

'U pani chi Panelli e cazzilli (il pane con le **panelle** e crocchette di patate). È uno dei più classici e antichi esempi del mangiare di strada dei Palermitani. In

### **Sicilia**

, ma in particolare a Palermo, questo semplice e prelibato panino imbottito lo possiamo trovare facilmente, in ogni angolo di strada, nelle friggitorie (panellari). C'è da considerare che quelli da noi chiamati semplicemente "panellari", sono i veri precursori dei moderni

### **fast food**

; soltanto che, permettetemi di dirlo, un panino con la

### **salsiccia**

non è assolutamente paragonabile né col "pane e panelle", né tanto meno con le bontà che una friggitoria Siciliana è capace di offrire (piccoli pesci, melanzane, carciofi, broccoletti e....chi più ne ha più ne metta!).

Le panelle sono delle frittelle realizzate con farina di ceci. "I cazzilli" invece, come detto, sono polpette di patate. Queste ultime vengono comunemente chiamate crocchè (da crocchette), ma al palermitano piace, tuttavia, chiamarle "**cazzilli**" per esprimere in maniera..... grossolana la crocchè. Comunque li chiamiamo, quest'accoppiata gustata ancora fumante assieme ad un panino (che può essere la

### **mafalda o**

mafaldina, o la

### **muffoletta**

, ma comunque pane bianco) è un formidabile pasto completo e, soprattutto, economico.

In principio era il pane e panelle. Simbiosi poi tristemente spezzata dall'avvento dei tempi moderni quando la panella cominciò a circolare da sola, trasferita a viva forza dai luoghi di produzione alle case ormai piccolo borghesi dei palermitani. Ma all'inizio la regola era: mai panelle senza pane. E l'incontro doveva avvenire nei luoghi deputati, cioè il panellaro, al cui cospetto prevalentemente si svolgeva il rito del consumo. Palermo ne era piena: posti fissi, solidi muri, antri un po' bui, odore di olio rifritto e di cereali bolliti. I carrettini, le "lape" (moto Ape Piaggio), i panellari vaganti appartengono a tempi più recenti.

La panelleria si giudicava con il parametro della pulizia. Era "l'affaccio" (la bella disposizione dei prodotti) che contava. Sul piano inclinato forato, che funzionava come gocciolatoio dell'olio superfluo, il panellaro riversava le panelle ancora gonfie di vapore, segno di recentissima frittura, poi riempiva le pagnotte o i mezzi pani (preferibilmente mafalde – tipica forma di pane palermitano) e poi serviva. Per accompagnare la pietanza, in ghiacciaia c'erano le gassose Partanna (famosa, ma non più esistente, fabbrica di bevande) nelle due varianti: normale e al caffè.

Il lavoro del panellaro cominciava il mattino presto e certe volte nel pomeriggio precedente. Cuoceva la farina di ceci come la polenta, un continuo rimestare con un paiolo da zattera, nel suo antro buio davanti alla pentola fumante, magari su un fuoco a legna.... Poi metteva a raffreddare l'impasto coperto con una mappina (strofinaccio) e solo quando diventava maneggiabile, per il calore non eccessivo, cominciava a lavorare le panelle; ma non bisognava perdere l'attimo fuggente, perché se si aspettava troppo, l'impasto induriva e diventava buono, tutt'al più, per una mesta produzione di **rascature** (è la rimanenza della farina di ceci cotta

indurita, non più spalmabile), roba da morti di fame, l'articolo più infimo e il meno costoso di tutta la panelleria, da chiedere sottovoce, giusto per perversione alimentare.

I panellari più conosciuti e amati dai palermitani usavano delle formelle di legno levigato di forma rettangolare con incisi in rilievo ameni motivi floreali. Sulle formelle veniva spalmato l'impasto che, indurito, dava luogo alla panella cruda. Il motivo floreale non era un semplice amore per l'arte, bensì un segno di riconoscimento perché il disegno si riconosce solo sulla panella fritta da poco, poi si perde. Mettiamo che un infedele accarezzi il diabolico progetto di riciclare panelle già fritte "rivitalizzandole" in un bagno d'olio bollente: ecco, in quel caso addio disegno e scoperto l'inganno. Insomma il motivo floreale era una specie di marchio per la panella doc.

Le panelle si chiamavano piscipanelli assicura **Pitrè**, e furono il surrogato di una irraggiungibile frittura di pesce troppo cara per le tasche dei nostri avi, si vendevano dai primi di dicembre fino a Natale con il picco più alto per

**Lucia**

**Santa**

naturalmente. Poi finirono col diventare colazione o cena, spesso l'unico pasto quotidiano dei poveracci.

### Ingredienti per le panelle

500 grammi di farina di ceci  
1,5 litri circa di acqua  
Sale e pepe q.b  
Un ciuffo di prezzemolo tritato  
Olio di semi per friggere

### Preparazione

Far sciogliere, a freddo, la farina di ceci nell'acqua, con il sale e il pepe, facendo molta attenzione che non si formino grumi. 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. Prima di fine cottura, continuando a mescolare, aggiungere il prezzemolo tritato.

A questo punto spalmare l'impasto ottenuto su delle apposite formine di legno. Io lo spalmo, ad uno spessore di 2-3 mm., su dei piatti piani (vanno bene anche piattini da caffè). Fare raffreddare e, se abbiamo usato i piatti piani, tagliarle in quattro. Scollare le pannelle molto delicatamente dai piatti, adagiarle in un altro piatto (si possono anche sovrapporre) e friggerle (possibilmente in friggitrice) in abbondante olio bollente. In pochi minuti saranno imbiondite e le metteremo su carta assorbente da cucina. Vanno mangiate calde con appositi panini ("mafalde", "mafaldine", ecc.), ma in mancanza va bene qualsiasi pane bianco.

### **Ingredienti per le crocchette di patate ("cazzilli")**

1 chilo di patate vecchie  
Sale e pepe q.b.  
Qualche cucchiaino di maizena  
Un ciuffo di prezzemolo  
Olio di semi per friggere

### **Preparazione**

Bollire le patate, pelarle e setacciarle con un normale schoacciapatate. Aggiungere sale e pepe, il prezzemolo tritato e qualche cucchiaino abbondante di maizena. Amalgamare bene e formare delle piccole crocchette ovali. Friggerle in abbondante olio caldo.

È giusto dire che la riuscita della frittura delle crocchè è strettamente legata a dei fattori come, ad esempio, la qualità delle patate e il calore dell'olio. Nella Sicilia orientale, per evitare inconvenienti, usano passare le crocchette negli albumi sbattuti, poi al pangrattato e quindi le friggono.

**RICETTA A CURA DI:** [ricettedisicilia.net](http://ricettedisicilia.net)