La Cubaita dei Torronari di Sicilia

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 09 Gennaio 2024 08:43

Innanzi tutto bisogna precisare che il torrone è quel preparato morbido di colore bianco a base di zucchero, albume, miele e frutta secca come le mandorle, quindi molto diverso dalla **cubaita**, (o cubbaita) siciliana che invece é molto più dura e contiene solo zucchero e frutta secca, tipicamente mandorle, nocciole, pistacchi o semi di sesamo, anche se in quest'ultimo caso prende il nome di **gigiulena** (o giggiulena). É pure vero che in **Sicilia** il termine "**torronaro**" indica chi prepara sia il tipo morbido che la cubaita, ma la preparazione di quest'ultima è particolarmente folkloristica, quasi ipnotizzante e costituisce anche un momento attrattivo per il pubblico di sagre e fiere di paese in quanto essa viene eseguita tra i banchi di vendita, di fronte ai potenziali clienti, ma adesso vi voglio raccontare dello Street Candy**.**

Anni fa, per contrastare e riequilibrare il debordante strapotere mediatico dello "**street food**", a vantaggio della categoria che invece si occupa della controparte dolce, inventai l'allocuzione "**street candy**", comprendente appunto tutto quello che di dolce si può consumare per strada, alimenti antichi che non hanno nulla da invidiare, per storia e tradizioni, al già citato "**street food**". I cosiddetti "**torronari**" sono i protagonisti dello "**street candy**", loro non producono solo la cubaita, ma anche tanti altri dolci da strada, di solito sono ambulanti, tuttavia a volte hanno anche un punto vendita fisso, tutto questo l'ho ampiamente documentato in un mio vecchio articolo in cui ho inserito materiale riguardante le famiglie di "**street candy**" che ho incontrato girovagando per la **Sicilia**.

Ho però finora dedicato poco tempo alla cubaita, tranne che per un video sui **Rosciglione** e sulla cubaita più lunga del mondo preparata nel 2011 nella **Valle dei Templi** di **Agrigento**, ma qui rimedio a questa mia mancanza raccogliendo tutto il materiale inedito da me registrato negli ultimi 10 anni, mettendo quindi, insieme al già citato **Mimmo Rosciglione JR** di **Palermo**, anche **Maurizio Triscari** di **Naso** (ME), **Luigi Milazzo** di **Palermo** e **Sandro Nitro** di **Caltanissetta**, un documento esclusivo in cui ognuno di loro interpreta, secondo le proprie tradizioni di famiglia, la classica cubaita siciliana con zucchero e mandorle.

{youtube}mKgqWHevwGs{/youtube}

Il Torrone "bianco" di Davide Scancarello:
https://cucinartusi.it/Articoli-su-aziende-e-prodotti/il-torrone-qpulitoq-di-davide-scancarello.html

La Cubaita più lunga del mondo di Agrigento:
https://cucinartusi.it/Articoli-sugli-eventi/un-torrone-da-guinness.html

Le famiglie dello Street Candy di Sicilia:
https://cucinartusi.it/Articoli-sugli-eventi/lo-street-candy-figlio-di-un-cibo-minore.html

Tutti gli articoli sullo Street Candy:
https://cucinartusi.it/component/option,com_tag/tag,Street-candy/task,tag/

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo