

Lo Street Candy, figlio di un cibo minore?

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 26 Novembre 2014 12:33



Non se ne può più, sembra che qualsiasi cibo si possa consumare in piedi diventi definibile con dell'appellativo di street food. Siti internet, periodici e soprattutto la TV ha consacrato il cibo da strada come un alimento che fa tendenza. Sull'argomento però noi palermitani siamo in pole position, per varietà, qualità, complessità e storia! In tutto questo bailamme di food ci si è però dimenticati di un'altra tipologia di cibo, anch'esso da consumarsi in piedi, ma molto più dolce: i prodotti del torronaro, antico mestiere in via di scomparsa, ma ancora presente nelle fiere di paese, soprattutto a sfondo religioso, come ad esempio il **Festino di Santa Rosalia**, importante ricorrenza palermitana del 15 Luglio piuttosto che la **Madonna del Lume** ad Ottobre a **Porticello (PA)**. Pertanto, perchè non aggiungere un'altra categoria al cibo da strada, definendo anche il "dolce da strada", il quale, parafrasando l'altra allocuzione oggi molto in voga, mi piace tanto chiamare "**street candy**".



Rosciglione

Uno degli esponenti di maggior spicco della torroneria ambulante è costituito dai fratelli **Rosciglione** della Via Montalbo di **Palermo**. **Francesca, Pietro e Vincenzo**, oggi affiancati dal nipote **Mimmo**, sono tra gli ultimi depositari dell'antica arte e sicuramente tra i più vecchi con ben 5 generazioni, con i capostipiti nati rispettivamente nel 1700 inizio 1800 e poi 1840, 1890, 1922 e 1954. La loro offerta comprende numerose preparazioni: pupi di zucchero o pupaccene, torrone con le mandorle, torrone con i semi di sesamo, gelato di campagna, biscotti di San Cosma e Damiano, e tanto altro.



Marrone

La generazione più vecchia, invece, sembra essere la famiglia **Marrone**, con il laboratorio in zona Villagrazia di **Palermo**. Attualmente il capofamiglia è **Antonio**, con la moglie **Agata** ed il figlio **Giuseppe**, collaborati dal genero **Salvatore Cocuzza** e dal nipote **Giovanni Granillo**. Producono Frutta di Martorana, Torrone, biscotti vari, Gelato di Campagna e Mele di Biancaneve.



Lo Street Candy, figlio di un cibo minore?

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 26 Novembre 2014 12:33

Santamaria

Due sole generazioni sono da attribuire ai **Santamaria**, situati nel quartiere palermitano dell'**Uditore**, con il capostipite **Mario** del 1944, attività oggi continuata dal figlio **Giovanni** e si spera proseguita dal tredicenne nipote **Alessio**.



Micalizzi

Una delle ultime arrivate è la famiglia **Micalizzi**, che svolge l'attività da soli 5 anni. Il capofamiglia **Sergio**, collaborato dal figlio **Natale**, nel proprio laboratorio di **Bagheria**, producono torroni, Mele di Biancaneve e biscotti vari.



Vasapolli

Con **Michele Vasapolli**, sbarchiamo a **Caltanissetta**, città che sembra essere quella con maggior rappresentanti di "torronari", se ne contano ben 7. **Michele**, insieme alla moglie, produce le Pupaccene, il Gelato di Campagna, in una versione con la frutta candita, il torrone e l'immane mela rossa. Torronari da tre generazioni, i **Vasapolli** oggi sono imparentati con altre famiglie nissene produttori di **street candy**, come ad esempio quella dei **Nitro**.



Nitro

A **Caltanissetta** c'è sicuramente il più alto numero di esponenti dello **street candy**, la famiglia più numerosa è probabilmente quella dei **Nitro**, durante la 71a Sagra del Mandorlo in Fiore di Agrigento, nel **Marzo 2016**, le loro bancarelle, unite a quelle di altri loro parenti e concittadini, hanno infatti riempito un'intera via. **Sandro e Giuseppe** sono gli ultimi esponenti di un ramo dei **Nitro** attivo sin dal 1870.

Lo Street Candy, figlio di un cibo minore?

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 26 Novembre 2014 12:33



Doriana e Angelo Nitro, di **Caltanissetta**, sono giunti alla 4a generazione di torronari.



Zagarella

Luigia Zagarella, di **Caltanissetta**, svolge questa professione da 40 anni, è aiutata da **Luigi Bellomo** e **Gaetano Lipani** (in foto).



Nalbone

Pietro Nalbone, di **Caltanissetta**, si occupa di **street candy** da "solo" 30 anni.



Milazzo Paolo

Paolo Milazzo viene da Ciaculli, quartiere di Palermo noto per i suoi agrumeti ricchi della varietà Mandarinino Tardivo.



Milazzo Luigi

Luigi Milazzo invece è il fratello di **Paolo** di **Ciaculli** e proviene dal quartiere che comprende **Corso dei Mille** e **Piazza Torrelunga**, i fratelli sono di fu **Ignazio**.

Lo Street Candy, figlio di un cibo minore?

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 26 Novembre 2014 12:33



Valenti

A **Ballarò**, uno dei quartieri più popolari di **Palermo**, c'è il laboratorio di **Vito Valenti**, che con i cugini produce Pupaccene, Gelato di Campagna e torrone, oggi purtroppo solo stagionalmente. Dopo 4 o 5 generazioni i **Valenti** si sono infatti specializzati nella vendita di caldarroste, riuscendo così a compensare gli introiti mancanti dallo **street candy**.



Vincitore

Daniel Vincitore di **Caltanissetta**, insieme al suo collaboratore imparentato con la famiglia **Nitro**, ha dato vita a "The house of sweets", un modo moderno e più internazionale per definire il suo lavoro di torronaro.



Faia

Originaria del popolare quartiere di **Ballarò**, la famiglia **Faia** produce **Street Candy** da almeno tre generazioni. Oggi **Santo Faia**, insieme al padre, prepara Pupaccene, Torroni, Gelato di Campagna, mandorle ricoperte, mele ecc.



Lo Street Candy, figlio di un cibo minore?

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 26 Novembre 2014 12:33

Spampinato

Nel catanese invece opera " ^{Al croccante} " di ^{Salvo Spampinato}, famiglia di torronari giunta alla terza generazione che recentemente si è inventato una sorta di torrone gigante a forma di mortadellona, ma con composizione interna ampiamente variegata e offerta in diversi gusti. Altra interessante caratteristica degli ^{Spampinato} è quella di essere rimasti tra i pochi a preparare in proprio tutta l'offerta, a differenza di altri colleghi che ormai sempre più spesso si rivolgono anche ai prodotti dell'industria.



Oliveri

A **Partinico**, in provincia di **Palermo**, opera da ben tre generazioni **Filippo Oliveri**, un'altra famiglia storica di torronari.

LO STREET CANDY

Lo **street candy** è comunque culturalmente radicato nel palermitano che, nonostante una presunta modernità ed una strisciante esterofilia, sembra ancora saldamente attaccato a questi antichi baluardi dell'antica pasticceria siciliana. Tanto è vero che alcuni torronari conducono aziende sempre sulla cresta dell'onda, ovviamente dopo aver sintonizzato meglio alcuni loro prodotti con i tempi moderni, così come hanno fatto i **Rosciglione**. Ad esempio, i soggetti delle pupaccene, mentre una volta erano costituiti principalmente da figure dell'opera dei pupi, oggi sono stati soppiantati da personaggi dei fumetti o dello sport, oppure alcune tecniche di lavorazione si avvalgono parzialmente di semi-lavorati, al fine di abbattere i costi di manodopera che eventualmente graverebbero sul prodotto finale. Infine, anche il cannolo siciliano si può considerare uno **street candy**, grazie alla sua particolare attitudine alla portabilità! Qui di seguito ho raccolto una serie di articoli, album fotografici e video che documentano alcune lavorazioni di **street candy**.



Galato 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

Lo Street Candy, figlio di un cibo minore?

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 26 Novembre 2014 12:33

tempi di produzione, ma garantendo un prodotto molto più aderente alla tradizione. [Articolo e foto](#) sulla produzione.



Pupaccena (Pupi di zucchero)

Arte antica che usa solo zucchero cotto a circa 130 gradi con un pizzico di cremor di tartaro, poi colato negli stampi di gesso. [Album foto](#) e [video](#) relativi alla preparazione.



Frutta di martorana

In questo caso abbiamo due soli ingredienti, farina di mandorle e zucchero, poi abilmente formata a mano o con degli appositi stampi ed infine dipinta sempre manualmente. [Album foto](#) e [video](#) relativi alla preparazione.



Biscotti di San Cosma e Damiano

Rimasti legati alla festa dei due santi rappresentati, tipica della borgata marinara di Sferracavallo a pochissimi chilometri da Palermo, vengono preparati con il 50% di farina bianca ed il 50% di miele d'acacia. [Album foto](#) e [video](#) relativi alla preparazione.



Lo Street Candy, figlio di un cibo minore?

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 26 Novembre 2014 12:33

Marrapanza

Ormai scomparso, viene preparato con semola, farina bianca con un po' di miele. Probabilmente esso costituisce una sorta di antesignano del "**buccellato**" palermitano.



Torrone di mandorle (Cubaita o Cubbaita)

Un classico dello **street candy**, viene preparato con zucchero semolato, mandorle non pelate ed aromatizzato con essenze varie. La variante con semi di sesamo si chiama "**giuggiulena**" o "**giggiulena**". [Video 1](#) - [Video 2](#)

ALTRI ARTICOLI E VIDEO CORRELATI

La Cubaita dei Torronari di Sicilia:

<https://cucinartusi.it/Articoli-vari/la-cubaita-dei-torronari-di-sicilia.html>

La Cubaita più lunga del mondo di Agrigento:

<https://cucinartusi.it/Articoli-sugli-eventi/un-torrone-da-guinness.html>

Tutti gli articoli sullo Street Candy:

https://cucinartusi.it/component/option.com_tag/tag.Street-candy/task.tag/

Foto raccolte in diverse feste e manifestazioni di Sicilia



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)