

Una torta per Santa Rosalia

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 22 Luglio 2025 08:32



Una ricorrenza come quella del Festino di Palermo, quest'anno giunta alla sua 401esima edizione nel consueto giorno del **14 Luglio 2025**, sembra che non avesse mai visto una torta, da questa considerazione è partita l'idea di **Vincenzo Rosciglione**, pasticcere palermitano che insieme alla famiglia, e per ben 5 generazioni, ha mandato avanti l'antico e ormai quasi scomparso mestiere del "torronaro", oggi alla loro 185esima ricorrenza, attività poi evolutosi nella loro pasticceria di Via Montalbo. I Rosciglione sono noti soprattutto per la produzione dei "pupi di zucchero" o "Pupaccena", ma anche per il "**gelato di campagna**", la "**Pietrafendola**", i "**Biscotti di San Cosma e Damiano**", esempi di preparazioni dolciarie da passeggio ormai scomparse, [ma che mi hanno dato l'idea di creare l'allocuzione "Street Candy"](#), elevando questi dolci al pari del più noto, ma salato, Street Food.

L'idea di **Vincenzo** ha avuto una lunga gestazione iniziando molti mesi prima della giornata in cui avviene la storica sfilata con carro allegorico e spettacoli itineranti lungo il suo percorso, oltre a stendere un progetto di massima ha cercato di coinvolgere il maggior numero di professionisti e sponsor del settore della ristorazione e non solo. Non avendo avuto supporto se non da sponsor privati, ha dovuto gestire totalmente anche lo spazio, prenotando e pagando personalmente giorni prima l'area necessaria da lui individuato lungo il Foro Italico, accanto alla Porta dei Greci, situata tra le numerosissime bancarelle che affollano il Festino, irrinunciabile occasione per venditori ambulanti e food track di fare affari e fornire i propri servizi alle circa 350.000 persone che avrebbero poi accompagnato il carro.

Vincenzo, innanzi tutto, si è rivolto a coloro che lo hanno accompagnato nella sua vita professionale, l'amico ed ex compagno di banco di alberghiero **Giovanni Montemaggiore**, chef e docente di Sciacca oggi in pensione, presidente regionale dell'Associazione Internazionale Discepoli di Escoffier, nonché anche vicepresidente nazionale del prestigioso sodalizio, la cui fascia è ambita da tanti chef, il quale ha coinvolto anche alcuni soci e di cui fa parte lo stesso Vincenzo Rosciglione.

Tantissimi gli chef e pasticceri, professionisti di lunga data, che hanno materialmente operato o che, con la loro presenza, hanno arricchito l'evento, in ordine alfabetico, da Palermo: **Jack Bruno, Antonino Chifari, Giuseppe Deiana, Vincenzo Latona, Salvatore Pizzo, Marilena Renda, Carlo Caldovino, Pasquale Rubbio, Lillo De Fraia da Caltanissetta, Leonardo Gerardi da Sciacca (AG), Andreea Andrei del Ristorante La Pineta di Sutura (CL), fiduciaria Lady Chef Escoffier Sicilia, Paolo Mandracchia del Ristorante La Conza e Leonardo Gerardi, entrambi da Sciacca.**

La torta è stata realizzata grazie al contributo degli sponsor, come il **Gruppo Mangia's**, rappresentato per l'occasione dallo chef **Giuseppe Sole** dell'**Hotel delle Palme di Palermo**, e poi **Frutta e Verdura da Andrea, Nauticar, Pasticceria e Pizzeria Il Fornaio di Giuliano Caterina, Ventura arredi e attrezzature per la ristorazione, DM Delizie Mediterranee, Amaro Perollo, UPO Sicilia, Pasticceria Gelateria Bistrot La Martorana di Ribaudò, Pasticceria e Catering Mimmo Rosciglione, Fabbrica Cannoli Vincenzo Rosciglione, Rosciglione Bakery dal Missouri USA.**

Presenti anche **Guddo Eventi e Catering**, parenti dei noti chef **Guddo** di Palermo, i quali hanno filato e preparato delle mozzarelle davanti al pubblico, ma anche **Nino Terranova**, maestri caramellati dal 1890 ancora attivi a Palermo, famosi per le caramelle alla carruba, il quale ha realizzato in diretta delle semplicissime, quanto buone, caramelle di zucchero alla menta e all'anice.

Una torta per Santa Rosalia

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 22 Luglio 2025 08:32

Altro sponsor particolarmente importante è stato **Mangiasano di Caltabellotta** (AG), che ha fornito più di 540 uova fresche biologiche, utilizzate da Vincenzo Rosciglione per la preparazione del pandispagna. Anche l'azienda **Giovanni Cacciatore**, distributore di latticini di **Santo Stefano Quisquina** (AG), ha avuto un ruolo importante per la fornitura della ricotta, proveniente da allevamenti dei Monti Sicani e consegnata prima del suo consueto congelamento, utilizzata per farcire la torta, per un peso totale calcolato intorno ai 250 kg, ovviamente decorazioni escluse.

Si, perché per le decorazioni ci sarebbero da fare diverse considerazioni, erano il pezzo forte dell'impresa, infatti il Ponte Ammiraglio è stato realizzato da **Simona Causa**, cake designer palermitana, le sculture in cioccolato a stampo raffiguranti il Teatro Massimo, la Porta Nuova e San Giovanni degli Eremiti, sono state realizzate e offerte dal **Maestro Pasticcere Salvatore Cappello** di Palermo, poi il Monte Pellegrino dal pasticcere **Dario Greco**, grazie ad uno stampo di **Lucio Greco di Grafica 2000 di Villabate (PA)**, e le roselline invece sono di **Clarissa Li Bassi**, sesta generazione della famiglia **Rosciglione**, infine ce da citare l'indispensabile ausilio di **Titti Scolaro**, pasticciera e cake designer che da **Milazzo** (ME) si è spostata a Palermo per l'occasione e che ha avuto la responsabilità della parte più importante della decorazione.

Quella tra **Titti e Vincenzo** è stata una collaborazione tra due generazioni distanti diversi decenni, eppure i due hanno trovato la loro strada per infine incontrarsi a Porta Felice. Porta Felice è uno degli antichi e più importanti ingressi lato mare alla vecchia Palermo, è da lì che il carro allegorico, per ben 401 volte, è uscito durante la manifestazione del Festino, e da lì si può anche vedere bene Monte Pellegrino, monte simbolo di Palermo che ospita sulla sua sommità un santuario dedicato a Santa Rosalia ed in cui vennero trovate le sue spoglie. Vincenzo si è occupato di realizzare, con un impasto a base di zucchero, i due lati della porta. Il carro è stato originariamente realizzato in creta dallo scultore palermitano Filippo Leto, su modello del 350esimo Festino avvenuto nel 1974, e quindi acquistato da Vincenzo e consegnato a Titti Scolaro per la decorazione in pasta di zucchero.

La scena dell'attraversamento della Porta Felice è stata quindi riprodotta completando così non solo la decorazione, ma anche ciò che dopo pochissime ore si sarebbe visto, nella realtà, col carro aggiornato, dalla postazione della torta.

Durante l'evento inoltre chef e pasticceri sono stati accompagnati da ben tre figure, che hanno allietato e donato anche un aspetto culturale all'impresa. Infatti chi non si ricorda dell'attore "biondino" soprannominato King Kong nel film **"Mary per sempre"** di 37 anni fa? Ebbene, durante l'evento, **Salvatore Termini**, questo è infatti il suo vero nome di attore con all'attivo quasi 10 film, si è occupato di gestire la sua console da dj con musica, fornendo l'amplificazione necessaria agli altri partecipanti. Infatti continuando in ordine di apparizione, ha poi cantato **Giuseppe Lo Cicero**, in arte **Il Suggestore**, tenore lirico che ha intonato alcune arie da lui interpretate con notevole pathos, seguito da **Marco Bologna**, cantante neomelodico, che ha interpretato un pezzo dedicato allo scomparso cabarettista e attore **Giovanni Alamia**, partner per tanti anni di **Tony Sperandeo**. Infine, chiusura in bellezza con **Roberto Spicuzza**, attore e operatore teatrale di Palermo, che ha recitato un brano tratto dalla composizione "Io...Rosalia", con parole e musica di Serena Lao, salutando così l'imminente arrivo del carro con la Santuzza, poco prima della distribuzione pubblica e gratuita della torta, suddivisa in 1650 porzioni, protrattasi fino a circa le ore 22.

Nel video qui sotto allegato, troverete le immagini e le interviste a **Vincenzo Rosciglione** e a **Giovanni Montemaggiore**, e più sotto anche le più di 100 foto scattate per l'occasione.

{youtube}N0onsEErycw{/youtube}

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

Una torta per Santa Rosalia

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 22 Luglio 2025 08:32



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)