

Caramelle alla carruba, una tradizione tutta Made in Sicily

Autore: Redazione

Data: 05 Giugno 2020



Un tempo la **nonna** te le metteva in **tasca**, a mucchietti da tre o quattro quadratini avvolti in un quadrato lattiginoso di carta oleata perché **facevano tanto bene** ed era sana e buona abitudine averne sempre qualcuna a portata di mano. Sono le **caramelle alla carruba**. La **carruba** è per eccellenza la nota aromatica ed inconfondibile delle sue caramelle, oggi particolarmente indicata nella cura delle gastroenteriti, soprattutto nei lattanti.

Unico il **sapore**, semplice l'aspetto, elementare la confezione, eppure le caramelle alla carruba sono giunte ai giorni nostri con la loro disarmante semplicità, diventando oggi prezioso prodotto di nicchia, da preservare, come la tradizione centenaria che in sé conserva. Chi le ha assaggiate una volta non le dimentica più, e quando provi a gustarne una sembra che ti riporti indietro ai vecchi e mai persi sapori di una volta. In **Sicilia** le caramelle di carruba sono una tradizione, come l'azienda che li produce a Palermo dal 1890, i Terranova.

Caramelle alla carruba dal 1890

Da 130 anni i maestri caramellai **Terranova** trasformano lo sciroppo di **carruba** in un concentrato di sapori, di emozioni che rimandano a un tempo in cui la caramella era un oggetto del desiderio prezioso e raro. Antonio Terranova, capostipite dell'azienda familiare, dal 1890 iniziò l'attività nei vicoli di **Ballarò** nel cuore di **Palermo**, con antichi strumenti artigianali.

Controllate ad una ad una, le caramelle subiscono un processo produttivo complesso: la pasta ad altissima temperatura, viene spalmata con grandi spatole d'acciaio su un banco rivestito di marmo e con una lavorazione estremamente veloce che raffredda l'impasto e lo cristallizza. Gli strumenti creati appositamente sfornano migliaia di tesserine da smussare.

Le proprietà organolettiche della carruba

Le proprietà delle caramelle Terranova sono state documentate da diversi studi scientifici che ne testimoniano l'importante apporto in termini di benefici alla salute dell'organismo di chi le assume. Un recente studio effettuato dal Prof.re Cirrincione dell'**Università di Palermo** ha dimostrato come le caramelle alla carruba Terranova abbiano tutti i requisiti per essere considerate un prodotto nutraceutico, ovvero un alimento con una funzione benefica sulla salute umana.

Il frutto della carruba

Il termine carrubo o carrubio deriva dalla parola araba "harruba". Il carrubo è un albero sempre verde spontaneo, tipico della macchia mediterranea, appartenente alla famiglia delle Papilionacee Casalpinioidee (leguminacea). Il carrubo, albero tra i più longevi, può raggiungere l'altezza di 12 metri e un diametro di ben oltre 2 metri. Per la sua folta chioma, l'aspetto inclinato e cavo, spesso ha ospitato il viandante accaldato o il pastore intento a scolpire legnetti e buttare l'occhio al suo gregge.

In **Sicilia** si trovano gli esemplari più antichi, in maggior numero nella provincia di **Ragusa** e **Siracusa**. Il frutto secco, propriamente detto siliqua, è simile ad un baccello dal rivestimento più coriaceo, a protezione di una polpa stratificata, il mesocarpo, dolce e carnoso e con dei semi disarticolati.

Dal sapore dolce, con retrogusto allappante, viene impiegato in diversi campi e per differenti preparazioni: le confetture, i distillati, le farine alimentari, ad esempio, per la sua funzione addensante. Lo sciroppo di carruba ancora oggi viene preparato dalla famiglia Terranova per **produrre le famose caramelle**. Sono molti gli studi che evidenziano le preziose caratteristiche e gli eventuali impieghi anche nella medicina tradizionale.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/caramelle-alla-carruba-una-tradizione-tutta-made-in-sicily/>

Generato il 19/04/2025