

Mondello e la storia delle sue cabine raccontata da Gaetano Basile

Autore: Redazione

Data: 20 Giugno 2017



Chi ricorda i “cortili” di una volta in cui si apparecchiavano tavolate ricolme di pasta rigorosamente “col” forno, arancine e gazzosa? In tempo di sushi, quei pranzi pantagruelici sono un mezzo ricordo, così come le raccomandazioni delle mamme che cercavano di scongiurare possibili congestioni.

Ma è tutta Mondello a vantare una sua tradizione gastronomica autonoma, se non complementare, rispetto alla vicina Palermo: il polpo bollito affettato in strada, la granita alla menta dei baretti, la ciambella fumante dei venditori sulla battigia, gelato, gazzosa e ammazzacaffè. E la “pasta col forno”, ovviamente, la regina della tavola mondelliana: saporosa, impegnativa, preparata all'alba o meglio il giorno prima, avvolta nella stagnola e religiosamente conservata fino all'ora di pranzo.

Per celebrare degnamente il gusto della vacanza e insieme, della borgata, la Italo Belga e Sanlorenzo Mercato hanno pensato ad una serata-evento dedicata a Mondello nelle sue mille sfaccettature, saporite e storiche, come racconterà Gaetano Basile venerdì 23 giugno, a partire dalle 19, appunto a Sanlorenzo Mercato.

Si parlerà di cabine, ovviamente, con alcuni tra gli abbonati storici e l'architetto Fulvio Lanzarone che ha proposto l'inserimento della tradizionale “capanna” tra i beni immateriali protetti dall'Unesco; si discuterà di Mondello, della sua storia e del suo futuro prossimo, di mobilità e di sostenibilità. Dei

bambini si occuperanno gli animatori di Alegria, che curano il Tempo d'Estate a Mondello. A campeggiare tra le piante odorose del giardino del Mercato anche una vera cabina, allestita apposta per ricreare la postazione tradizionale a due passi dalla battigia, con tutti gli accessori che l'hanno resa celebre nel corso dei decenni. Spazio anche al fotografo Angelo Cirrincione, che in "Capanne" (Sellerio) ha raccontato per immagini il rapporto viscerale tra i palermitani e le casette di legno sulla spiaggia di Mondello.

Ed eccoci al palato: scendono in campo le botteghe di Sanlorenzo Mercato per una vera degustazione a 360 gradi dell'universo gastronomico di Mondello. Un carnet (da 10 euro) suddiviso in coupon staccabili per scegliere il percorso preferito, tra pasta al forno o panino con le panelle, polpo o pannocchia, anguria oppure cocco, e una bibita Polara. Per scoprire insieme che Mondello è la spiaggia dei palermitani e non solo.

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/palermo/mondello-e-la-storia-delle-sue-cabine-raccontata-da-gaetano-basile/398065/>

Generato il 10/05/2026