



[https://www.gazzettinonline.it/2026/04/23/il-mercato-pescheria-del-piano-dellangelo-di-giarre\\_300526.html](https://www.gazzettinonline.it/2026/04/23/il-mercato-pescheria-del-piano-dellangelo-di-giarre_300526.html)

## Il mercato-pescheria del Piano dell'Angelo di Giarre

*di Mario C. Cavallaro*

Immersi nel mercato-pescheria di Giarre nei primi decenni del Novecento significa intraprendere un viaggio sensoriale in un'epoca di profondo fermento, dove la città cercava di riflettere il proprio desiderio di modernità ed efficienza commerciale attraverso un volto nuovo e decoroso. Prima che sorgesse un mercato al coperto, la vita quotidiana era scandita dal passo degli ambulanti che, con i loro carrettini o con i caratteristici "panari" ricolmi di mercanzie appesi alle braccia, animavano le strade cittadine ed in particolare piazza Arcoleo (un tempo piano Archimede, poi piazza Umberto I) e il Piano dell'Angelo che era uno slargo nella confluenza tra l'attuale via Sciuti (un tempo via Flavetta e poi via Cialdini) e la via Calderai. Tuttavia, con l'inizio del Novecento, si avvertì l'urgenza di creare un unico punto di riferimento che non fosse solo una necessità pratica, ma un vero simbolo di affermazione identitaria per l'intera comunità. Dopo un acceso dibattito iniziato nei primissimi anni del Novecento sulla scelta del sito ideale, la decisione cadde sul Piano dell'Angelo. Sebbene il progetto formale risalga al 1912, la struttura prese vita tra il 1927 e il 1929, presentandosi come un elegante esempio di architettura eclettica impreziosita da delicate influenze Liberty.

L'edificio appariva come una solida prosecuzione del vulcano stesso grazie all'ampio uso della pietra lavica dell'Etna, con ampie aperture progettate per motivi igienici e per lasciar passare l'aria tra i banchi di marmo. All'interno, il mercato batteva come il cuore pulsante dell'economia locale, agendo da ponte ideale tra il mare e la montagna. All'alba, l'aria era permeata di un denso profumo di prodotti agricoli che si mescolava alla fragranza della terra bagnata, mentre il rumore degli scarponi chiodati batteva ritmicamente sul basolato lavico delle strade vicine. In questo scenario, i "raitteri" (commercianti che compravano il pesce dai barcaioli per poi rivenderlo al minuto) arrivati da Riposto e i contadini carichi dei frutti del loro lavoro si incontravano in un rito collettivo che mescolava affari e socialità. Sui banchi trionfavano i tesori dell'Etna, varietà di frutti ormai quasi dimenticati come le mele *Cola*, *Gelato* e *Cirino*, o le pere *Coscia* e *Gentile*, chiamate nella parlata di quel tempo "*Pira Zuccareddi*" o anche "*Piritta di San Giovanni*" poiché maturano a fine giugno. Particolari erano le

pere "*Spineddi*", sapientemente legate con lo spago in "*pennule*" per essere conservate appese nelle cantine.

L'atmosfera era intrisa di una teatralità quasi cinematografica, dominata dalla "*vannàata*", il grido ritmato dei venditori che riempiva l'aria di promesse e lodi. Ogni commerciante si trasformava in un attore: c'era chi cantava la freschezza del pesce azzurro paragonandolo all'argento vivo e chi, con gesti melodrammatici, esaltava la bellezza della verdura esposta. I venditori più carismatici, spesso onorati con il titolo di "*Don*", usavano una mimica facciale così persuasiva da vincere anche la resistenza dei clienti più parsimoniosi. Per le famiglie giarresi, la visita al mercato richiedeva "*occhiiu vivu*"; mentre il venditore manovrava la stadera con destrezza, gli acquirenti vigilavano con occhi di lince sulla "*furbizia del pollice*", pronti a bloccare con un'occhiata tagliente ogni tentativo del commerciante di far lievitare il peso del prodotto appoggiando "*distrattamente*" un dito sul piatto della bilancia.

Benché il sistema metrico decimale fosse ormai entrato in uso da oltre un secolo, spesso le contrattazioni si svolgevano con il sistema di misurazione dei tempi antichi. Il "*rotolu*" era l'unità di misura di peso, mentre con il "*cafisu*" si vendeva l'olio, oppure i legumi si vendevano a "*coppu*". Il "*rotolu*" corrispondeva grossomodo a 800 grammi, ed era usuale comprare "*menzu quattu e du unzi*" di olive (mezzo quarto di rotolo equivaleva a circa 100 grammi, mentre una "*unza*" equivaleva a circa 25 grammi; pertanto il peso delle olive veniva arrotondato a 150 grammi) oppure "*n'quattruni di fummaggiu musciu*" (un quarto di rotolo che veniva arrotondato a 200 grammi). Un "*coppu*" di granaglie era la quantità di prodotto che entrava in un quarto di foglio di carta paglia arrotolato a cono.

In questo microcosmo di relazioni umane, il suono caratteristico dello sfregamento della carta paglia gialla e ruvida accompagnava ogni acquisto. Il commercio non era solo scambio di denaro, ma un gesto di rispetto: per i clienti fedeli non mancava mai la "*junta*", un pugno di minutaglia offerto fuori bilancia; così come non veniva conteggiato l'eventuale modesto scostamento di peso in più rispetto al richiesto: il commerciante, con un sorriso e un gesto aperto, diceva: "*u bon pisu non cunta*", magari per nascondere un'altra furbizia del venditore. Il prodotto non veniva poggiato sul piatto della bilancia, ma sapientemente lanciato in modo che l'ago si muovesse vorticosamente segnando, all'inizio, qualche "*unza*" in più.

Al netto delle varie furbizie, il mercato sapeva mostrare il suo volto generoso verso i meno abbienti che, attendendo l'orario di chiusura, acquistavano "*u scartu*" per trasformarlo, grazie agli aromi del suolo etneo, in banchetti regali.

Questo viaggio sensoriale si concludeva infine nelle cucine, ancora a legna o a carbone, delle massaie giarresi, dove il profumo del pesce fritto, del "*trunzo a stufateddu*", degli "*broccoli affucati*", della "*capunatina*", della "*pasta ca sassa e i mulinciani fritti*", della "*pasta ca truiaca ca scoccia du maiali*", del "*piscistoccu a ghiotta*", "*du sucu no tianu*" messo a cucinare all'alba sulla brace "*a focu lentu*", oppure del "*maccu chi favi*" suggellava il legame profondo e indissolubile tra la città, il mare e la maestosa presenza dell'Etna.