Caramelle Terranova, dopo la carruba arrivano nuovi gusti

Autore: economysicilia

Data: 19 Ottobre 2017

Immagine in evidenza
La fabbrica delle caramelle più famose di Sicilia, quelle Terranova alla carruba, vendute in tutti i tabaccai e nelle farmacie (perchè considerate nutraceutiche), si rinnova e aggiunge nuove caramelle alla produzione: bergamotto, cannella, fruit mix, acerola e eucalipto, anice, caffè verde e the matcha. Un pacchetto con 10 caramelle costa un euro. Le caramelle sono famosissime in Sicilia, e assaggiate anche da papa Giovanni Paolo II, e ora dopo lo sbarco nel mercato italiano vengono vendute anche in alcuni paesi Ue e presto negli Usa. Ma pochi sanno che la fabbrica è nel cuore del centro storico di Palermo, nel mercato di Ballarò, dove Antonio Terranova, detto l'alchimista, nel 1890 inventò le caramelle alla carruba.

Nella fabbrica lavorano 5 persone (a parte gli stagionali) i fratelli Giacomo, 46 anni, e Maurizo, 34 anni, Terranova, aiutati dal padre Antonio, 72 anni, che è in pensione (ma che non può stare lontano dalla produzione dopo aver trascorso la vita nella fabbrica), e Paolo Schillaci, marito della figlia di Antonio, che è il titolare della ditta. I Terranova sono caramellai da cinque generazioni. Si comincia con Antonio Terranova, all'inizio dell'800, che vendeva caramelle per strada per passare al figlio Giuseppe e quindi ai figli Giacomo e Calogero e al figlio di Giacomo, Antonio, che è il padre di Giacomo e Maurizio. "Il bisnonno di mio padre – dice Giacomo Terranova – che commerciava i baccelli nella zona del ragusano pensò d'imprigionare i principi naturali della carruba, considerata un toccasana, nelle caramelle. Sinteticamente le caramelle si preparano cominciando a tritare le carrube e bollendo l'impasto che se ne ricava. Quindi il tutto viene fatto decantare e viene fuori il succo che si mescola allo sciroppo di glucosio e zucchero. Bollendo questo liquido nei pentoloni a 170 gradi viene fuori la cosiddetta 'cotta' che viene impastata a mano fino a raggiungere la giusta densità quindi viene messa nella stampatrice delle caramelle. Le caramelle poi passano all'impacchettatrice che le avvolge nella carta o nella plastica a una a una".

"Dalle prime caramelle alla carruba – continua Giacomo – abbiamo creato nuove produzioni come la linea Farmatrade con doppio sciroppo di carruba e ci siamo adattati alle nuove tendenze: curcuma, zenzero bacche di goji, bergamotto". Da un kg di pasta vengono fuori circa 250 caramelle e la produzione è di circa 250-400 kg di caramelle al giorno. Un'azienda familiare nel cuore di Palermo che non ha cambiato il proprio stile e la propria mission, fare caramelle naturali e senza conservanti, nel corso di oltre 100 anni di attività. (ANSA)

Riferimento articolo: https://www.economysicilia.it/caramelle-terranova-dopo-la-carruba-arrivano-nuovi-gusti/

Generato il 14/11/2026