

Condorelli, ovvero la storia del torroncino

Rosalba Mazza

A Belpasso, suo paese natale, il cavaliere del lavoro Francesco Condorelli rappresentava una istituzione, così come la sua industria dolciaria, che proprio lo scorso anno ha festeggiato trenta anni di attività e di successi, derivati, in massima parte, dai torroncini commercializzati in tutto il mondo.

La notizia della scomparsa di Condorelli, ha offerto l'occasione per scoprire un personaggio che con i suoi 91 anni di esistenza pienamente vissuta, ha contrassegnato una pagina positiva dell'imprenditorialità siciliana sin da quando, ventunenne, nel 1933, divenne proprietario della pasticceria di Borrello. Spirito irrequieto e curioso, Condorelli conobbe anche l'esperienza dell'emigrazione. Per un breve periodo della sua vita, su sollecitazione di un conoscente, decise di trasferirsi in Istria e nel 1939 giunse a Pola. L'avventura istriana fu breve, così come quella che lo portò, dopo la guerra, a Malta.

Tornato definitivamente in Sicilia, nonostante fosse provato dai combattimenti e dalla prigionia patita in un campo di Tunisi, mostrò tutta la sua tempra e si fece protagonista della locale vita imprenditoriale. La sua pasticceria cominciò ad essere frequentata dalle numerose comitive di gitanti che passavano da Belpasso, per salire a fare escursioni sull'Etna. Con le sue granite Condorelli fece ancora più dolci gli anni della "dolce vita" come rivelano le foto che lo ritraggono, sempre elegantissimo e sorridente,

accanto ai personaggi famosi dell'epoca, spesso appartenenti al mondo dello spettacolo. Aneddoti, racconti, episodi e ricordi biografici furono raccolti dal Condorelli in un volume di ricordi, "La mia vita", pubblicato recentemente da Maimone. Nelle pagine autobiografiche, con la memoria prodigiosa che lo contraddistingueva, il cavaliere ci permette di entrare nel suo mondo più intimo, in quello dei suoi affetti, ma anche nella vita sociale ed economica della provincia etnea. Significativi, per i dettagli e gli spunti di riflessione, le pagine che egli dedica agli anni del boom economico, quando la vita della zona etnea, pur tra gli alti e bassi dovuti alle difficoltà della ripresa post bellica, fece di Catania la Milano del Sud.

A questo processo di sviluppo contribuì anche l'attività imprenditoriale di Condorelli. Ma il vero salto di qualità egli lo fece negli anni Settanta, quando inventò un prodotto – il torrone morbido monodose con glassa – che ha con-

quistato il mercato mondiale per la sua bontà e per merito di una abile campagna pubblicitaria, affidata a personaggi siciliani che hanno avuto successo nel mondo dello spettacolo. I messaggi promozionali e innovativi – celebre gli spot con i Re Magi - identificano immediatamente ed efficacemente i "torroncini Condorelli". Ma forse non tutti sanno che l'idea



Pasticcere per passione ha esportato il dolce "made in Sicily" in tutto il mondo

d e l torrone morbido monodose maturò in seguito ad una cena in casa di una vedova a Venaria Reale in provincia di Torino. Quella sera il dolce era proprio una stecca di torrone che venne rotto con un grosso coltello in parti diseguali. A Condorelli, che era l'ospite, fu dato il pezzo più grosso e questo non gli sembrò giusto, per non parlare dei problemi di masticazione

che, a causa della durezza, creava soprattutto alle persone anziane. Gli balenò l'idea di un torrone morbido, dal gusto delicato, incartato in porzioni singole. E da qui anche il salto di qualità perché il marchio Condorelli divenne presto sinonimo di torroncino. Oggi nell'industria dolciaria Condorelli si trasformano ogni giorno settemila chili di mandorle per confezionare 15 mila chili di torrone morbido ricoperto in sette glasse diverse. L'industria dà lavoro a 54 dipendenti fissi, a 66 stagionali e a 96 agenti, che coprono tutto il territorio nazionale. Sono cifre imponenti e – siamo certi - destinate ad accrescersi con la istituzione della Fondazione, nata per ricordare uno dei più importanti imprenditori siciliani nel settore dolciario.

Cavaliere, è un vero piacere

Una Fondazione per testimoniare, onorare e tramandare la memoria di una grande uomo. "L'idea della fondazione – ha spiegato Giuseppe Condorelli, figlio di Francesco – è maturata dopo la scomparsa di mio padre. Desideravo creare qualcosa che potesse mantenere vivo il nome di mio padre e le peculiarità in termini di umanità e solidarietà da lui espresse nella sua vita e nel mondo del lavoro". La Fondazione che non ha scopo di lucro si propone di contribuire: alla cultura d'impresa; alla qualificazione di imprese artigiane ed industriali del settore dolciario mediante l'acquisizione di innovative tecniche nei processi produttivi, nella commercializzazione dei prodotti e nella gestione dell'azienda; alla formazione di artigiani del settore dolciario e di giovani per creare le condizioni per diventare imprenditori di successo; alla crescita socio-economica del territorio di Belpasso e della provincia di Catania; alla costituzione di un distretto produttivo dolciario che valorizzi la tipicità dei prodotti delle zone etnee e delle tradizioni artigianali ed industriali della pasticceria del Catanese. Al testimonial Condorelli, per eccellenza, l'attore catanese Leo Gullotta, è stato affidato il compito di presiedere la Fondazione. Presenti alla cerimonia di costituzione, tra gli altri, il presidente della Provincia, Raffaele Lombardo, il sindaco di Belpasso, Alfio Papale, l'assessore regionale al Lavoro Raffaele Stancanelli, l'assessore provinciale all'Industria, Salvo Pogliese.

R.M.

Foto tratta dal libro "La mia vita", Maimone Editore

