

# Perché le caldarroste siciliane sono bianche? Il segreto degli ambulanti

Autore: Redazione

Data: 22 Ottobre 2021



## Una particolarità Made in Sicily

- Sai perché solo le **caldarroste siciliane** sono **bianche**?
- Ti sarà sicuramente capitato di vedere, agli angoli delle strade, i [caldarrostai](#).
- Ecco come mai nella nostra Isola la **castagne cotte** si “tingono” di bianco.

L'[autunno siciliano](#) si caratterizza per diversi motivi. Il **paesaggio** si veste di colori caldi e suggestivi, le **giornate** sono più brevi e la luce della sera illumina di **tinte soffuse** le città. A rendere tutto ancora più affascinante, ci pensano quelle “nuvolette” di fumo che si levano dalle **piccole ciminiere dei caldarrostai**, presenti in tanti angoli delle strade. Con le loro bancarelle ambulanti si posizionano in punti strategici e attirano l'attenzione dei passanti.

Le caldarroste siciliane o alla palermitana, si preparano in **lunghi “tubi”** alti circa un metro e mezzo, del diametro di circa 30 centimetri. Le castagne si adagiano in un cestello metallico forato, collocato in cima al tubo, mentre alla base c'è la brace. Il fumo caldo si crea grazie alla combustione e viene condotto in cima: è così che **avviene la cottura**. La tecnica consente di arrostitire le [castagne](#) in modo naturale, tenendole lontane dalla brace e rendendole **morbide e gustose**. A differenza delle classiche caldarroste, la buccia si presenta bianca, anzi, bianchissima. Lo avevate mai notato?

## Sai perché le caldarroste siciliane sono bianche?

Ebbene, c'è un motivo se le **caldarroste in Sicilia** hanno proprio questo colore così bianco. Magari pensare che gli **ambulanti** facciano una piccola “magia” o che ci aggiungano un ingrediente particolare. In realtà non è nulla di tutto ciò. La ragione è molto (ma molto) più semplice. Certo, è innegabile che gli abili ambulanti abbiano una marcia in più, e quella marcia in più è data da un prodotto che sulla nostra Isola conosciamo molto bene.

Le caldarroste siciliane sono bianche perché gli ambulanti utilizzano il sale grosso! Mentre le castagne cuociono, mettono sulla brace qualche manciata di sale grosso. Questo, a contatto con il calore, vaporizza e, grazie al tubo, viene condotto direttamente nel cestello che raccoglie le [castagne](#). Per questo motivo le caldarroste sono bianche e particolarmente **gustose**. Di tanto in tanto, nel corso della cottura, il venditore prende il cestello e lo agita, facendo saltellare le castagne, in modo da cuocerle uniformemente. Una volta pronte, vengono vendute in “**cuoppi**” o “coppi” di felicità, anzi di carta. Gli appassionati amano alla follia le originali **caldarroste Made in Sicily**. *Foto: Salvo Tumminello.*

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/perche-le-caldarroste-siciliane-sono-bianche/>

Generato il 06/03/2026