

Gelato di Campagna, lo street candy dei Fratelli Rosciglione

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 07 Settembre 2014 17:06



Il **Gelato di Campagna** non è un sorbetto, come il nome potrebbe far intendere, bensì un dolce, si pensa sia di origine araba ed è strettamente correlato con la ricorrenza del **Festino di Santa Rosalia**, patrona della città di **Palermo**, che si svolge ogni **15 Luglio**, è infatti in quel periodo dell'anno che una volta veniva prodotto. Gli ingredienti principali sono zucchero semolato, che crea la classica scioglievolezza, probabilmente alla base del suo appellativo di "gelato", frutta secca, canditi, aromi naturali e dei colori vegetali che danno l'effetto marmorizzato che lo caratterizza. Quindi, una ricetta semplice, ma dalla difficile realizzazione a causa della particolare struttura microcristallina dello zucchero, suo principale ingrediente, il quale va lavorato rispettando tempi e temperature in un complicato gioco che garantisce poi l'effetto scioglievole del prodotto finale.



Per approfondire questo dolce della tradizione palermitana, ormai quasi scomparso, lo scorso **2 Settembre 2014** mi sono recato presso la **Pasticceria Rosciglione**, storico laboratorio nel quale ancora oggi si producono una serie di vere e proprie reliquie della pasticceria antica, oltre al **Gelato di Campagna** ne citerò solo un'altra, espressione di grande esperienza artigianale: le **Pupe di Zucchero** o **Pupaccene**, che spero di approfondire in un altro mio articolo.

I fratelli **Rosciglione, Francesca, Pietro e Vincenzo**, depositari dell'antica arte del torronaro, che comprendeva, oltre ai già citati lavori a base di zucchero, anche una serie di dolci da asporto o meglio da strada, che mi piace tanto definire "**street candy**", parafrasando altre allocuzioni oggi molto in voga, ne fanno parte anche il torrone con le mandorle, piuttosto che quello coi semi di sesamo e tanti altri, ma questo è un altro mondo tutto da esplorare, pertanto per stavolta sarà meglio tornare al gelato di cui sopra.



Il torronaro, quindi, anticamente preparava queste leccornie di zucchero e le vendeva da ambulante nelle feste di piazza o durante le ricorrenze per lo più religiose. I fratelli **Rosciglione**, conducono ancora questa attività con sorprendente vitalità, anche se ormai la praticano da diversi decenni. Arrivati a questo punto sorge spontanea la domanda: ma chi raccoglierà questo importante testimone di una tradizione ormai in via di scomparsa? Sembra proprio che il giovane **Mimmo**, figlio di **Pietro Rosciglione**, abbia preso a cuore questo duro lavoro, candidandosi a raccogliere le redini di papà e zii, ma soprattutto di nonno **Domenico** e del bisnonno **Vincenzo**, capostipiti della famiglia, anche loro rigorosamente torronari.

Secondo me, in base a quello che **Enzo** mi ha raccontato, sembra proprio che **Mimmo** ci abbia visto giusto poichè, anche se si tratta di un lavoro duro e quindi distante dai giovani d'oggi, la richiesta del mercato c'è, i clienti abituali a volte aspettano per tutto l'anno la ricorrenza del paese, per poter comprare i prodotti dei **Rosciglione** presso la loro colorata bancarella. Lo **street candy** è culturalmente radicato nel palermitano che, nonostante la cosiddetta modernità, sembra ancora saldamente attaccato a questi antichi baluardi della pasticceria siciliana. Inoltre, **Mimmo** potrà fregiarsi ed essere orgoglioso di perpetuare il lavoro che i suoi avi iniziarono nel 1840, anche se oggi, alcuni procedimenti, qualche modifica l'hanno purtroppo subita.

Gelato di Campagna, lo street candy dei Fratelli Rosciglione

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 07 Settembre 2014 17:06



Per riuscire a stare sul mercato i **Rosciglione**, dal 1970 in poi, hanno dovuto aggiornare il processo di produzione del **Gelato di Campagna**. In passato, lo zucchero veniva prima cotto e poi trattato con un sistema totalmente manuale che gli permetteva di incorporare aria. Oggi un simile sistema di lavorazione non è più proponibile, neanche con delle macchine, in quanto troppo lungo e faticoso, infatti, quei pochissimi altri che nel palermitano producono ancora il **Gelato** utilizzano il più economico zucchero "fondente", acquistandolo già pronto, i **Rosciglione** invece hanno studiato un mix con quest'ultimo semi-lavorato al quale aggiungono del classico zucchero semolato cotto a circa 120-122 gradi. La massa che ne deriva ha la struttura fondente ed il nerbo dello zucchero, permettendo così di ridurre i tempi di produzione, ma garantendo un prodotto molto più aderente alla tradizione.



Si narra, che dopo lo sbarco dei Mille di Garibaldi, il **Gelato di Campagna** assunse in suo onore i tre colori della bandiera italiana: bianco rosso e verde, anche gli avi dei **Rosciglione** si adattarono a questa moda dell'epoca, ma continuando imperterriti a produrre la loro versione, arrivata oggi fino a noi, che prevede anche un quarto colore. Pertanto, abbiamo ben 4 colorazioni e aromatizzazioni: **bianco**, solo con mandorle tostate e raramente con essenza di anice; **rosso**, con mandorle tostate ed essenza di fragola; **verde**, con mandorle tostate



ed essenza di mandorla; infine il **marrone**, stavolta senza mandorle, ma con una generosa aggiunta di cacao in polvere. Le quattro paste di zucchero vengono prima amalgamate con le mandorle, poi manualmente vengono aggiunti i coloranti e le essenze ed infine, ancora calde, disposte all'interno delle classiche formine rettangolari. Qui **Enzo** mi ha fatto un'importante distinzione tra forme, difatti, quella rettangolare era tipica dei torronari ambulanti, mentre quella a mezza luna, considerata più fine probabilmente poichè arrotondata, era appannaggio delle pasticcerie, anche se poi il sapore era uguale per entrambi! Inoltre, oggi non vengono più aggiunti i canditi poichè sembra che clienti non li gradiscano, secondo me perchè ormai si trovano solo di produzione industriale, sono finiti i bei tempi in cui i **Rosciglione** preparavano anche quelli! Infine, probabilmente per una questione di costi, sono scomparsi i pistacchi, presenti in alcune ricette del **Gelato di Campagna**. L'ultima fase consiste nel far asciugare il prodotto, poi basterà sformarlo e affettarlo per avere la classica vista colorata di uno **street candy** immeritatamente trascurato.

{youtube}XPWD9YGQarM{/youtube}

{youtube}NkvRSaMxYJg{/youtube}

{youtube}14j-iJZIYgc{/youtube}

{youtube}jftT8I-_rNk{/youtube}

moocasa_albumid=6054540794689889713