



# *Le Panelle*



*Walter Falco*



La panella, è una frittella di farina di ceci, tipico cibo da strada della cucina palermitana. Sembra incredibile che siano passati più di mille anni da quando è stata inventata. Furono gli Arabi, dominatori della Sicilia a cavallo tra il IX° e il XI° secolo, a inventarla. Già esperti gastronomi, loro iniziarono a macinare i semi dei ceci per ricavarne una farina che mescolata all'acqua e cotta sul fuoco, dava una sorta di impasto crudo, dal sapore non particolarmente gradevole.

Ma una sfoglia sottile di questo impasto, cotta e di piccole dimensioni, si rivelò un prodotto dal sapore unico.

Nella città di Palermo nasce quindi la prima "panella" dell'era moderna inventata dal popolino per potersi sfamare.

Le panelle hanno contribuito a raccontare epoche di rara bellezza, aspetti della vita sociale irrinunciabili e grandi piaceri della vita.

Maestri panellari hanno sfamato ed appassionato clienti illustri: la Casa Reale, Luigi Pirandello, Leonardo Sciascia, Giovanni Guttuso, uomini politici ed esponenti di fama internazionale. Qualsiasi barriera sociale si abbatte e, davanti ad una "moffoletta" fragrante, si diventa tutti uguali.

In passato il "panellaro" faceva capolino agli angoli delle strade con la sua carretta sulla quale era montata una baracca di legno chiusa da tre lati.

Al suo interno un fornello e una grande casseruola colma d'olio utilizzata per la frittura, un ripiano con le panelle già fritte in bella mostra, un contenitore di latta per il sale.

Immane erano le postazioni strategiche davanti ai licei storici palermitani dove, già prima dell'inizio delle lezioni, i ragazzi non disdegnavano sostituire al cornetto un robusto panino con le panelle.



Oggi le panelle si possono gustare associate al classico panino palermitano (la mafalda oppure moffoletta, rigorosamente con il "cimino", ossia semi di sesamo) e rappresenta il caratteristico spuntino del palermitano.

Questo prodotto viene consumato anche per il giorno di Santa Lucia, gastronomicamente e tradizionalmente associato alle arancine. In questa occasione, le "panelle" si ricoprono dell'insolita veste di dolce, ripiene di crema, con una spolverata di zucchero a velo.

È una storia che continua ancora oggi, quelle delle panellerie, e continuerà nel tempo finché ci sarà anche un solo cliente che saprà apprezzare la bontà delle panelle e chiudendo gli occhi riconoscere nel loro profumo, una Palermo che vive grazie alle sue immortali e struggenti tradizioni.

### **INGREDIENTI:**

- 1) Farina di ceci
- 2) Acqua
- 3) Sale
- 4) Pepe
- 5) Prezzemolo
- 6) Olio per friggere (olio semi di girasole)

### **PREPARAZIONE:**

- 1) Far sciogliere, a freddo, la farina di ceci nell'acqua, con il sale e il pepe, facendo molta attenzione che non si formino grumi.
- 2) Cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno (bisogna fare attenzione a non farla attaccare al fondo della pentola), fin quando otterremo una crema piuttosto morbida ma ben compatta.
- 3) Prima di fine cottura, continuando a mescolare, aggiungere il prezzemolo tritato.
- 4) A questo punto spalmare l'impasto su delle teglie rettangolari.
- 5) Tagliarle finemente.
- 6) Friggerle in abbondante olio bollente.
- 7) In pochi minuti saranno dorate e pronte per essere gustate.