata i panificatori locali realizzeranno un “pane cunzato” da record di ben dodici metri di lunghezza. A prepararlo saranno quattro panifici: “Il forno dei golosi”, “Il pane del sole”, “Antico forno San Leonardo” e “La spiga d’oro”. Si tratta di una tipicità locale tanto semplice quanto gustosa il cui punto di forza risiede, innanzitutto, nella bontà del pane preparato con acqua, farina di grano duro, lievito madre e sale, cotto a legna dopo una lunga lievitazione.

La “conza”, ovvero il condimento, è data da ingredienti “poveri” e facilmente reperibili che, tuttavia, grazie al loro “felice connubio” riescono ad arricchire il pane in assenza di materie prime di maggiore valore. Anticamente le mogli potevano così riuscire ugualmente a preparare un pasto gustoso e nutriente ai mariti che rientravano dal lavoro nei campi.

Un pasto semplice il cui punto di forza è dato dal pane appena sfornato con una bella crosta marrone e la mollica morbida e profumata in grado di accogliere il condimento a base di pomodoro, formaggio primosale, acciughe, origano, sale e pepe e olio d’oliva.

“Questo evento nasce dalla volontà dell’Associazione Nova di valorizzare il patrimonio enogastronomico corleonese come volano di attrazione turistica e culturale. Abbiamo scelto il ‘pani cunzatu’ perché è un piatto che, per noi, rappresenta l’identità e la condivisione per eccellenza. Rappresenta la nostra filosofia: la grandezza della semplicità – dice **Stefania Governali**, presidente di Nova Aps – . Quando si assaggia questa pietanza non si sta solo consumando un prodotto ma si sta entrando in contatto con la nostra storia e la nostra terra”.

“Molto più di un’eccellente manifestazione enogastronomica, si tratta della celebrazione della nostra identità a tavola. Valorizzare queste eccellenze significa sostenere concretamente l’economia locale, promuovere un turismo culturale e del gusto e riscoprire il senso più profondo della nostra comunità attraverso l’ospitalità sincera. Un ringraziamento sentito va alla presidente e a tutti i ragazzi di Nova Aps, alla Pro Loco e a quanti hanno collaborato per la passione e la genuinità con cui hanno curato questa manifestazione. Domenica sera Corso dei Mille sarà il cuore pulsante di una Corleone che produce, accoglie e valorizza le proprie radici: vi aspettiamo per condividere insieme i nostri sapori più veri” aggiungono il sindaco di Corleone **Walter Rà** e il vice sindaco e assessore alle attività produttive **Salvatore Schillaci**.