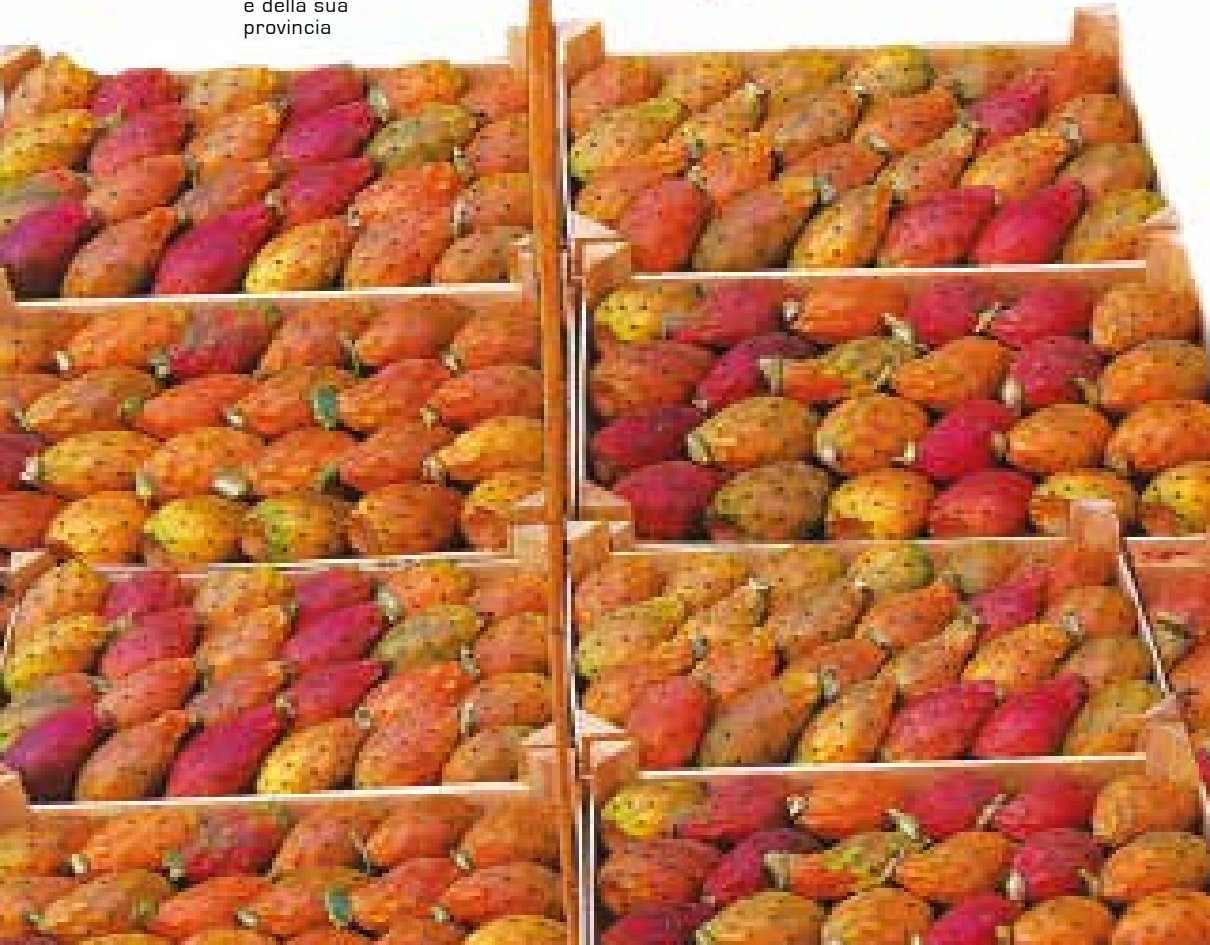


POEBO  
PALERMO

## LE MAPPE DEL TESORO

Venti itinerari  
alla scoperta  
del patrimonio  
culturale di  
Palermo  
e della sua  
provincia

BENI DI INDIA  
1,40  
Cassa  
100  
12



Soprintendenza per i Beni culturali  
e ambientali di Palermo

# I MERCATI E I CIBI DA STRADA

di Orietta Sorgi

REGIONE SICILIANA  
Assessorato dei Beni culturali  
e dell'Identità siciliana



## PO FESR Sicilia 2007-2013

Linea d'intervento 3.1.1.1.

**“Investiamo nel vostro futuro”**

### **Progetto LE MAPPE DEL TESORO.**

*Venti itinerari alla scoperta del patrimonio culturale di Palermo e della sua provincia.*

progetto di: *Ignazio Romeo*

R.U.P.: *Claudia Oliva*

Soprintendente: *Maria Elena Volpes*

### **I mercati e i cibi da strada**

di *Orietta Sorgi*

fotografie di: *Salvatore Plano* (fig. 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 21, 26, 28, 29, 32, 33, 39, 40, 43, 51, 52);

*Maurizio De Francisci* (fig. 10, 24, 34, 38, 41, 44, 45); *Francesco Passante* (fig. 18, 22, 23, 25, 31, 35b, 36);

*Fabio Militello* (fig. 5, 6, 20, 30, 35a); *Dario Di Vincenzo* (fig. 46, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58).

Tutte le immagini riprodotte provengono dagli archivi del Centro Regionale per l'Inventario, la Catalogazione e la Documentazione di Palermo, sia quelle dei fondi storici, sia quelle realizzate direttamente dai fotografi interni, ad eccezione delle foto di Dario Di Vincenzo (archivio Soprintendenza di Palermo).

Si ringrazia Fabio Militello per la consulenza cartografica.

cura redazionale: *Ignazio Romeo* con la collaborazione di *Maria Concetta Picciurro*

grafica e stampa: *Ediguida s.r.l.*

Le mappe del tesoro : venti itinerari alla scoperta del patrimonio culturale di Palermo e della sua provincia. - Palermo : Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e dell'identità siciliana, Dipartimento dei beni culturali e dell'identità siciliana. - v.

1. Beni culturali – Palermo <provincia>.

709.45823 CDD-22

SBN Pal0274341

19.: I mercati e i cibi da strada / di Orietta Sorgi. - Palermo : Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e dell'identità siciliana, Dipartimento dei beni culturali e dell'identità siciliana, 2015.

ISBN 978-88-6164-282-9

1. Mercati – Palermo.

I. Sorgi, Orietta <1957->.

381.180958231 CDD-22

CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana “Alberto Bombace”

### © REGIONE SICILIANA

Assessorato dei Beni culturali e dell'Identità siciliana

Dipartimento dei Beni culturali e dell'Identità siciliana

Soprintendenza per i Beni culturali e ambientali di Palermo

Via Pasquale Calvi, 13 - 90139 Palermo

Palazzo Ajutamicristo - Via Garibaldi, 41 - 90133 Palermo

tel. 091-7071425 091-7071342 091-7071411

[www.regione.sicilia.it/beniculturali](http://www.regione.sicilia.it/beniculturali)

## I MERCATI E I CIBI DA STRADA

- 5 PREMESSA
- 6 I MERCATI NELLA STORIA DI PALERMO.  
UN FENOMENO DI LUNGA DURATA
- 8 I mercati di oggi fra persistenza e cambiamento
- 18 La cucina di strada
- 24 Mercati in festa e sacralità del cibo
- 31 MERCATI STORICI DI PALERMO
- 31 La Kalsa
- 35 Ballarò
- 39 Il Capo
- 43 La Vucciria
- 47 ANTICHI MESTIERI AMBULANTI E COMMERCIO DA STRADA
- 54 CALENDARIO DELLE PRINCIPALI FESTE DI QUARTIERE
- 56 PICCOLO GLOSSARIO DI CIBI DA STRADA E TRADIZIONALI
- 62 BIBLIOGRAFIA



I mercati di Palermo rappresentano un fenomeno di lunga durata, poiché hanno dimostrato nel tempo un'ostinata resistenza al cambiamento. Nati nei punti strategici della città antica, destinata, quasi per vocazione naturale, allo scambio, lungo il corso dei fiumi o nei pressi del porto, i nostri mercati hanno tacitamente ignorato qualsiasi tentativo di spostamento verso sedi più funzionali. E così, quelli che sono sopravvissuti alla modernizzazione, come il Capo, Ballarò e la Vucciria, sono rimasti nei luoghi del loro primo impianto, mantenendo l'originaria configurazione ambientale e culturale. All'interno di una trama urbanistica di tipo medievale, fra le piazzette, i vicoli e i cortili del centro storico, si erge quotidianamente un'architettura effimera, derivata da materiali poveri, di riciclo: tendaggi e ombrelloni colorati, banconi di marmo e bancarelle in legno, lampadine pensili, insegne colorate e immagini devote a protezione della vendita. Grandiose costruzioni di frutta, verdura e ortaggi, disposte mai casualmente ma secondo implicite regole di accostamento cromatico; macelli esposti a

trofeo e trionfi di pesce fresco arricchito da addobbi variegati. Su tutto questo si impone il paesaggio sonoro del mercato, costituito dalle *abbanniate* dei venditori, grida di richiamo per attirare l'attenzione della gente. Un linguaggio pubblicitario *sui generis*, eredità degli antichi araldi e banditori del Senato palermitano. La verità è che il mercato storico è ancora oggi un *fatto sociale* totale, dove le prestazioni economiche assumono, al tempo stesso, un valore ludico, religioso, aggregativo, culturale in senso lato.

# I MERCATI NELLA STORIA DI PALERMO. UN FENOMENO DI LUNGA DURATA

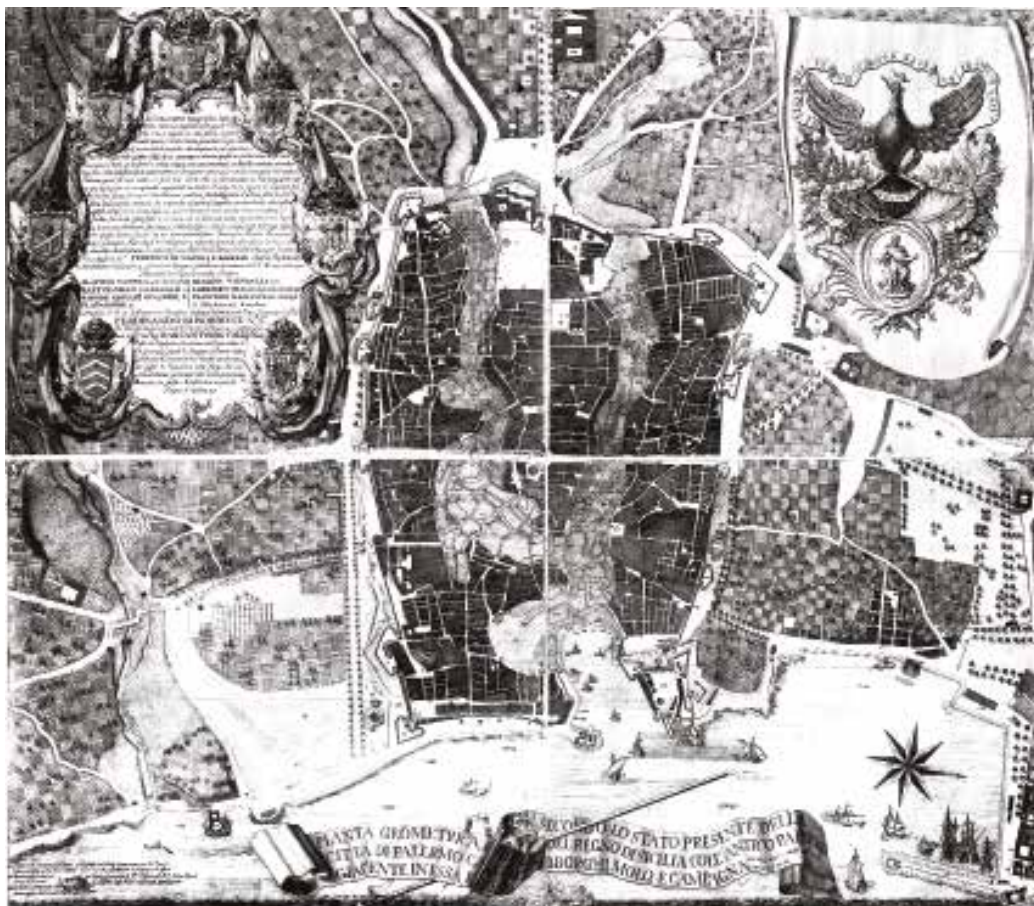
Sin dalle origini Palermo sembrò destinata agli scambi, per una vocazione quasi naturale dovuta alla conformazione felice del suo sito, chiuso fra le colline e il mare. Al centro del Mediterraneo il porto della città divenne ben presto un importante scalo di traffici internazionali, approdo e distribuzione delle merci più diverse di lontana provenienza. Dall'interno dei latifondi agrari ingenti quantità di grano giungevano in città, sia per il fabbisogno locale che per l'esportazione, e così anche ogni risorsa vegetale degli orti e dei giardini circostanti, secondo l'alternarsi delle stagioni.

Quando, alla fine del X secolo, un mercante di Bagdad, Ibn Hawqal, visitava Palermo, così annotava l'assetto dei mercati nei suoi appunti di viaggio:

*La più parte de' mercati giace tra la moschea de' Ibn Siqlàb e questo Quartier Nuovo: per esempio il mercato degli oliandoli [commercianti d'olio, ndr] che racchiude tutte le botteghe de' venditori di tal derrata.*

*I cambiatori e i droghieri soggiornano anch'essi fuori le mura della città; e similmente i sarti, gli armaiuoli, i calderai, i venditori di grano e tutte quante le altre arti. Ma i macellai tengono dentro la città meglio che centocinquanta botteghe da vender carne; e qui (tra i due quartieri testè nominati) non ve n'ha che poche altre. Questo (grande numero di botteghe) mostra la importanza del traffico suddetto e il grande numero di coloro che lo esercitano. Il che puossi argomentare dalla vastità della loro moschea; nella quale, un dì ch'era zeppa di gente, io contai, così in aria, più di settemila persone: poichè v'erano schierate per la preghiera più di trentasei file, ciascuna della quali non passava il numero di dugento persone (traduzione di Michele Amari nel suo *Biblioteca arabo-sicula* del 1880).*

Questa preziosa testimonianza rivela come già sotto i musulmani la città era suddivisa in quartieri, ognuno in funzione dei suoi mercati: il Cassaro e la Galca corrispondenti alla *paleopolis*, dove vi era il principale emporio di mercanzie varie, *As-asimat* (la fila), presente, con ogni probabilità, già nel periodo punico-romano e bizantino; la Kalsa, sede dell'emirato, con quella che poi si sarebbe chiamata la Fieravecchia; e i quartieri ricadenti nella prima espansione urbana fuori le mura: Ballarò, nome dall'etimologia ancora incerta, che potrebbe rimandare ad un luogo di raccolta dei prodotti dei villaggi agricoli circostanti, si sviluppava lungo il Kemonia; il Seralca di col mercato del Capo, sito nella parte superiore (*Caput Seralcadi*), sorgeva lungo il Papireto. A questi si aggiungeva anche il mercato di spezie *Suq-âl-Attarin*, nei pressi della Moschea, tra l'attuale chiesa di S. Nicolò da Tolentino e la piazza S. Anna, e altri di minore importanza e dimensioni. Anche Edrisi e Ibn Gubayr, in età normanna, riferivano di una città fiorente, ricca di mercanzie, dove i musulmani, stabilitisi nei nuovi quartieri, detenevano interamente i commerci. In quell'epoca infatti, tale assetto rimaneva sostanzialmente immutato,aggiungendosi il quartiere



di Porta Patitelli, sorto su quelle aree divenute disponibili dopo l'interramento del porto, in prossimità dell'antica porta di mare *Bab – al – Bahar*. Ugo Falcando, cronista d'epoca normanna, nel XII secolo, accennava all'insediamento delle comunità di Amalfi e più tardi di Genova, Pisa e dei Catalani, nel quartiere delle Logge, fra l'attuale piazza San Domenico e l'odierno quartiere della Vucciria, spingendosi lungo la piazza del Garraffello, che più tardi sarà detta *logia mercatorum*: gli amalfitani dediti al commercio di panni e sete, risiedevano nella piazzetta S. Andrea, mentre gli altri addetti ad attività artigianali e mercantili varie, eleggevano a propria dimora il rione del Garraffello. Nello stesso quartiere e a piazza Caracciolo in particolare, sorgeva,

in età angioina, la Boccheria Grande, luogo dei macelli e del mercato della carne, successivamente spostati, nel 1454, tra la via Candelai e piazza S. Onofrio. Da quel momento la Vucciria, *Boucherie* vecchia o mercato della Foglia, sarebbe stata destinata solo alla compravendita di verdure e ortaggi. Nel XVI secolo lo storico Tommaso Fazello confermava la presenza di un mercato per ogni quartiere: il Cassaro, con l'antico mercato arabo '*As-simât*', lungo la via Marmorea, oggi corso Vittorio Emanuele; l'*Albergaria*, dove si trovava il grande mercato di Ballarò; il quartiere *Seralcadi* col mercato del Capo, collegato attraverso le *platee magne* a un nuovo allineamento commerciale fra via S. Agostino e la via Bandiera; la *Vucciria* nel quartiere di Porta

**1**  
*Pianta geometrica della città di Palermo del Marchese di Villabianca, prima edizione, 1777*

Patitelli e la Fieravecchia, l'odierna piazza Rivoluzione, alla Kalsa. Così secondo i resoconti del gentiluomo Vincenzo Di Giovanni, nel suo *Del Palermo Restaurato* risalente al Seicento, e più tardi del Marchese di Villabianca nel *Palermo d'oggi* alla fine del XVIII secolo, quando le vie Toledo (oggi corso Vittorio Emanuele) e Maqueda costituivano i nuovi assi commerciali della città destinati ai negozi più eleganti dell'aristocrazia cittadina, mentre le antiche *piazze di grascia* restavano confinate nei vecchi quartieri della città medievale (fig. 1). Così si è mantenuta la distribuzione dei mercati nel territorio urbano per tutto l'Ottocento e inizi del Novecento, fino a quando i bombardamenti alleati del 1943 finirono col provocare una battuta d'arresto delle attività commerciali. Nel secondo dopoguerra, malgrado l'esodo dei residenti verso le nuove periferie, gli antichi mercati ripresero lentamente la loro attività. Ma l'espansione urbana verso la periferia settentrionale era ormai inarrestabile: già nel Cinquecento col prolungamento del molo portuale a nord, oltre la porta San Giorgio dove vi era la tonnara, un altro mercato fuori le mura si sviluppava in quel piccolo borgo attorno alla chiesa di Santa Lucia, punto d'arrivo della gran parte dei pescatori e marinai provenienti dalla Kalsa e da Castello San Pietro. Il Borgo Santa Lucia assumeva così la fisionomia di un mercato di pesce per via della vicinanza col porto, dove sorgevano anche una serie di magazzini e depositi per il frumento. Questo nuovo quartiere situato a nord della città storica riceveva un forte impulso da una colonia di Lombardi che monopolizzarono il commercio del grano.

### **I mercati di oggi fra persistenza e cambiamento**

I nostri mercati sopravvissuti alle grandi trasformazioni del Novecento, come il Capo, Ballarò e la Vucciria sono rimasti lì, nei luoghi di primo impianto, rivelando, nell'arco della loro lunga durata, un'ostinata resistenza al cambiamento. Nati in punti strategici della città antica, vicino al mare o lungo i corsi d'acqua dei fiumi, essi hanno mantenuto nel tempo l'antica configurazione ambientale e culturale, opponendosi a ogni tentativo di spostamento verso sedi più adeguate e funzionali alla vendita. Sebbene le grandi arterie stradali per il traffico automobilistico e i nuovi centri commerciali si siano gradualmente sostituiti al contesto tradizionale, i mercati persistono come isole o frammenti del passato: uno scenario scompaginato ma ancora vitale che si ripete malgrado tutto con una peculiare liturgia e in una sorta di miracoloso equilibrio (fig. 2-4). Questa memoria vivente messa in luce ogni giorno da una fitta trama di relazioni umane e da un insieme di pratiche orali rimanda alla città medievale, ai vicoli, piazzette e cortili, quali cornici di riferimento per relazioni di tipo comunitario (fig. 5-6). La persistenza nel tessuto urbano di un'edilizia bassa a schiera con le case-bottega rievoca ancora una dimensione esistenziale in cui residenza e lavoro convivevano in uno stesso ambiente, dando luogo a numerose occasioni di vita associata. In questi spazi fortemente marcati dalla tradizione vengono montate e dismesse nel quotidiano impalcature architettoniche effimere: tendaggi vivacemente colorati e ombrelloni a strisce (fig. 7), bancarelle volanti e banconi di





## I MERCATI E I CIBI DA STRADA



3

*Mercato del Capo.  
Via Porta Carini*

4

*Mercato della Vucciria.  
Via Maccheronai*

marmo illuminati da lampadine pensili e immagini devote di protezione, fotografie dei propri defunti, ornate da ceri e fiori, su cui risalta al centro il capofamiglia, spesso fondatore dell'attività commerciale (fig. 8). Fra le merci i cosiddetti "pizzini", etichette col prezzo simulato in modo tale da attirare il cliente, con l'illusione di un risparmio che è poi solo apparente: 0,99 centesimi anziché un euro (fig. 9). Infine i *coppi* completano il corredo essenziale del mercato: si tratta di fogli di carta giallo-ocra o di vecchi giornali arrotolati a cono (fig. 10), disposti in *coffe* (sporte, ceste) di vimini e pronti ad accogliere le merci. Alle pareti risaltano le insegne della bottega col nome del gestore, dipinte su legno con tonalità cromatiche vivaci, raffiguranti di solito i generi alimentari in vendita ma anche i contesti di produzione soprattutto marinari o le immagini devote a tutela dell'attività (fig. 11). Si tratta in fondo di un universo marginale, realizzato con arredi di riciclo, su cui persiste un tessuto sociale segnato dalla *cultura della povertà*, secondo la definizione di Oscar Lewis nella sua opera del 1973, in aree che pur centrali fisicamente si rivelano oggi come luoghi di segregazione sociale. A tutto questo si contrappone l'abbondanza vistosa della merci alimentari e la grandiosità del loro allestimento sui banconi di vendita: imponenti costruzioni piramidali di frutta e ortaggi (fig. 12), erette secondo codici cromatici mai casuali e regole costruttive convalidate nel tempo e finalizzate ad attirare l'attenzione dei passanti. Animali scannati appesi al gancio ed esposti all'aperto a mo' di trofeo (fig. 13), pesci minuti e da taglio accuratamente disposti sul marmo con

motivi ornamentali (fig. 14); trecce d'aglio appese in alto come ghirlande e mazzi di peperoncino con funzione augurale (fig. 15-16). Entro siffatto palcoscenico irrompe il paesaggio sonoro del mercato, costituito in larga misura dalle grida dei venditori, dal brusio degli acquirenti e ormai anche dal rumore assordante dei ciclomotori che si insinuano fra il flusso dei passanti. Voci, suoni e rumori restano comunque legati in un intreccio indissolubile che è proprio del mercato, dagli effetti cromatici forti e dalle intense sensazioni olfattive e uditive. La verità è che il mercato storico è ancora oggi un *fatto sociale totale*, secondo un'espressione cara alla sociologia francese, e in particolare a Marcel Mauss, dove le relazioni reciproche fra gli uomini che si instaurano attraverso lo scambio non investono soltanto gli aspetti economici in senso stretto, ma religiosi, ludici e aggregativi in varie forme. Un luogo di scambio non soltanto di merci o di beni ma di saperi ed esperienze, un luogo di interrelazione e comunicazione come elemento fondativo di ogni cultura.

D'altra parte è proprio il sistema sonoro del mercato a richiamare un passato non lontano della Sicilia, quando la comunicazione avveniva attraverso il parlato. Finché l'uso e la diffusione della carta stampata erano limitati alla ristretta cerchia dell'aristocrazia terriera, della nascente borghesia urbana e del clero, la trasmissione del sapere per gran parte della popolazione restava affidata all'oralità. Così gli atti del Senato cittadino e gli avvenimenti pubblici venivano annunciati da banditori municipali al ritmo del tamburo. Il *tammurinaro* o banditore,



5  
*Vicolo Scarparelli  
a Ballarò*

6  
*Cortile sul vicolo  
Brugnò nel  
mandamento  
di Palazzo Reale*





7

*Arredo del mercato  
di Ballarò*

8

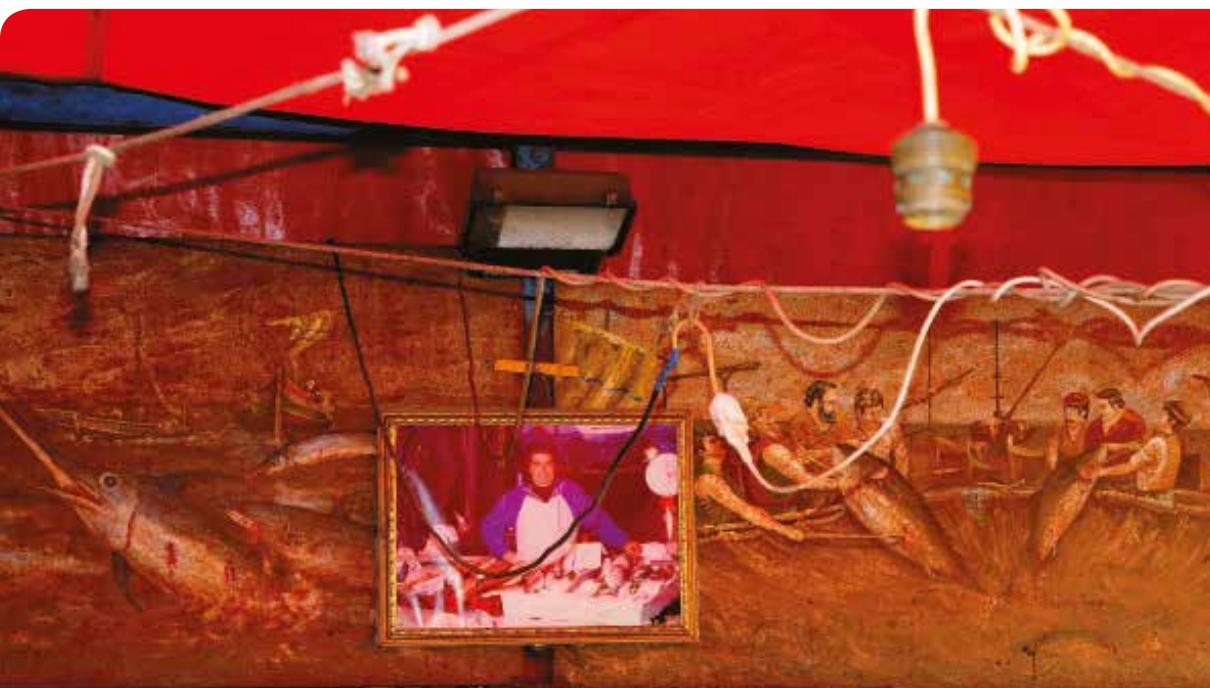
*Mercato del Capo.  
Immagini devote  
e di defunti a  
protezione della  
compravendita*

9

*Mercato  
di Ballarò.  
Etichette col prezzo.*

associando il suo grido alla percussione dello strumento musicale, diveniva un esperto di questa particolare retorica ritmica e attraverso l'eloquenza informava la gente delle notizie più importanti. Tale era anche la funzione dei cantastorie che nelle pubbliche piazze narravano fatti di cronaca a volte romanzati, seguendo gli episodi sui cartelloni illustrativi e accompagnandosi con la musica. Non vi è dubbio che la tecnica vocale e la specifica cadenza delle *abbanniate*, cioè dei pubblici annunci dei banditori, dovette in origine conformarsi a tali modalità della comunicazione orale, con quell'enfasi declamatoria così efficace nell'attirare l'attenzione della gente. In tutti i casi si tratta di un linguaggio pubblicitario *sui generis* dove prevale il ricorso a figure retoriche quali la metafora: come ad esempio nell'*abbanniate* delle fave al mercato del Capo che associa le qualità del legume alla dolcezza dei *cannameli*, dolci di pasta di miele; oppure a quella del peperone di cui si esalta la consistenza migliore della





## I MERCATI E I CIBI DA STRADA

carne, considerata nella miseria un vero e proprio privilegio. Ancora al Capo le qualità dell'uva bianca da tavola ricordano i riccioli d'oro delle chiome femminili, mentre quelle degli spinaci vengono associate alla forza di Braccio di Ferro, per l'influenza dei fumetti e dei cartoni animati. La bellezza del tonno fresco (*tunnina*) ricorda quella di "una signorina" e pertanto la si può baciare (l'invocazione declamatoria è generalmente accompagnata dal bacio

sulla guancia del pesce). Altrove si ricorre alla metonimia – una parte per il tutto – come nel caso delle *abbanniate* di frutta e ortaggi: *u culuri cci a taliari*, basta il colore ad indicare la freschezza e la bontà del prodotto, oppure all'iperbole, esagerazione smisurata delle proprietà e dimensioni delle merci in vendita. In taluni casi l'enfasi declamatoria dei banditori assume toni licenziosi e allusivi come avviene nell'*abbannata* della zucchini o del cetriolo. Un



fenomeno che rimanda per molti versi alla vita di piazza del Medioevo per quella dimensione pubblica, comunitaria che si esprime in comportamenti rituali e collettivi con un linguaggio forte e colorito, spesso declamato e perfino grottesco che sovente allude al “basso” del materiale-corporeo, per dirla con Bachtin. La diversa articolazione della città moderna in funzione del traffico autostradale ha provocato il lento declino del piccolo commercio da strada.

Quasi scomparsa è oggi l'antica figura del venditore ambulante e con essa il quotidiano inscrivere di itinerari fissi, ricorrenti, convalidati dalla tradizione e rivolti ad una clientela abituale legata all'offerente da una lunga consuetudine: oggi li ritroviamo ancora numerosissimi ma in forma più stanziale con le loro “lape”, furgoncini a tre ruote, ad ogni incrocio della città. Fuori dal mercato, l'ambulante sopravvive qua e là in qualche sporadico caso di *castagnaru*,



12  
*Mercato del Capo.  
 Esposizione di  
 frutta e ortaggi*







13

*Mercato di Ballarò.  
Vendita di carne*

14

*Mercato della Vucciria.  
Pescheria*

con la sua fornacella volante o di gelataio davanti alle scuole o dai numerosi *sfinzionari* che si distribuiscono per la città muniti di altoparlante per sopperire alla rumorosità del traffico. Una figura abituale del mercato è quella del *riffaturi* che annuncia il suo arrivo spingendo un carretto carico di pesce e declamando i numeri dell'estrazione, con una valigetta piena di biglietti del sorteggio che agita continuamente per richiamare il suo pubblico. La *riffà* è infatti una sorta di lotteria ambulante che si svolge nei quartieri popolari di Palermo: la più nota è la *riffa ra spisa* che consiste nell'assegnare al vincitore una cassetta di pesce di particolare pregio come ad esempio i gamberoni (fig. 17).



15

*Mercato del Capo.  
Esposizione di  
peperoncino*

16

*Mercato del Capo.  
Esposizione di  
trecce d'aglio*

17

Via Maccheronai  
alla Vucciria.  
“Riffaturi”



18

Piazza Caracciolo.  
Venditore ambulante  
di pane con la milza  
(pani ca meusa)

### La cucina di strada

Un ruolo centrale nei luoghi del mercato è occupato dalla cucina di strada, offerta sia su banchetti ambulanti sia in postazioni fisse. Fatima Giallombardo, nel suo “La cucina di strada a Palermo” del 1995, l’ha definita una sorta di grande *buffet* pubblico, regolato da codici diversi e talora opposti a quelli della cucina domestica, che è invece il regno indiscriminato delle donne e luogo della successione ordinata delle pietanze. Mentre il consumo dei cibi domestici presuppone un desco imbandito attorno al quale raccogliere in determinati momenti della giornata il nucleo familiare, diversamente quello del cibo da strada si svolge all’aperto in qualsiasi ora ed è rivolto agli uomini, in un clima di vera e propria crapula e assoluta sregolatezza. Si tratta infatti di cibi particolari, derivati in larga misura da residui della macellazione o da interiora di animali e che denotano anche nelle modalità di cottura una destinazione prevalentemente maschile. Sono prodotti *dagli uomini per gli uomini*, consumati in *loco* all’impiedi e con le mani, accompagnati da grandi quantità di birra o di vino. Il fumo e l’odore acre e pungente di queste pietanze raccoglie attorno al banchetto un pubblico abituale che attraverso il mangiare e il bere a dismisura ritrova una conferma della propria virilità (**fig. 18**). Oggi tuttavia la gastronomia di strada che prevale, nelle friggitorie palermitane, con le loro panelle e crocchè (**fig. 19**), o nella vendita delle castagne arrosto, di cedri tagliati a fette e offerti col sale (**fig. 20**) o di spremute di agrumi freschi (**fig. 21**) nei chioschi delle vie cittadine, si sottrae a questa connotazio-



19  
*Mercato di Ballarò.  
Friggitoria*







**20**  
*Mercato di Ballarò.  
Bancarella di cedri*

**21**  
*Via Maccheronai  
alla Vucciria.  
Vendita di  
spremute di agrumi*

ne e pur rientrando nella categoria dei cibi da strada, è ormai fruibile da tutti e non resta confinata fra gli spazi del mercato difondendosi anche nei quartieri residenziali e nelle zone balneari come Mondello.

Il repertorio tradizionale dei cibi di strada è costituito principalmente da *stigghiùola*, *mussu* e *masciddaru*, *quarumi*, *frittula*, *pani ca mieusa*, *babbaluci*, (fig. 22-24) ma comprende anche lo *sfinciuni* (fig. 25) il *puippu vugghiutu* (polpo bollito, fig. 26), *saidde a beccafico* (sarde a beccafico), *surra* (ventresca del tonno), *favi sicchi in umitu* (fave secche in umido), *caidduna* e *cacuoccioli mpastietta* (cardi e carciofi fritti in pastella), *pullanchielli* (pannocchie di mais bollite), patate e carciofi bolliti, *ficurinnia* e *muluna russa* (fichi d'india, fig. 27, e meloni rossi, cioè angurie), per ricordare i più importanti. Le

*stigghiùola* sono preparazioni di budella di capretto, arrostiti sulla brace e conditi con sale e limone. La presenza dello *stiggliolaro* lungo le vie di confine dei mercati è facilmente riconoscibile dai grappoli di interiora appesi ai banchetti, dalle alte colonne di fumo provocate dalla cottura sulle graticole e dalla particolare pregnanza dell'odore. *U mussu* è una pietanza bollita ricavata da varie parti del bovino, servita fredda e condita con sale e limone. Essa raccoglie varie parti dell'animale oltre al muso da cui prende il nome: *masciddaru*, *mascella*, *funcia* e *nasca*, bocca e naso, *arra*, piede, *caiccagnolo*, calcagno, *fruntali*, collo del piede, *rinnuocchiu*, ginocchio e in generale tutte le parti muscolose formate da tessuti connettivi. Sul bancone dell'offerta i pezzi vengono presentati già tagliati in



**22**  
*Mercato del Capo.  
 Vendita di mussu  
 e masciddaru  
 a Porta Carini*

**23**  
*Mercato del Capo.  
 Venditore ambu-  
 lante di frittola  
 a Porta Carini*

**24**  
*Mercato di Ballarò.  
 Bancarella di  
 babbaluci*





## I MERCATI E I CIBI DA STRADA

25

*Mercato del Capo,  
via Porta Carini.  
Sfncionario*

piccoli bocconi in un piatto oppure in un foglio di carta oleata. A *quarumi* è un cibo costituito da un insieme di interiora, ricavato prevalentemente da varie parti dello stomaco e dell'intestino. Si tratta di un vero e proprio bollito d'interiora, insaporito di aromi come cipolla, sedano e carote che vengono consumate insieme al brodo. Il banco del *quarumaru* è caratterizzato dalla grande pentola fumante da cui il venditore tira i pezzi per tagliarli al momento della richiesta. A *frittula* costituisce un cibo indefinibile, formata com'è da tutti i residui della macellazione di bovini, suini, ovini e caprini (*sivu i chianchieri*). Tali residui raccolti nelle macellerie vengono dapprima scaldati in un grande recipiente di ferro (*fustu*) dove friggono lentamente nella sugna, *saimi*, e poi nuovamente bolliti per



26

*Piazza Caracciolo  
alla Vucciria.  
Venditore  
di polipo bollito*





tenerli morbidi e infine compressi come una ciambella. Il *frittularu* offre la sua merce in un grande panieru ricoperto da uno strofinaccio a quadrettoni, da cui estrae il contenuto secondo la richiesta, dentro il pane o consumato direttamente con le mani (**fig. 28**). *U pani ca meusa o vastiedda* è una focaccia farcita di milza e polmone e condita a piacere con caciocavallo a strisce sottili e ricotta la cui presenza o assenza la connota come *maritata* o *schietta*, cioè accompagnata o semplice. Sul banco di vendita le fettine di milza vengono offerte già precotte e poi soffritte nella sugna al momento della consumazione. Un luogo complementare ai cibi di strada è la taverna, anch'essa polo di attrazione di un universo maschile fortemente minacciato dalla precarietà esistenziale e dove il consumo del vino e lo stato di ebbrezza che esso comporta, accompagnato da pratiche di gioco come il tocco, diviene una forma di riscatto della propria emarginazione (**fig. 29**).

27

*Mercato del Borgo vecchio. Vendita di fichi d'india*

28

*Mercato di Ballarò. Consumo di frittola*



29

*Piazza del Garrafello alla Vucciria.  
Gioco del tocco  
in taverna*

30

*Processione di  
Maria SS. della  
Mercede al Capo*

### **Mercati in festa e sacralità del cibo**

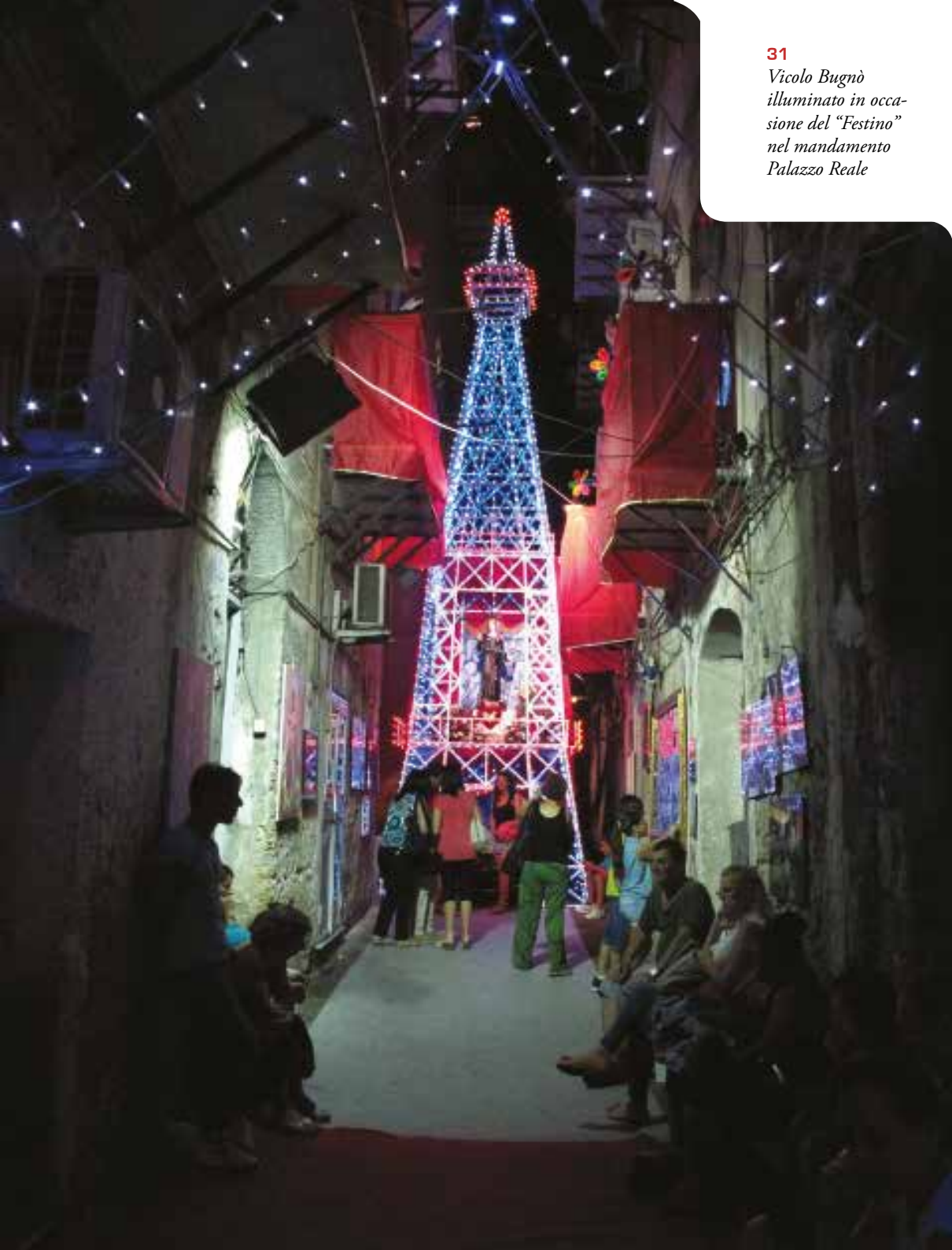
Anche le feste religiose di quartiere sembrano riaccendere periodicamente la vita dei mercati, per l'azione propulsiva delle parrocchie rionali ma soprattutto delle confraternite che giocano un ruolo di collante fra sacro e profano, diffondendo e mantenendo attive le devozioni locali. Lo spazio scenografico del mercato assume in questi casi una diversa configurazione: dismesse bancarelle, ombrelloni e tendaggi, i balconi dei residenti si vestono di lenzuola ricamate per il passaggio della processione e i vicoli si adornano di ricche luminarie. Le antiche grida di richiamo dei banditori ritrovano una nuova forza e vigore nelle invocazioni rituali: come accade a settembre per la Madonna della Mercede patrona del Capo

(fig. 30) e protettrice del mercato (*A Rreggina ru Capu è... Viva a Maronna a Miccè*) o a Ballarò per la festa di Maria SS.ma del Carmelo (fig. 32) nel mese di luglio. Oltre ai pani devozionali che con varie forme simboliche scandiscono i calendari religiosi di ogni quartiere, anche le bancarelle alimentari assumono nelle occasioni festive nuovi significati rispetto al normale esercizio quotidiano. Durante la Pasqua vistose quantità di agnelli scannati ed esposti a bella vista nelle macellerie dei mercati ripropongono, in chiave simbolica, il sacrificio dell'animale per la morte del Dio Salvatore. L'ostentazione periodica di dolci e altri alimenti rivela che il cibo non serve solo per mangiare ma ha un valore come segno, serve soprattutto per comunicare





**31**  
*Vicolo Bugnò  
illuminato in occa-  
sione del "Festino"  
nel mandamento  
Palazzo Reale*

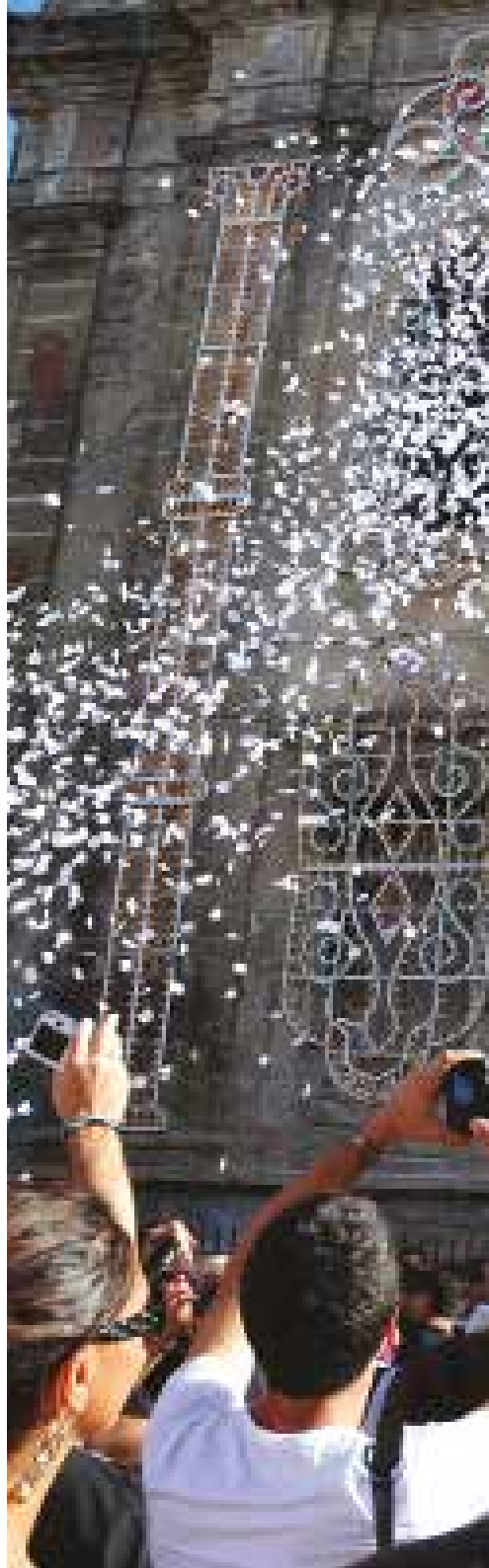


32

*Processione di  
Maria SS. del  
Carmelo a Ballarò*

che quel giorno è un giorno diverso, è un giorno di festa. Il 2 novembre per la Festa dei Morti, venuta meno la tradizionale fiera dell'Olivella, è possibile riscontrare nella presenza di alcuni alimenti il segno di antiche credenze sul ritorno dei defunti sulla terra e sull'uso di recare doni ai bambini. In quei giorni, a parte le *muffolette* dei morti offerte da tutti i panifici, le bancarelle dei mercati sono un vero e proprio trionfo di martorana e frutta secca (**fig. 33**), che insieme alla *pupaccena*, pupo di zucchero (**fig. 34**), serviranno a riempire il tradizionale *cannistru* della cena dei Morti, testimonianza del banchetto funebre per rinsaldare il legame fra i vivi e i morti.

I simboli della festa si accentuano durante il periodo di maggiore concentrazione delle occorrenze cerimoniali e cioè a chiusura dell'inverno e all'arrivo della primavera. La nuova stagione viene inaugurata a Palermo con l'accensione dei falò di San Giuseppe, le tradizionali "vampe", che illuminano alla vigilia i vicoli del centro storico. I mercati diventano in queste occasioni luoghi di raccolta di materiali in disuso da parte delle bande di bambini che costruiscono le cattedre sotto lo sguardo complice degli adulti, artefici dell'accensione e del controllo del fuoco (**fig. 35**). Nella medesima ricorrenza sontuose mense pubbliche vengono allestite al Capo e alla Vucciria, offerte alle fasce marginali del quartiere in onore del Santo falegname, protettore dei poveri. Accade a piazzetta Meli, in prossimità della chiesa di San Domenico, nel mandamento Castellammare, dove ogni anno viene preparata da un comitato organizzatore una grande tavolata all'aperto (**fig. 36**). La sacralità





## I MERCATI E I CIBI DA STRADA

**33**  
*Via Maccheronai  
alla Vucciria.  
Bancarella di frutta  
di martorana  
per la festa dei  
Morti*

**34**  
*Pupo di zucchero,  
mercato del Capo.*

dell'evento modifica sensibilmente quei luoghi, con nuovi addobbi alle edicole votive dedicate a San Giuseppe, e pannelli illustrati che annunciano la ricorrenza. Una donna gira fra i passanti per la questua e un complessino musicale intona canzoni melodiche di repertorio napoletano. Al centro una mensa imbandita per gli ospiti con una ricchissima varietà di pietanze e di bevande alcoliche, che assume il significato di una vera e propria orgia alimentare. Rispetto al passato è possibile osservare alcune innovazioni per il prevalere della ristorazio-





ne commerciale e il declino della preparazione domestica dei vari alimenti, oltre all'introduzione di alcuni cibi come la carne di maiale in origine non permessi da un menù tradizionale a base vegetale. Malgrado queste apparenti trasformazioni sembra peraltro riconfermato alla Vucciria il senso ultimo della festa che capovolge sul piano del mito l'ordine sociale esistente, assumendo i poveri in alto alla gerarchia e riscattando attraverso l'opulenza del banchetto la miseria e l'emarginazione quotidiana. Per il festino di Santa Rosalia, patrona di Paler-

mo, l'antico quartiere della Fieravecchia alla Kalsa rivive una grande popolarità in cui il cibo da strada gioca un ruolo centrale. In quei giorni numerosi venditori ambulanti piazzano le loro bancarelle da piazza Marina a Porta Felice e lungo il Foro Italico, la tradizionale "passeggiata" cittadina lungo il mare, con le loro leccornie: *calia* (ceci tostati) e *simenza* (semi di zucca) e *nucidda atturrata* (nocciole tostate), i torroni, con l'odore travolgente di mandorle caramellate nello zucchero e il "gelato di campagna". Si tratta di grandiose strutture in legno vivace-

**35**

*Vampe di San Giuseppe al Pireto e a piazza Castello*



36

*Piazzetta Meli.  
Mensa di San  
Giuseppe*

mente decorate con la tecnica della pittura dei carretti, raffiguranti in ogni scacco episodi della vita della Santa.

Non mancano infine gli ambulanti di *babbaluci* (lumachine cotte in umido con aglio e prezzemolo), pannocchie bollite, contenute in grandi pentoloni di acqua calda, o di granite, preparate al momento con ghiaccio grattugiato e sciroppo del gusto richiesto, menta, amarena, orzata.



## MERCATI STORICI DI PALERMO



37

*Piazza della Fieravecchia. Mappa 334 del Catasto borbonico. Archivio Mortillaro – Villarena*  
 A. Piazza della Fieravecchia.  
 B. Mercato dei Lattarini (Suq-al-Attarin)

### LA KALSA

La piazza della Fieravecchia (**fig. 37**), oggi piazza Rivoluzione, era anticamente sede di un mercato, come attestano due documenti del 1236 e 1238 che parlano di una *platea Asinorum* dove si teneva il mercato del bestiame. Altri atti successivi del Trecento e Quattrocento, custoditi nell'archivio della Magione, confermano la presenza di una fiera o mercato, da cui deriverebbe il nome della piazza. Di questa dà una descrizione nel primo '600 lo storico Vincenzo Di Giovanni: *In questa piazza si allogano tutti i villani per li esercizi rustici, come per ordinario vi si veggono il giorno della*

*festa. Questa è una bella e spaziosa piazza di tutte le cose comestibili. Nel mezzo vi è una bella fonte di marmo, che manda acqua da una Ninfa con il corno delle divizie in mano, che sta sopra il maschio, versando acqua nella prima fonte; e quella poi, versandosi dagli orli nell'altra da basso, manda pure acqua da quattro mostri, che sono entro la fonte grande (trascrizione di Gioacchino di Marzo pubblicata nel 1872).*

Nel 1687 si decise di rimuovere la fontana e di collocarla nella Strada Colonna, oggi Foro Italico: la piazza della Fieravecchia rimase priva della sua fontana che era necessaria al fabbisogno del mercato delle verdure, frutta e ortaggi. Fortunatamen-

38

*Piazza Rivoluzione alla Kalsa.  
Statua del Genio  
di Palermo*

te fu sistemata da lì a poco una nuova fontana con la statua del Genio di Palermo, mitologica figura di vecchio che raffigura e protegge la città, (fig. 38) proveniente dal Molo, in prossimità del convento dei Mercedari Scalzi. Oltre alla piazza, il mercato della Fieravecchia comprendeva anche un piccolo tratto della attuale via Garibaldi, e in quei pressi vi era l'antico mercato di spezie, *Suq – al – Attarin*, tra l'odierna chiesa di S. Nicolò da Tolentino e la piazza S. Anna, oggi adibito a generi vari di mercanzie, abbigliamento e casalinghi. Anche se il mercato alimentare non è più esistente, il quartiere si ripopola durante il festino di Santa Rosalia con le botteghe di calia e semenza, i *babbaluci* e l'anguria, *mellone rosso* freddo.

A testimonianza dell'antico splendore del quartiere resta, nell'omonima piazza, l'Antica focacceria S. Francesco (fig. 39-40), luogo per eccellenza della cucina di strada. In origine il sito costituiva la cappella del palazzo nobiliare dei principi di Cattolica, che per lascito testamentario concessero al loro cuoco di famiglia, Alaimo, l'utilizzo di quell'ambiente come friggitoria e gastronomia locale. L'altare originario fu dunque riconvertito in bancone per la manifattura delle pietanze tradizionali: pane con la *meusa*, *schetta* e *maritata*, pane con panelle e *cazzilli* (crocchè di patate), sfincione, cardi e broccoli fritti. Da allora, 1834, l'attività è stata rivolta a tutte le fasce sociali, aperta sia al "popolo" genericamente inteso in senso romantico-risorgimentale, sia all'aristocrazia locale, per la quale divenne un abituale luogo di ritrovo. Secondo le fonti orali il luogo fu frequentato anche dai garibaldini







durante i moti risorgimentali che portarono all'unificazione italiana. Nel tempo il repertorio gastronomico si è ulteriormente arricchito nel rispetto della tradizione locale, rivolta ad un consumo in loco delle diverse ghiottonerie. Certamente il luogo non ha mai del tutto perduto le funzioni originarie legate alla volontà dei principi e all'indirizzo dato dal primo proprietario, il cuoco Alaimo, anche se oggi è divenuto anche una trattoria e pizzeria con i tavolini all'aperto in quella piazza suggestiva dominata dalla Chiesa di San Francesco. Con gli ultimi proprietari, i Conticello, l'Antica focacceria è divenuta il simbolo della lotta contro il "pizzo". Nel medesimo quartiere, proprio alla Cala di Palermo, insiste un altro luogo storico della cucina di strada intitolato *Pani ca meusa* di Porta Carbone (fig. 41), aperto dal 1943 e specializzato nella classica focaccia siciliana, qui condita rigorosamente con strisce di caciocavallo e limone: nella versione che sembrerebbe - a detta degli informatori - più purista.

39

*Antica Focacceria  
San Francesco.  
Via Alessandro  
Paterno*



I MERCATI  
E I CIBI DA STRADA

40

*Antica focacceria  
San Francesco.  
Banco di cottura*



41

*Pani ca meusa di  
Porta Carbone.  
Cala di Palermo*





42

Quartiere Ballarò.  
 Mappa 335 del  
 Catasto borbonico.  
 Archivio  
 Mortillaro -  
 Villarena  
 A. Piazza del  
 Carmine. B. Via  
 Ballarò. C. Via  
 dell'Albergheria

## BALLARÒ

Ballarò ebbe origine nel X secolo, secondo la testimonianza del mercante arabo Ibn Hawqal, in quel rabat fuori le mura che rappresentò, come s'è già detto, la prima espansione urbana. Il grande mercato si sviluppava infatti nella parte meridionale del borgo, fra la moschea di 'Ibn Siqlab e il Quartiere Nuovo. Hawqal è il primo che vi fa riferimento, ricollegandone la genesi alla vicinanza con un villaggio agricolo nei pressi di Baida, *Bahara*, da cui provenivano le mercanzie. Il nome potrebbe derivare anche da *Segel-ballareth*, che in arabo

significa sede di fiera. La persistenza della denominazione è peraltro confermata da una serie di documenti d'archivio: il primo, del 1287, parla di una *contrata Ballarò* ed un secondo, della stessa epoca, riferisce di un *macellum Ballaronis*. Un terzo, del 1327, cita una *platea pubblica de Ballarò*, cioè un mercato destinato a tutti i generi alimentari e non solo alla carne. Il primo nucleo doveva svilupparsi lungo la via Ballarò, in origine stretta e tortuosa che nel Quattrocento sarebbe stata allargata fino ad assumere l'attuale configurazione di piazza, compresa fra il monastero di Santa Chiara e il convento del Carmine. Qui si innesta-



43

*Porta S. Agata,  
mandamento  
Palazzo Reale*

va anche la via Albergheria, di impianto medievale e con le medesime caratteristiche del vicolo, divenuta nel Cinquecento *platea magna*, strada commerciale un po' più larga per allinearvi le taverne e per il passaggio dei carri. In quell'epoca Ballarò assumeva un assetto definitivo, anche se le sue origini restano senza alcun dubbio saracene. Certo è che, nel Cinquecento, lo storico Tommaso Fazello conferma la presenza di una piazza che *con voce saracina era chiamata Sege-ballarath* e più tardi Michele Amari nel tradurre il testo di 'Ibn Hawqal, fa cenno ad un mercato chiamato *Balbara* e afferma

*Balbara, che è scritto Balarah nei documenti latini sino al tempo di Guglielmo II, nel XII secolo era un villaggio di musulmani vicino al sito ove questo monarca innalzò la magnifica cattedrale di Morreale...* (si trae quest'informazione dal libro di Rosario La Duca del 1994, *I mercati di Palermo*). Fra le riforme del governo borbonico (**fig. 42**), anche il mercato di Ballarò fu sottoposto ad alcuni miglioramenti che riguardavano la costruzione di portici e banconi, così come era stato fatto per la Vucciria. Purtroppo, come ricorda il marchese di Villabianca, tali provvedimenti riuscirono solo in parte per



la natura troppo angusta dei vicoli. Nel Novecento i bombardamenti anglo-americani del secondo conflitto mondiale provocarono la distruzione della cortina edilizia che per fortuna veniva ripristinata poi nel dopoguerra solo per le botteghe per consentire la ripresa dell'attività. Oggi l'articolazione del mercato nel mandamento di Palazzo Reale non si è discostata sensibilmente dalla configurazione originaria e Ballarò è rimasto il più grande mercato popolare di Palermo. Esso rimane concentrato in larga misura fra le due piazze Ballarò e Carmine, su cui troneggia

la Chiesa. In realtà tutta la compravendita si estende anche lungo la via Chiappara al Carmine, fino all'arco di Cutò, al confine con la via Maqueda. Dall'altro lato si può accedere da via San Mercurio in via Benedettini, o da corso Tukory superando l'antica Porta S. Agata (fig. 43), o lungo la via Università, passando per Casa Professa. È ancora un mercato estremamente vitale, avendo maggiormente risentito dell'influenza degli extracomunitari che da oltre un trentennio si sono stabiliti nel quartiere e dove la presenza della Chiesa di Santa Chiara svolge un'azione aggregativa (fig. 44-45).

**44-45**  
*Mercato di  
Ballarò.  
Immigrati*



46

*Presepi di pane.  
Congregazione dei  
Fornai, Chiesa di  
S. Isidoro Agricola  
all'Albergheria*

Un forte ruolo di coesione sociale lo gioca, come si è detto, anche la presenza di alcune confraternite, in particolare di quella dei Fornai, istituita nel secolo XVII, che ha sede presso la chiesa di S. Isidoro Agricola all'Albergheria. Oltre all'antichissima processione del Venerdì Santo, da oltre un ventennio (1992) i confrati-panettieri hanno allestito nella sacrestia della Chiesa,

durante il periodo natalizio, dei presepi realizzati interamente di pane, vere e proprie sculture effimere in una suggestiva scenografia che ogni anno viene arricchita da nuovi elementi che coniugano la tradizione con la modernità (fig. 46).







**47**  
 Quartiere Capo.  
 Mappa 336 del  
 Catasto borbonico.  
 Archivio Mortillaro – Villarena  
 A. Piazza Capo.  
 B. Porta Carini

## IL CAPO

Il mercato si trova ancora oggi nella parte superiore dell'antico quartiere arabo "degli Schiavoni" (*Harat-as-Saqalibah*), denominato successivamente in età normanna *Seralcadi* che sorgeva proprio all'incrocio tra via Sant'Agostino, via Beati Paoli e Porta Carini dove si formò un piccolo slargo detto Piazza Capo. Il *Caput Seralcadi* costituiva pertanto la parte superiore del quartiere, estendendosi ad di là del corso d'acqua settentrionale, il Papireto (fig. 47). Tale sito rientrava nella prima espansione urbana, oltre l'antica fortezza punico-romana de-

nominata dagli arabi *al-Qasr* (il castello), circondata dalla possente cinta muraria. Esso faceva parte, secondo Ibn Hawqal, dei cinque quartieri costituenti il Borgo (*rabat*), fuori le mura. I primi resoconti d'archivio sono rappresentati dalle cronache di Ibn Giubair nel 1184 che riferiscono del Capo come di un quartiere popolato dai musulmani dediti al commercio. Già negli atti notarili del secolo XI si parla di vendita di *case solarate* da adibire a bottega, confinanti con la *platea pubblica Seralcadi*, più tardi definita *platea magna*, in virtù della sua vocazione commerciale. Nel secolo XV il mercato si allargava comprendendo

48

*Chianchiere  
(da chianca dove  
veniva affettata la carne)*



anche i macelli confluiti tra le vie Candelai e la Discesa dei Giovenchi, in seguito alla conversione ortofrutticola della *Vucciria*. La nuova espansione commerciale comprendeva il vicolo dei Giovenchi e la discesa delle Capre dove transitavano gli animali che venivano condotti al macello; il vicolo dei Sanguinazzai che prendeva il nome dall'attività di coloro che confezionavano i salsicciotti fatti con sangue animale; la piazzetta, il vicolo e il cortile dei Caldomai, così denominati per la presenza di venditori di interiora cotte degli animali, *quarumara*. Su questa piazzetta la Confraternita dei Macellai edificava nel 1589 la propria chiesa dedicata alla Madonna delle Grazie. Il vicolo delle Chianche era infine destinato alle botteghe dei macellai identificate dal ceppo d'albero (*chianca*, **fig. 48**) su cui veniva solitamente affettata la carne. Un altro macello "Ucciditore alla Guilla" era ubicato tra le chiese dei SS. Cosimo e Damiano e S. Giovanni alla Guilla, presente già nel 1553, secondo il Villabianca. Sia l'Ucciditore alla Guilla che la Bocceria Nova vennero aboliti nel 1837, quando i macelli vennero trasferiti nella località Ponte di Mare, nei pressi della tonnara di S. Erasmo. Di Giovanni, nel già ricordato *Del Palermo restaurato* degli inizi del XVII secolo, cita la piazza del Capo come *abbondante di ogni sorte di frutti, per essere più propinqua ai giardini, e di pesci, per essere nella strada di Carini e Castellammare*. Anche i *Capitoli ed Ordinazioni* del 1761 confermano che il mercato del Capo si estendeva lungo la via Porta Carini, via Cappuccinelle e via Beati Paoli, comprendendo anche il primo tratto della via Sant'Agostino. Una guida della città del





**49**  
*Panificio Morello.*  
*Via Cappuccinelle*  
*al Capo, pannello*  
*musivo*

1844 riferisce di un'attività commerciale anche nella vicina piazza S. Cosmo. Al termine della seconda guerra, malgrado le distruzioni provocate dai bombardamenti lungo la via Beati Paoli, il Capo riprendeva in pieno il suo sviluppo.

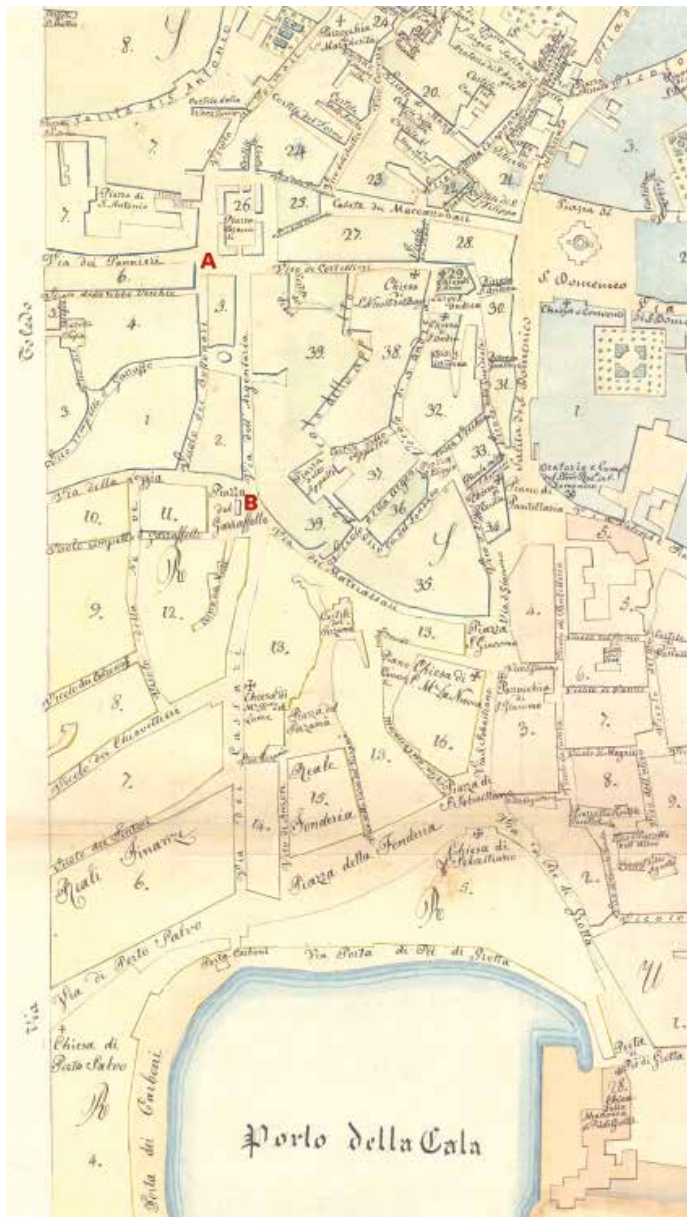
L'accesso principale del mercato è dato dalla trecentesca Porta Carini, che, lungo la via omonima, introduce alla piazza Capo, nucleo centrale, biforcandosi tra la via Cappuccinelle e la via Beati Paoli. Lungo quest'ultimo asse e tra le piazze Beati Paoli e Monte di Pietà si sviluppa, con soluzioni di continuità rispetto al mercato alimentare, quello dei tessuti localizzato a Sant'Agostino, un tempo collegato naturalmente alla via Bandiera, prima del taglio della via Maqueda. La via S. Agostino–Bandiera nata proprio come strada commerciale, univa originariamente il grande mercato del Capo a quello della Bocceria, passando per la Bocceria Nova o della Carne e per il quartiere Conceria e raggiungeva infine il porto. È tuttoggi un mercato abbastanza attivo e popolato, destinato ad un'utenza non del tutto popolare per via della vicinanza col Tribunale di Palermo e col Teatro Massimo. Da oltre un decennio la sonorità tradizionale del mercato è andata gradualmente impoverendosi, rimanendo esclusivo dominio di qualche sporadico venditore. A conferma dell'antica vitalità culturale e artistica del quartiere resta la targa del Panificio Morello, sito a piano terra del Palazzo Serenario, in via Cappuccinelle, proprio di fronte quello slargo con la scalinata che porta a piazza S. Anna al Capo, dove campeggia la Chiesa di Maria SS.ma della Mercede. Oltre all'insegna in

stile Liberty, intestata al proprietario del negozio e realizzata a mosaico con tessere di vetro a motivi geometrici, vi è anche, sul lato dell'ingresso, un pannello musivo: vi si raffigura Demetra (*a pupa ru Capu*), avvolta in una preziosa veste e con ricchi monili ai polsi, nell'atto di sfiorare a piedi nudi un manto erboso (fig. 49). L'opera, che oggi risulta in stridente contrasto con il degrado circostante, risale ai primi decenni del Novecento, quando un borghese illuminato, Salvatore Morello, decise di impiantare nel quartiere un panificio diverso dagli altri, trasfigurandolo in un'opera d'arte. Sotto il profilo simbolico la scelta di intitolare a Demetra l'arte della panificazione non è casuale, ponendosi ad auspicio della fertilità della terra e della produzione del grano e del pane come momento finale del ciclo della cerealicoltura. La presenza del panificio Morello lungo l'asse principale del Capo testimonia inoltre il ruolo storico che i forni hanno avuto negli spazi tradizionali del mercato, proprio per la centralità del pane nell'alimentazione popolare. Anche l'interno del panificio, chiuso da almeno un anno, presentava un arredo Liberty curato in ogni particolare, dal lampadario in metallo e vetro ai rosoni in gesso a motivi floreali. Purtroppo tutto il Palazzo Serenario in via Cappuccinelle, dove il pannello Liberty è ubicato, versa oggi in un contesto rovinoso che rende appena leggibile l'insegna del panificio coperta dal ponteggio dell'immobile.

Quartiere Vucciria. Mappa 337 del Catasto borbonico.  
Archivio Mortillaro – Villarena  
A. Piazza Caracciolo. B. Piazza del Garraffello

## LA VUCCIRIA

Il sito dove si sviluppò dal X al XII secolo la Vucciria, derivò dal recupero dei terreni acquitrinosi dell'area del Castellammare e dall'interramento dell'antico porto causato dai detriti del fiume Papireto e del Maltempo (fig. 50). Il primo impianto del mercato può quindi farsi risalire all'epoca angioina: un documento del 1299 richiama più volte la denominazione “*macellum Porte Patitellorum*”. La Bocceria Grande o *macellum magnum*, nell'attuale piazza Caracciolo, fu infatti, nel XIV secolo, il maggiore mercato destinato al macello e alla vendita della carne: quando più tardi, come s'è detto, questo fu spostato nell'odierno mandamento del Monte di Pietà, tra la via Candelai e piazza S. Onofrio, la Vucciria divenne un grande mercato ortofrutticolo. Essa si chiamò Bocceria Vecchia, per distinguersi dalla Nuova, dei macelli, e si unì al Garraffello, la *logia mercatorum*, sede dei mercanti genovesi, pisani e catalani. Il quartiere di Porta Patitelli assunse così l'attuale configurazione di piazza di grascia, aperta a tutti i generi alimentari. Nel 1615 il gentiluomo Di Giovanni così descriveva la Vucciria: *La piazza della Bocceria è abbondante di tutto quel che si possi desiderare. È in forma quadra. Da occidente vi sono le botteghe di quelli che vendono frutti di mandra, salsicce e altri salumi; da mezzodi e da tramontana si vendono frutti e foglie d'ogni sorte; da oriente anco frutti; dalla sinistra e dalla destra vi sono mezzani, che vendono robe all'incanto. In questa piazza, restandovi strada larga per ogni parte, nel mezzo vi ha un sollevato di pietra; e più entro, restandovi competente*



**51**  
Piazza Caracciolo.  
Mercato della  
Vucciria

*spazio, vi è un altro sollevato al doppio, in mezzo al quale vi è una fontana marmorea, ove si spandono l'acque, che versa un tritone in un'altra fontana più piccola, per comodità di tutta quella piazza. Nel primo quadro, nella parte occidentale, e per i due cantoni, vi si vendono pesci e uccellami; in quella di mezzodì pollami, granati ed altri frutti, senza meta; da occidente erbe selvatiche, e da tramontana erbe domestiche. Nel secondo quadro, da occidente, ovi, piccioni, polli e altre cose simili; da mezzodì pane bianco; da occidente sparagi, ciafaglioni, fanghe, lumache e simili; da tramontana, cardoni, lixiandri ed insalate selvatiche; in tanto che tutto quel che si possa desiderare si trova in questa piazza.*

**52**  
Taverna Azzurra  
in via Maccheronai  
alla Vucciria

Nel 1783 il vicere Caracciolo, cui la piazza della Vucciria fu intestata, abbellì gli spazi del mercato con portici e botteghe in muratura, così descritti dal Villabianca: *Portici della Bocceria. Nella riforma e taglio delle bancate e pennate, ossia tettoie, delle botteghe in generale dei venditori, fatta nel maggio del corrente anno 1783, da me Villabianca fu notato a suo luogo che alla piazza della Bocceria della Foglia fu dato un altro aspetto. E qui soggiungo che le si fecero in giro ed a corona portici fabbricati di nobile pietra e coronati da balaustrate della stessa pietra. Così, correndovi continuati per terra o terrazze, che tennero le veci delle distrutte pennate e comunicarono l'un con l'altro, servendo di balconi alle case superiori, dalle quali son dipendenti, la piazza prese forma e figura di un nobile anfiteatro. Laonde quest'opera con ragione generalmente ebbe plauso.*  
E Gaspare Palermo, nella sua celebre Guida del 1816 aggiungeva: *Nel centro della*

*loggia vi è una fontana, sotto la quale, come si è detto, ritrovasi la sorgente di quella del Garraffello, ed ivi si vende pollame, pesce, e ad un'estremità vi è un casotto di tavole, chiamata Bilancione, ove sta affissa la Nota de' prezzi di tutti i generi soggetti ad assisa, e vi presiede un subalterno degli 'atacapani', ossia Deputati di piazza, ufficiali del Magistrato annonario, detto Senato, per potervi far ricorso qualunque compratore, che o nel prezzo, o nel peso, o nella qualità del genere, per indi farsene la relazione dal Deputato di piazza o dal Senatore Priore, il quale esaminata l'istanza, e trovando reo il venditore, lo condanna al ristoro del danno sofferto dal compratore, ed alla pena prescritta dai capitoli grammaticali del Senato.*

Tali testimonianze, opportunamente riporate nel già ricordato *I mercati di Palermo* di Rosario La Duca, attestano la vitalità di un quartiere che, anche se di formazione più recente dei primi, nasceva già sotto i francesi con una specifica destinazione commerciale, favorita anche dalla presenza delle Logge e da una fitta rete di maestranze artigianali che avevano la propria sede nelle vie del quartiere: via Frangiai, via Materassai, via Chiavettieri, via Pannieri, via Maccheronai, via Coltellieri, via Cassari. Il pittore francese Gaston Vuillier, visitando Palermo nel 1893, offriva un'immagine della Vucciria veramente efficace: *La folla formicolava in pieno mercato popolare, nella Vucciria che deriva, dicono, dalla parola francese boucherie - ricordo dei tempi angioini. Là come in un caleidoscopio, io ammiravo mille strani effetti di luci, e il pittoresco dei cenci: eppure non si vedeva altro che cavolfiori, carote, pomidori, cetrioli, zucche dalle*





*forme più bizzarre. I macellai e i venditori di maccheroni vi erano anch'essi, ma nascosti in oscure botteghe. E fra questo ammasso di cose un vociare di uomini e bimbi, in gran parte all'aria aperta, o sotto le tende. Curiosa, specialmente, la mimica con cui tutta questa gente accompagnava le parole. Mi pareva di rivedere la vita araba, alla quale mi ero mischiato non molto prima. I fanciulli venditori pullulavano; e bisognava vedere come si affannavano a spacciare la propria merce; forse il desiderio di andare a passare la serata al teatro dei Paladini, li stimolava. Uno portava una cesta di carciofi lessati, pasto dei poveri; un altro non aveva che cipolle e alcuni capi d'aglio. All'angolo di una via, una vecchia con cinque o sei ova in grembo rimaneva accoccolata fino a sera, attendendo un compratore che non sempre giungeva. Non potevo fare a meno di interessarmi ai ragazzi: mi attiravano quei visetti arditi, quegli occhi neri, scintillanti, pieni d'intelligenza e di vivacità. Osservavo certi conciliaboli nei quali si parlava poco a parole, e assai a gesti furtivi.* Nel secondo Novecento la Vucciria è stata inoltre celebrata dalla pittura di Renato Guttuso e dall'obiettivo di fotografi come

Enzo Sellerio, oltre ad essere stata scelta in più occasioni come set cinematografico di vari registi (fig. 51). Ancora oggi le macerie del Garraffello diventano fonte d'ispirazione di artisti d'avanguardia, non solo locali, ma stranieri che vi eleggono la dimora dei propri atelier. Eppure, malgrado il suo passato glorioso e la fama indiscussa, è il mercato che più degli altri ha subito il degrado e il progressivo depauperamento del tessuto culturale originario. La compravendita tradizionale appare confinata lungo la via Maccheronai, strada d'accesso al mercato da piazza San Domenico, e luogo, in passato, della manifattura artigianale della pasta, la piazza Caracciolo, il primo tratto dell'Argenteria Vecchia e la via dei Pannieri. Tutto il resto appare riconvertito in pub, caffetterie e taverne, anche quelle storiche come la **Taverna Azzurra**, destinata all'intrattenimento notturno di un universo prevalentemente giovanile (fig. 52). Il ricordo di tutte quelle botteghe artigiane strettamente complementari alla vita del mercato è rimasto solo nella toponomastica urbana.





# ANTICHI MESTIERI AMBULANTI E COMMERCIO DA STRADA

Giuseppe Pitrè, il grande studioso palermitano (1841-1916), rappresentò per la prima volta il piccolo commercio da strada in occasione della Mostra Etnografica Siciliana nel 1891-1892, in una sezione intitolata alle arti e ai mestieri nella Esposizione Nazionale di Palermo. Conclusa l'Esposizione, trasferì la raccolta negli angusti locali dell'Assunta in via Maqueda, che aveva avuto in concessione per l'allestimento del primo nucleo del Museo Etnografico Siciliano. Quando nel 1934 Giuseppe Cocchiara assunse la direzione del Museo nelle scuderie della Casina Cinese nel Parco della Favorita, sistemò la collezione lungo un percorso che seguiva le sale della caccia e pesca e dell'agricoltura e pastorizia: dalla produzione di risorse alle modalità di scambio delle merci.

La collezione è composta da strumenti di lavoro, insegne, foto storiche e stampe, e da una trentina di statuine di venditori ambulanti (fig. 53-58), realizzate in legno, colla, stoffa e gesso in una rappresentazione figurativa che spesso comprende tutto il contesto lavorativo: dono, secondo quanto è annotato negli appunti dei quaderni di Pitrè, di un tal Girolamo Nicotra, collezio-

nista. L'argomento è peraltro approfondito dallo studioso nell'ultimo volume della sua monumentale "Biblioteca delle tradizioni popolari": *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*, dove si trovano le trascrizioni di tutte le *abbanniate*. Si deve infatti a Pitrè e ad Alberto Favara il primo tentativo di classificazione sistematica delle grida dei banditori, in rapporto alle diverse specie

53-54

*Venditori ambulanti di sarde salate e di caldarroste. Museo Etnografico siciliano "Giuseppe Pitrè" di Palermo*



## I MERCATI E I CIBI DA STRADA

55

*Acquaiolo.  
Museo Etnografico  
siciliano "Giuseppe  
Pitrè" di Palermo*

alimentari, al corso delle stagioni e alle provenienze. Entrambi concordano nella distinzione fra *abbanniate* da strada, del piccolo commercio ambulante e *abbanniate* da *putia*, da bottega. Le prime rivestono un accento melodico più accentuato che si riflette anche nei contenuti, in quanto attraverso il grido il venditore deve non soltanto annunciare la merce ma la sua stessa presenza, ricoprendo tutto lo spazio circostante in un raggio d'azione ampio e mutevole. Le seconde presentano un ritmo più secco e conciso per via della loro localizzazione entro un universo segnico già riconoscibile, un contesto polivocale complesso, scaturito dalla stretta contiguità delle botteghe allineate e dalla vivace concorrenza fra i banditori secondo un

meccanismo di "botta e risposta".

Il primo personaggio della serie dei venditori ambulanti è l'acquaiolo (**fig. 55**), presentato sia nella versione più arcaica, con la semplice brocca in terracotta a tracolla e i bicchierini, sia nella versione più evoluta col tipico deschetto in legno, vivacemente decorato a motivi geometrici, su cui sono poggiati i bicchieri e la bocchetta per l'anice, *zammù*, il colino per il succo di limone spremuto e una serie di piattini. L'acquaiolo o *acqua-annivata* è facilmente riconoscibile anche dal tipico vociare che annuncia la possibilità di un ristoro nei giorni di maggiore calura: *Ch'è bella quann'è frisca! S'un è frisca, 'u nni vuogghiu 'ranu! Sciala-curuzzu! Arricria-cuori! Va pigghiativi 'u gilatu!* - Com'è bella quando è fresca, se

56

*Ovaiola.  
Museo Etnografico  
siciliano "Giuseppe  
Pitrè" di Palermo*



non è fresca non voglio soldi! Rinfresca i cuori! Prendetevi il gelato! (Questa, e tutte le seguenti citazioni di *banniate* tradizionali sono tratte dalla già citata opera del 1913 di Giuseppe Pitrè *La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano*). Fra gli altri personaggi della collezione, si nota lo *sferracavadduotu* con il tradizionale berretto da pescatore, pantaloni arrotolati al polpaccio e camicia sbottonata sul torace. L'uomo trasporta una cesta di vimini colma di pesce e una piccola bilancia per il peso. L'appellativo denota la provenienza del venditore da quel piccolo borgo marinaro, Sferracavallo, da cui giornalmente raggiungeva la città per smerciare il pescato nelle vie della Vucciria, così annunciandosi: *Haju pisci i lenza vivi, haju, chè pisci* - Ho pesci vivi e che pesci! - oppure *Sasizza di mari, li veri asineddi; Sciala puvirieddu, un rotulo menza lira cicirieddu! Va pigghiativi sta muzzziata! l'ultima pitanziiedda haju!* - Salsiccia di mare, i veri asinelli! Godi poverello, un coppo di cicirello mezza lira! Pigliatevela questa scorta, è l'ultima pietanza che mi è rimasta! Secondo Pitrè lo *sferracavadduotu* era una figura nota nei quartieri popolari di Palermo, che destava meraviglia e compassione al tempo stesso, in quanto era solito trascorrere la notte a mare da cui rientrava solo nelle prime ore del pomeriggio e con pesanti ceste sulle spalle e si avviava in città per la vendita del pescato.

Vi è poi una contadina, nota come la *Zza Vanna murrialisa, uvara*, ovaioia (fig. 56) che arrivava da Monreale una volta la settimana per vendere le uova fresche ai suoi *parrucciani* (clienti). Malgrado le donne costituissero una presenza piuttosto rara

nel commercio ambulante, le ovaiole erano abbastanza diffuse e provenivano anche dalle borgate agricole vicine, Settecannoli, San Lorenzo, Vergine Maria, Resuttana, Boccadifalco, raggiungendo la città non prima di aver raccolto tutte le uova dalle comari del vicinato per soddisfare le richieste della gente. Le venditrici generalmente indossavano un gonnellone lungo fino ai piedi, protetto da un grembiule (*fadali*), uno sciale sulle spalle (*guardaspaddi*) e un fazzoletto annodato in testa, reggendo fra le braccia due panieri colmi di uova. L'appellativo *murrialisa* in questo caso si estendeva anche ad altri venditori di mercanzie alimentari, in quanto Monreale era considerato luogo d'eccellenza per la freschezza dei prodotti. Troviamo infatti,

57

*Venditore di zucca e fiori di zucca. Museo Etnografico siciliano "Giuseppe Pitrè" di Palermo*



fra le statuine, una venditrice di fragole che andava in giro in primavera con diversi panieri, alcuni colmi di fragole, altri per la bilancia con i caratteristici piattelli e un altro per contenere i soldi. Al grido di *A trentaruranedda li frauli! Frauli gruossi! Frauli frischi!* così invogliava la gente quando già il prezzo dei frutti, all'inizio elevato, diveniva accessibile a tutte le tasche. Ancora Pitrè descrive, a proposito del fragolaro, alcuni piccoli trucchi del mestiere: come ad esempio quello di falsare il peso della merce, o nella particolare disposizione dei frutti dentro i panieri che mettevano in bella mostra quelli buoni lasciando sotto quelli cattivi. Altre figure di *murrialisi* sono i venditori di ortaggi e di pane: la provenienza dall'agro della Conca d'Oro, inteso come il Parco, era sempre garanzia dell'ottima qualità del prodotto. Essi scendevano in città al grido: *Parchitani l'haiu e di lu Parcu, talè ca vinniru uora, talè!* - le ho dal Parco e dal Parco vennero ora guarda! - per le pere: *pira butiri, si mancia e si vivi* - pere come il burro, si mangiano e si bevono - per lo zibibbo: e *l'haiu vrunnu comu l'uru stu zibibbu* - l'ho biondo come l'oro questo zibibbo. Ma la vera delizia stava, ai tempi del Pitrè, nell'offerta stagionale di grossi fichi che il venditore associava per dolcezza a *veru gelatu*. Un personaggio immortalato nelle collezioni del Museo è il *cucuzzaru*, venditore di zucca e fiori di zucca (**fig. 57**), molto richiesti nella bella stagione per i poteri rinfrescanti e per il gusto saporito. Quando il tempo di questi ortaggi finiva, il venditore ricompariva con la classica *cartedda* piena di cetrioli, annunciando col suo grido le qualità del prodotto con toni

scherzosamente allusivi: *Ma chi sù stanghi i puorti! Palamiti vi vinnu pi citriuola!* ma che sono stanghe da porta! Palamiti vi vendo invece di cetrioli! Fra i *murrialisi* sono annoverati i venditori di primizie stagionali: *di la prima è, di la prima!* per vendere un'insalatina fresca, oppure nel tempo dei fagiolini: *ma chi su agghi* per esaltarne la finezza simile a quella degli aghi da cucito. Oppure il venditore di broccoli, *vruccularu*, e di melanzane (**fig. 58**), *petrucciani*, presente ad ogni crocevia col suo cesto di ortaggi che invoglia all'acquisto alludendo ad una buona caponata: *Va facitivi a capunata! Va facitivili fritti*. Non manca fra i personaggi *u puliparu*, venditore ambulante di polpi bolliti, la cui presenza è tuttora molto diffusa nei mercati di Palermo, così come il *ficurinnaru*, venditore di fichi d'india, oggi distribuito dappertutto e non soltanto nella città storica. Una delle figure più precarie del commercio ambulante, era quella dell'erbivendolo, che non potendo contare su un proprio orto né su una rete di vicinato per la raccolta dei prodotti, girava per le campagne alla ricerca di quello che la terra poteva offrirgli. *Haju finuocchi di muntagna! la marva, la cardiedda! La cardiedda tiènnira, 'a marva! Cicuoria di muntagna, haju 'a cicuoria!* Ho finocchi di monti, ho malva, cicoria... Quando la terra assopita non aveva più alcuna risorsa, l'erbivendolo andava in cerca di funghi con le prime piogge: *Na pitanza n'nju funci!* oppure di more lucide e belle *Amuridduzzi fatti! Fatti 'amurieddi, fatti!* piccole more mature, more mature! In casi estremi il "girovago" scavando lungo le crepe delle rocce riusciva a trovare lumache, chioccioline, di



cui il palermitano è ghiotto e all'approssimarsi dell'inverno andava in giro per la città al grido della sua cantilena: *Na pitanza n'haju ca duorminu! Ah ca n'haju 'na pitanza! Ah ca n'haju na pitanza!* Ne ho una pietanza di chioccioline – che dormono! Ne ho una pietanza! Oppure: *Crastuna nivuri cu li fa à l'agghiotta!* chioccioloni neri chi vuole cuocerli a brodetto! Fra gli erbivendoli vi era anche il venditore di basilico che a primavera trasportava grandi mazzi o piantine in vasi di terracotta, *grastuddi*. Il grido è lieto, augurale, annuncia la bella stagione: *U gurano un mazzu basilicò! Va pigghiativilla 'na grastudda di basilicò!* - Un grano, 2 centesimi, un mazzolino di basilico! Venite a prenderla una pianta di basilico! L'importanza di questo ambulante

era rinomata per l'assoluta centralità del basilico nella cucina siciliana come condimento della salsa di pomodoro in estate, sì da rendere obbligatoria la piantina nei balconi di ogni casa, esposta al sole e con frequenti innaffiature. Vi sono poi una serie di figure offerenti dolciumi vari e liquori destinati ai fanciulli o agli adulti, spesso da consumare in occasioni ricreative. Primo di tutti *lu cafitteri* che era solito girare all'alba per le vie di Palermo annunciato da un fioco lumicino e dalla tipica cantilena *Cafitteri! Na pigghiativi 'u caffè!*, un vero e proprio ristoro per gli operai che nei rigori dell'inverno erano costretti ad uscire di casa per raggiungere il posto di lavoro. Avvolto in un lungo pastrano e con un berretto sul capo, il *cafitteri* andava in giro munito di

**58**  
*Venditore di  
 broccoli.  
 Museo Etnografico  
 siciliano "Giuseppe  
 Pitrè" di Palermo*



59

*Taglio della scorza di limone per la preparazione delle essenze.*

*Palermo 1900.*

*Museo Etnografico siciliano "Giuseppe Pitrè" di Palermo Fondo Interguglielmi*

un apparecchio che era insieme fornello e caffettiera, fumante di un liquido che all'apparenza sembra caffè ma in realtà si trattava di un'infusione di orzo abbrustolito. Durante le feste popolari *lu siminزارu* allestiva una canestra a scomparti per i ceci, le fave tostate, le noci e le mandorle. Quella del Museo Pitrè ha forma di barca, in uso per la festa di Santa Rosalia, per l'occasione addobbata di vele, bandiere, frange e cartoncini, si dà rendere preziosa la rappresentazione e l'offerta. Vi era anche in queste occasioni, il *calaminararu* che andava in giro col suo banchetto, *tavulidda*, sul quale erano disposte tutte le leccornie da offrire ai fanciulli: *frisilli di batia*, *cannola*, *biancu manciari* o *calameli*, *ammarraru-panza* com-

posto di fichi secchi avvolti in una crostata di farina. Infine il *nivularu* che girava con un cestino a tracolla pieno di cialde *nevuli*, per i ragazzi, insieme a biscotti, ciambelle e semi tostati.

Negli archivi del Museo Pitrè è conservato inoltre un consistente nucleo di immagini storiche sui venditori ambulanti, realizzate su albumina in bianco e nero, opera dei più noti fotografi del tempo con cui Pitrè instaurava stretti rapporti di collaborazione: Eugenio Interguglielmi (fig. 59), Francesco Paolo Uzzo (fig. 60) e Giuseppe Incorpora. In una prospettiva realista essi svilupparono una vasta campagna di documentazione sui principali mestieri dell'epoca, fissando l'obiettivo su ricamatrici, ortolani e venditrici

Dalla Collezione PITRÈ, Costumi Siciliani. - Serie I<sup>a</sup>. - PALERMO. 13-4-02



Fabbrice di Ayo di limone (Gli operai abruzzesi e molisani i limoni per estrarne il succo)

*Al qualyre indomica in la m...  
dell'acide e del moffto i f...  
fatto i compari.*

di frutta, tagliatori di scorza di limone per le essenze, popolane intente a raccogliere l'acqua con le *quartane* (brocche) di terracotta. Sempre in questa sezione dedicata ai mestieri e al commercio, si trovano infine alcune insegne di bottega, che Pitrè distingue in naturali e artificiali: le prime derivano dall'esercizio commerciale stesso come la grande chiave del chiavettiere che pende all'uscio del suo negozio o le catinelle di rame per richiamare la presenza del barbiere; le seconde nascono con un intento marcatamente pubblicitario, volto ad attirare l'attenzione del passante. Si tratta di tavole dipinte a vivaci colori in cui nel caso di una taverna si raffigura l'immagine di Bacco fanciullo a cavalcioni di una botte

accompagnato dalla leggenda "Viva la Divina Provvidenza, ogni bene da Dio viene", alludendo alle proprietà benefiche del vino (fig. 61). Oppure, nel caso di un tabaccaio, l'insegna riporta l'immagine di un elegante signore col cilindro in testa e un sigaro in bocca, accompagnato dal motto "E io sempre fumo". Queste ultime, a differenza di tanti altri aspetti del piccolo commercio da strada, oggi definitivamente tramontati, si rivelano ancora estremamente attuali, in quanto hanno mantenuto la loro funzione comunicativa e pubblicitaria, sia pure con altri linguaggi.

60

*Ortolano. Francesco Paolo Uzzo. 1900. Museo Etnografico siciliano "Giuseppe Pitrè" di Palermo*

61

*Insegna di taverna. Tecnica mista su legno, seconda metà dell'Ottocento. Museo Etnografico siciliano "Giuseppe Pitrè" di Palermo*



# CALENDARIO DELLE PRINCIPALI FESTE DI QUARTIERE

## FESTA DI SAN GIUSEPPE

**18 marzo** ore 18:00 - 19:00

### Vampe di San Giuseppe

*Quartiere Castellammare (Vucciria)*

Piazza Castello e piazzetta S. Eligio

*Quartiere Monte di Pietà (Capo)*

Piazza Capo

*Quartiere Palazzo Reale-Albergheria (Ballarò)*

Via Mura di S. Agata e piazza del Gallinaio

*Quartiere Tribunali (Kalsa)*

Piazza Magione e piazzetta Montesanto

Fra il piano *S. Erasmo e la Bandita* si usa ancora bruciare le barche in disuso per devozione al Santo.

**19 marzo**

### Mense di San Giuseppe

*Quartieri della Vucciria e del Capo*

## VENERDÌ SANTO

Le principali **processioni della Madonna Addolorata dietro l'urna del Cristo Morto** in occasione del Venerdì Santo sono opera delle seguenti confraternite:

### Congregazione dei Cocchieri

una delle più antiche, fondata nel 1594, che ha sede presso la Chiesa della Madonna dell'Itria in via Alloro, nell'antico quartiere della Kalsa. La sera del Venerdì Santo i cocchieri trasportano a spalla l'urna del Cristo morto e la statua dell'Addolorata, indossando le livree settecentesche.

### Congregazione di S. Maria del Lume

detta anche dei Cassari o Casciari perché formata dagli artigiani del luogo che fabbricava-

no casse in legno. Ha sede presso la chiesa di S. Maria La Nuova, a piazza S. Giacomo la Marina, nel quartiere della Vucciria. La sera del Venerdì Santo i confrati portano in processione sulle spalle la statua dell'Addolorata, opera di Girolamo Bagnasco.

### Congregazione dei Fornai

che ha sede presso la Chiesa di S. Isidoro Agricola all'Albergheria. Oltre alla tradizionale processione dell'Addolorata dietro l'urna del Cristo morto, i confrati panettieri curano anche la sacra rappresentazione della Passione di Cristo con attori viventi.

### Congregazione di

### Nostra Signora de la Soledad

fondata nel 1590, che ha sede, nel quartiere di Ballarò, presso la Chiesa di S. Anna dei Calzettieri, in via Rua Formaggi. La processione del Venerdì Santo tocca tutte le vie del mandamento di Palazzo Reale, incrociandosi con quella dei fornai.

### Congregazione di Maria SS. Addolorata e Cristo Morto alla Guilla

che ha sede presso la Chiesa di San Giovanni alla Guilla, in via Beati Paoli, a due passi dal mercato del Capo. I confrati seguono la processione col volto incappucciato e girano per tutto il quartiere del Capo e il rione dell'Olivuzza.



## SANTA RITA

### 22 maggio

Chiostro della Chiesa di Sant'Agostino, nell'omonima via del quartiere Monte di Pietà

Il 22 maggio, nel chiostro della chiesa ha luogo la benedizione delle rose in devozione alla Santa agostiniana, detta Santa Rita *aggrizzamariti* (raddrizza i mariti), per via dei suoi poteri protettivi nei confronti dei matrimoni in crisi e dell'universo familiare in genere.

## SANTA ROSALIA FESTINO DI PALERMO

### 15 luglio

Dal piano della Cattedrale fino alla Marina

La sera della vigilia, 14 luglio, la processione del famosissimo carro muove dal piano della Cattedrale di Palermo attraversando tutto il Cassaro (corso Vittorio Emanuele) fino alla Marina, dove lo attende un trionfo di giochi d'artificio e le bancarelle di calia, semenza e babbaluci.

## MARIA SS. DEL CARMELO

### Ultima domenica di luglio

*Quartiere Kalsa*

presso la Chiesa di Santa Teresa a piazza Kalsa

*Quartiere Ballarò*

presso la Chiesa del Carmine nell'omonima piazza, a due passi dal mercato di Ballarò, di cui è considerata protettrice.

## MARIA SS. DELLA MERCEDE

### Ultima domenica di Settembre

*Quartiere del Capo*

di cui viene considerata la protettrice.

La processione si muove dall'omonima chiesa a Piazza S. Anna al Capo. La statua è opera di Girolamo Bagnasco.

## MARIA SS. DEL ROSARIO

### Prima domenica di ottobre

Presso l'omonima chiesa a Piazza S. Domenico.

È considerata l'ultima festa dell'estate e fa riferimento principalmente al quartiere della Vucciria. La processione da piazza San Domenico attraversa la via Maccheronai girando per tutte le vie del quartiere.

## PICCOLO GLOSSARIO DI CIBI DA STRADA E TRADIZIONALI

### 1 ARANCINE

In italiano, al maschile: gli arancini. Piccoli timballi di riso di forma sferica, ripieni, rivestiti di pangrattato e fritti. Diffusi in tutta la Sicilia, il ripieno varia a seconda delle zone e, ormai, secondo la fantasia di chi le prepara. Più tradizionali, a Palermo, sono le *arancine con carne* (ripieno di ragù rosso e piselli) e le *arancine al burro* (con formaggio filante e dadini di prosciutto).

### 2 BABBALUCI [CHIOCCIOLINE]

Le piccole chiocciole, cibo tradizionale del *Festino* di Santa Rosalia, fatte spurgare per un giorno in acqua e sale, vengono prima bollite e poi cotte in tegame con aglio e prezzemolo e, a piacere, anche con un poco di pomodoro a pezzetti.

### 3 CALIA E SIMENZA

Questa classica accoppiata, venduta sulle bancarelle nei caratteristici *coppi* (cartocci), è formata da ceci tostati (*caliati*, da cui *calia*) e da semi di zucca rossa essiccati al sole e cosparsi di sale. Cibo che si rosicchia e si mangiucchia come passatempo.

Gli stessi ambulanti vendono *luppina* (lupini) bolliti, arachidi e *nucidda atturrata* (nocciole tostate).

### 4 CAPONATA DI MELANZANE

Piatto di probabile origine marinara, preparato col pesce, cui deve verosimilmente il nome (il capone, o lampuga). Ma nella caponata di melanzane il pesce non c'è più. Si prepara con tocchetti di melanzana fritti, sedano, olive, capperi, salsa di pomodoro e un agrodolce di aceto e zucchero. Esiste, altrettanto gustosa, anche la *caponata di carciofi*.

### 5 CROCCHÈ

Crocchette di patate, volgarmente e scherzosamente dette anche *cazzilli*, si mangiano fritte, come le **panelle**, e insieme ad esse.

### 6 CUBAITA (TORRONE)

Fra i banchetti degli ambulanti di specialità alimentari, quello del venditore di torroni non poteva mancare; oggi è quasi estinto. La *cubaita* (dall'arabo *qubbayt*) tipica è quella fatta con le mandorle non pelate e lo zucchero. Ci sono però anche la *giuggulena*, il torrone di miele e sesamo, e il coloratissimo **gelato di campagna**, un impasto a base di zucchero, con pezzi di mandorla e frutta candita; né si possono omettere le appetitose **mandorle caramellate nello zucchero**, dette anche **mandorle fragolate** per il colore rosato della caramellatura.

### 7 FICURINNIA

Nel repertorio della frutta fresca venduta e mangiata per strada, il primo posto è giusto spettato ai fichidindia, che sono, nel bene e nel male, un emblema della Sicilia. Quelli dei banchetti sono sempre di grandi proporzioni, e vengono tagliati a vista dal venditore con abilità consumata. Insieme ad essi, vanno ricordate le angurie (*muluna russa*), simbolo dell'estate, ma senza dimenticare i **cedri**, serviti a fette e conditi col sale.





## 8 FRITTULA

*A frittula* è formata da tutti i residui della macellazione di bovini, suini, ovini e caprini (*sivu i bianchieri*). Tali residui vengono dapprima scaldati in un grande recipiente di ferro (*fustu*) dove friggono lentamente nello strutto (o *sugna*), e poi nuovamente bolliti per tenerli morbidi e infine compressi come una ciambella. Il *frittularu* offre tradizionalmente la sua merce in un grande panierino ricoperto da uno strofinaccio a quadrettoni.

## 9 FRITTURE IN PASTELLA

La pastella costituisce uno dei cavalli di battaglia delle *friggitorie* tradizionali palermitane. Si prepara con farina, lievito e acqua. Vi si intinge ciò che si vuol friggere, e lo si getta nella padella con l'olio bollente. A Palermo si friggono in pastella, dopo averli sbollentati, soprattutto i cardi, i carciofi e i broccoli.

## 10 FRUTTA DI MARTORANA

La *Festa dei Morti*, tanto sentita tradizionalmente a Palermo, è ricca – per contrasto – di colori accesi. I dolci di zucchero e farina di mandorle, la *frutta di martorana* (dal nome del convento di monache che li rese famosi), dalla palese origine votiva, si caratterizzano per i rossi, gli arancione, i bruni, i verdi particolarmente vividi.

## 11 MUSSU E MASCIDDARU

*U mussu* è un bollito bovino, servito freddo e condito con sale e limone. Viene ricavato da varie parti dell'animale, oltre che dal muso da cui prende il nome: mascella, bocca e naso, piede, calcagno, collo del piede, ginocchio e in generale tutte le parti muscolose formate da tessuti connettivi. Sul bancone dell'offerta i pezzi vengono presentati già tagliati in piccoli bocconi in un piatto oppure in un foglio di carta oleata.

## 12 PANNELLE

Sfoglie di pasta di farina di ceci, preparata a fuoco lento con acqua e sale e fatta raffreddare. Si friggono nell'olio bollente e si mangiano caldissime, da sole o nel pane, insieme alle *crocchè* (crocchette di patate).

## 13 PANI CA MEUSA

*U pani ca meusa* o *vastiedda* è una focaccia (*muffuliettu*) farcita di milza e polmone e condita a piacere con caciovallo a strisce sottili e ricotta. Sul banco di vendita le fettine di milza vengono offerte già precotte e poi soffritte nella sugna al momento della consumazione.

## 14 PUIPPU VUGGIUTU

(POLPO BOLLITO)

Ai cibi da strada palermitani appartiene anche il polpo lesso, presentato in grandi piatti colorati, tagliato a vista e servito tiepido, con abbondanti spruzzate di succo di limone.

## 15 PULLANCHIELLI

(PANNOCCHIE DI MAIS BOLLITE)

Le pannocchie bollite si possono trovare presso i fruttivendoli, in grandi pentoloni di acqua calda, ma sono vendute di tanto in tanto anche da ambulanti: tradizionali quelli che si aggiravano fra i bagnanti sulla spiaggia di Mondello. Oltre alle pannocchie, taluni fruttivendoli offrono nei medesimi pentoloni *patate* o *carciofi bolliti*; e anche teglie di *cipolle infornate*.

## 16 PUPACCENA

Ciò che s'è detto per i colori della *frutta di martorana* vale, a maggior ragione, per le statuine di zucchero che si preparano per la stessa *Festa dei Morti*: qui si aggiungono anche blu e celesti sgargianti, negli abiti di damine, paladini e cavalieri (una volta) e di eroi dei cartoni animati (oggi).

## 17 QUARUMI

A *quarumi* è un bollito d'interiora, ricavate prevalentemente da varie parti dello stomaco e dell'intestino, insaporito con cipolla, sedano e carote. Il banco del *quarumaru* è caratterizzato dalla grande pentola fumante da cui il venditore trae i pezzi per tagliarli al momento della richiesta.







16



17

### 18 ROSTICCERIA

Sotto questo nome complessivo vengono indicate delle specialità da tavola calda, originariamente usate come antipasti o intermezzi nelle mense signorili, ma da tempo passate nella ristorazione popolare, e che è possibile trovare in tutti i bar di Palermo. Si tratta per lo più di preparazioni a base di pasta di brioche ripiena. Ci sono i *calzoni*, al forno e fritti, con prosciutto e mozzarella, le *riszuole* (dal francese *rissoles*), le *ravazzate*, gli *spiedini*, fritti, con ragù rosso di carne e piselli, eccetera.

### 19 SAIDDE A BECCAFICO

[SARDE A BECCAFICO]

Si preparano con le sarde diliscate e prive della testa, cosparse di un ripieno di pangrattato, uvetta e pinoli, arrotolate e infornate con gli aromi dell'alloro e del limone.

### 20 SFINCIUNI

Pizza morbida (*sfincia* è in dialetto siciliano una preparazione di pasta molle) condita con pomodoro a pezzi, cipolla, acciuga, caciocavallo e olio. Viene venduta a trance dagli ambulanti con le caratteristiche "lape" (motocarri tipo Ape), appositamente allestite.

### 21 STIGGHIUOLA

Le *stigghiuola* sono preparazioni di budella di capretto o di agnello, ripulite, avvolte in spiedi e arrostite sulla brace e conditi con sale e limone.

### 22 ZAMMÙ (O ANICE)

I chioschi delle bevande e, prima di loro, gli ambulanti, solevano offrire come massimo dissetante un bicchiere d'acqua freddissima, al cui fondo, per mezzo di una bottiglia con un lungo beccuccio di metallo, venivano deposte alcune gocce di anice (liquore affine al *pastis* francese e all'*ouzo* greco). Il liquore saliva in superficie, sotto forma di nuvoletta lattiginosa, e col suo aroma penetrante sembrava dare più forza al gusto fresco dell'acqua.





fotografie di:

*Salvatore Plano* (fig. 1, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 20);

*Maurizio De Francisci* (fig. 2, 19, 21); *Francesco Passante* (fig. 3, 6).

## BIBLIOGRAFIA

Bonanzinga, Sergio.

**Il teatro dell'abbondanza. Pratiche di ostensione nei mercati siciliani**, in:  **Mercati storici siciliani**.

A cura di Orietta Sorgi. Palermo: Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali, ambientali e della pubblica istruzione, Dipartimento dei beni culturali, ambientali e dell'educazione permanente: CRICD, 2006, p. 85-110.

Bonanzinga, Sergio;

Giallombardo, Fatima.

**Il cibo per via: paesaggi alimentari in Sicilia**. Con trascrizioni musicali di Santina Tomasello. Documenti sonori originali in CD allegato a cura di S. Bonanzinga.

Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2011.

Buttitta, Antonino.

**La festa dei morti in Sicilia**, nel suo: **Ideologie e folklore**.

Palermo: S. F. Flaccovio, 1971, p. 49-62.

Buttitta, Antonino.

**Elogio della cultura perduta**, in **Nuove Effemeridi**, 8, 32(1995), p. 2-10.

Buttitta, Antonino.

**Elogio del mercato**, in:  **Mercati storici siciliani**. A cura di Orietta Sorgi, cit., p.15-16.

Buttitta, Antonino; Minnella, Melo.

**Pasqua in Sicilia**.

Palermo: Grafindustria editoriale, 1978. Nuova ed.: Palermo : Promolibri, 2003.

Cocchiara, Giuseppe.

**La vita e l'arte del popolo siciliano nel Museo Pitrè**.

Palermo: Ciuni, 1938. Rist. anast.:

[S.l.: s.n.], stampa 1995

(Palermo: Arti grafiche F.lli Giordano).

Di Giovanni, Vincenzo <1550-1627>

**Del Palermo Restaurato libri quattro**.

Contenuto in: **Opere storiche inedite sulla città di Palermo: pubblicate su' manoscritti della Biblioteca comunale precedute da prefazioni e corredate di note per cura di Gioacchino Di Marzo**. Palermo: Luigi Pedone Lauriel, 1872, v. 1-2.

D'Onofrio, Salvatore.

**Un gioco tragico: il tocco**, in **Nuove Effemeridi**, 1, 3(1988), p. 50-58.

Favara, Alberto.

**Corpus di musiche popolari siciliane**.

A cura di Ottavio Tiby. Palermo: Accademia di scienze, lettere e arti, 1957, 2 v.

**Le forme del lavoro: mestieri tradizionali in Sicilia**.

A cura di Antonino Buttitta. Testi di G. Aiello... [et al.]. Redazione e bibliografia di Mario Giacomarra. Documentazione fotografica a cura di Girolamo Cusimano. Palermo: S. F. Flaccovio, 1988.

Fazello, Tommaso.

**De rebus siculis, decades duae**.

Palermo, 1558.

Trad. it. moderna: **Storia di Sicilia**.

Presentazione di Massimo Ganci.

Introduzione, traduzione e note di Antonino De Rosalia e Gianfranco Nuzzo.

Palermo: Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e ambientali e della pubblica istruzione, 1990, 2 v.



Giacomarra, Mario.

**Scambio di merci, scambio di messaggi**, in: **Mercati storici siciliani**.

A cura di Orietta Sorgi, cit., p.75-80.

Giallombardo, Fatima.

**La cucina di strada a Palermo**, in: **Percorsi di geografia linguistica: idee per un atlante siciliano della cultura dialettale e dell'italiano regionale**.

A cura di Giovanni Ruffino. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Istituto di filologia e linguistica, Facoltà di lettere e filosofia, 1995, p. 513-527.

La Duca, Rosario.

**I mercati di Palermo**.

Palermo: Sellerio, 1994. Nuova ed., 2011.

Lewis, Oscar.

**La cultura della povertà e altri saggi di antropologia**.

Bologna: Il Mulino, 1973.

**Mercati storici siciliani**.

Centro regionale per l'inventario, la catalogazione e la documentazione grafica, fotografica, aerofotografica, fotogrammetrica e audiovisiva dei beni culturali ed ambientali, Servizio documentazione-U.O. 9. nastroteca-discoteca. A cura di Orietta Sorgi. Palermo: Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali, ambientali e della pubblica istruzione, Dipartimento dei beni culturali, ambientali e dell'educazione permanente : CRICD, 2006.

Pitrè, Giuseppe.

**La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano**. Palermo: Reber, 1913.

Rist. anast. a cura di Aurelio Rigoli, con prefazione di Bernardo Bernardi. Palermo: Il Vespro, 1978.

Villabianca, Francesco Maria Emanuele e Gaetani, marchese di <1720-1802>.

**Il Palermo d'oggi**.

Contenuto in: **Opere storiche inedite sulla città di Palermo: pubblicate su' manoscritti della Biblioteca comunale precedute da prefazioni e corredate di note per cura di Gioacchino Di Marzo**. Palermo: Luigi Pedone Lauriel, 1873, v. 3-4.

Vuillier, Gaston.

**La Sicilia: impressioni del presente e del passato**. Milano: F.lli Treves, 1897.

Rist. anast.: Palermo: Epos, 1982; Palermo: Grifo, 1995.

