

A Palermo nasce “Tanina”: sul Cassaro i fritti e i dolci siciliani tornano alle ricette di famiglia

5 Ottobre 2026

di Redazione



PALERMO – Una fetta di carne panata o pane e olio per colazione, la salsa di pomodoro preparata insieme ai nipoti, il pranzo cucinato prima di raggiungere il marito in pasticceria. È dalla memoria di nonna Tanina e della sua cucina che nasce “Tanina”, il nuovo progetto di **Vincenzo Albicocco**, fondatore della Focacceria dei Mercanti, pasticcere di formazione e terza generazione di una famiglia di artigiani del gusto.

Lungo via Vittorio Emanuele, nel cuore del Cassaro, il progetto prende forma attraverso due

insegne poste a pochi metri di distanza: “Tanina che fritti”, dedicata alla cucina salata e allo street food siciliano, e “Tanina cose duci”, laboratorio e bottega di pasticceria.

Due luoghi distinti, legati dallo stesso principio: “Fatto in casa, mangiato per strada”. Tanina era la nonna di Vincenzo Albicocco. Nata a Palermo l’11 novembre 1938, si occupava della famiglia e contribuiva, insieme al marito Vincenzo, alla conduzione dell’attività di famiglia. La sua era una cucina quotidiana, priva di formalismi, costruita intorno alla condivisione e alla partecipazione.



Vincenzo Albicocco

“Io e i miei fratelli siamo cresciuti a casa dei nonni e la cucina di Tanina è uno dei ricordi più forti che conservo – racconta Vincenzo Albicocco –. Quando si preparava la salsa di pomodoro ci chiamava e ci faceva partecipare: passavamo i pomodori, ci sporcavamo le mani e riempivamo la cucina. Era il suo modo di stare insieme e il nostro modo di imparare”.

“Tanina che fritti” riporta quella dimensione domestica dentro uno dei luoghi più attraversati

di Palermo. Il locale dispone di un dehors con circa venti posti a sedere e richiama, attraverso le insegne e le maioliche, l'atmosfera delle cucine siciliane di una volta. La proposta recupera preparazioni nate nelle case e poi entrate stabilmente nella cucina popolare palermitana: dalle arancine alle panelle e alle crocchè, fino alle crocchette di latte. Accanto ai fritti trovano spazio il pane cunzato e la pasta al forno, in una proposta pensata tanto per il consumo al tavolo quanto per quello da passeggio.

Centrale è la cura della frittura, dalla scelta delle materie prime al controllo delle temperature, per ottenere prodotti asciutti, fragranti e riconoscibili. La stessa attenzione è riservata ai cannoli: la scorza viene preparata artigianalmente e frita espressa, prima di essere farcita.



“Non volevamo riprodurre una cucina casalinga soltanto nell’immagine – spiega Albicocco –. Il punto è ritrovare davvero quei sapori, lavorando con metodo sulle ricette e sulla qualità. Anche un’arancina o una pietanza frita, per quanto popolare e immediata, richiede tecnica, attenzione e rispetto delle materie prime”.

Pochi metri più avanti, “Tanina cose duci” racconta l’altra anima della famiglia Albicocco,

www.virtuquotidiane.it A Palermo nasce “Tanina”: sul Cassaro i fritti e i dolci siciliani tornano alle ricette di famiglia

quella legata alla pasticceria. Il laboratorio è visibile dall'esterno e la vetrina, con grandi teglie colme di biscotti, richiama i forni e le botteghe di un tempo. La produzione attraversa un repertorio ampio della tradizione dolciaria siciliana, seguendone anche la stagionalità: mustaccioli e ossa di morto, taralli glassati, quaresimali, biscotti di San Martino e tatù; paste di mandorla, buccellati, tartufini e torrone; frutta martorana e marzapane, ciarduna, patate dolci e torta delizia. Non mancano i classici della pasticceria isolana, dalle cassate ai cannoli, dalle cassatelle alle sfince di San Giuseppe, insieme ai ravioli di ricotta della tradizione nissena. Un assortimento costruito privilegiando ingredienti siciliani e lavorazioni artigianali.

Accanto alle preparazioni più conosciute trovano spazio dolci ormai meno presenti nelle pasticcerie contemporanee. Tra questi la Maria Stuarda, crostatina di pasta frolla ripiena di zuccata, legata alla tradizione conventuale palermitana e probabilmente ispirata alla Queen Mary's tart diffusa nelle case inglesi dell'Ottocento. Una produzione che guarda ai biscotti secchi della memoria familiare e alle ricette custodite nei conventi siciliani, recuperandone forme e lavorazioni senza ridurle a esercizio nostalgico. "Ci sono dolci che rischiano di scomparire perché richiedono tempo, manualità e una conoscenza che non può essere improvvisata - osserva Albicocco -. Riportarli in vetrina significa restituire loro un presente. Non vogliamo limitarci a conservarli, ma farli conoscere anche a chi arriva a Palermo e non ne ha mai sentito parlare".

Nel laboratorio saranno prodotti anche panettoni e colombe nei rispettivi periodi festivi. Lo spazio ospiterà inoltre, su prenotazione, laboratori sensoriali ed esperienziali rivolti anche ai visitatori: occasioni nelle quali osservare le lavorazioni, conoscere ingredienti e tecniche e mettere direttamente le mani in pasta nella preparazione di alcuni dolci. Dietro le due insegne c'è il percorso di Albicocco, pasticcere, rosticcere, cioccolatiere e gelatiere, che dopo la formazione nel mondo dolciario ha scelto di approfondire lievitati e street food, fino alla nascita della Focacceria dei Mercanti. Con "Tanina" torna alle origini familiari, intrecciando la cucina della nonna con l'eredità professionale del nonno Vincenzo, al quale si deve la tradizione pasticceria di famiglia.

"Questo progetto esiste grazie a loro - conclude -. A Tanina, alla sua cucina e al suo modo di tenerci insieme; e a nonno Vincenzo, che mi ha trasmesso il mestiere e la passione per i dolci. 'Tanina' nasce dal bisogno di non perdere quei sapori, quei gesti e quel modo di cucinare. È cucina siciliana fatta come una volta, da portare via, ma con il sapore di quando si mangiava a casa dei nonni".