

At the beginning it was Chandlers Street.

If “street names are like the title of chapters of the history book of a city” (cit. Ferdinand Gregorovius), Chandlers Street owns at least two of them.

The first chapter is very interesting because it tells the story of the distribution throughout the city of Palermo of the associations of Arts and Crafts that, since the Fifth Century, have resettled in strategic areas of the transportation network, concurring to the definition of urban toponymy: artisans expert in candle manufacturing opened their shops in Chandlers Street.

The second chapter is perhaps even more interesting because it caused a real revolution, switching on a new light in the darkness of an abandoned and forgotten corner of the historical city center.

In the second half of the Nineties, indeed, nobody really knows how, perhaps due to the cheap rents of houses or the small amount of traffic, the old shops in Chandlers Street (some sort of storagerooms without a hint of architectural quality) one by one rapidly turned into restaurant and pubs and began to attract in the historical center a new clientele mainly made up of students, tourists, youngsters and adults. Customers were enthusiastic to at last being able to repossess the most ancient part of their city, that had been progressively abandoned after the wartime devastation and restricted at an oblivion lasting more than fifty years.

Through food, drinks and music, a secondary artery of the old city becomes the center of the Palermitan nightlife: in the night, outdoor tables and a growing crowd transform the street in a pedestrian area, lighting up spotlights on the heart of the historical center of the city thus rediscovering its appeal.



Chandlers Street in the Nineties.

Palermo has always had a soft side for food: from her deep Arabic roots keep sprouting succulent activities where food is the main actor and represents the soul of the streets. Chandlers Street has tested with prodigious, yet unaware, endeavour an experiment that brought to urban regeneration starting from *food and beverage*, resulting in an unexpected and extraordinary success.

The fuse got lit up, and rapidly the fire of regeneration spread all over the place, lighting more dark corner of the historical center, warming an exuberant community that could not wait no more to gather and have fun.

The winding, run-down and ravaged urban network laying between The Massimo Theatre and Rome Street turns into the place where the Palermitan *movida* happens, experiencing the opening of restaurants, pizzerias, coffee shops, ethnic bars, fast food, pubs and hawkers, with a density resembling a gastronomic village.

To identify the area, a new name is coined, the *Champagneria*, from the name of a wine bar

that has been opened since the Sixties.

Also the historical food markets transform and revive during the nightlife. In Ballarò market, when food stands and commercial activities close, the fire of improvised barbecues is lit up by immigrants from Senegal, offering chicken wings and beef kebab for the minimal price of one euro.



Improvised barbecue run by immigrants in the streets of the historical market Ballarò after the opening hours of commercial activities.

In the Square of Viceking Caracciolo, at dusk the market Vucciria is flooded by the people of the night seeking for drinks, food, music till morning comes (with compliant neighbours!). Even the historical Taverna Azzurra, mainly frequented in the past by locals used to the morning glass of wine, has more recently seen doubled the number of clients, turning nowadays into a must-do pit-stop of the Palermitan nights.



The historical market Vucciria painted by Renato Guttuso (left) and the way it is lived by the people of the night after closure of food stall (right).

Grilled meat and fried food are undoubtedly kings of the night in the streets that branch out the markets: between Argenteria Street, Garraffello Square e Cassàri Street to be able to serve food to passers-by, you do not necessarily need a restaurant or a pub. To serve *Mangia e bevi* (literally “eat and drink”, bacon wrapped up around leek), *stigghiole* (lamb intestine rolled around leek and parsley), *panino con panelle e cazzilli* (literally pancake made with chickpea flour and croquettes made with smashed potatoes garnished with parsley), all you need is a stand, well lit up and conveniently (and folkloristically!) placed in the middle of the street and that’s it! Food is served!



Stand serving sandwiches, grill and fried street food in Garraffello Square.

Maqueda Street, the main ax of the historical city center, lately entirely turned into a pedestrian street by the city council to restore quality of living, has quickly become an attractive location for the opening of many commercial activities based on food. Even the “Quaroni Area”, for a long time a forgotten urban empty space left by the war devastations along Maqueda Street, has recently gifted the city with the construction of a brand-new building that, despite its austerity, could not resist to the seduction orchestrated by food! The main porticoed square within the building has quickly seen the opening of DIY ice-cream shops, fast food, cultural spots that interestingly combine entertainment, art, design and gourmet gastronomy, like the *food and design concept store* SciùRum.



Piazza Bonelli, inside the new “Quaroni area” complex on Via Maqueda, is animated by numerous food and entertainment stores.

Now, the candle lights of Chandlers Street are dimming down and the night crowd has moved towards Paternostro Street, Revolution Square, St Anne Square, Magione Square, Marina Square and the Cala (the touristic harbor), sometimes characterized by ordinary and less interesting outcomes.

The candles lit in Chandlers Street remain anyway an important chapter of the regeneration of the historical center of Palermo that is one of the biggest of Europe and the appeal of which, a little run-down actually, keeps playing a strong force of attraction.

You will find it in the nature of the Genio di Palermo (the Genius of Palermo), Mercury with a snake from his chest affirming «alienos nutrit, suos devorat» (“Palermo feeds the foreigners and devours his own inhabitants”), food be consubstantial of its essence, existence and renaissance.



Paternostro Street embraces the people of the night that rediscovers that run-down appeal that only the historical city center of Palermo owns.

Translation by Ester Badami

Head Image: St. Anne Square, in the old Arabic market "Suq el attarin" (the old spice market), today known as Lattarini, placed in between the baroque church St. Anne Mercy

and the rococo palace of the Valguarnera Ganci family (selected by Luchino Visconti as the cinematographic set for the scene of the ball in the movie "The Leopard"), today is one of the most popular destinations of the Palermitan nightlife.

Le luci sulla città

All'inizio ci fu Via Candelai.

Se «i nomi delle strade sono come titoli dei capitoli della storia di una città» (Ferdinand Gregorovius), questa via ne contiene almeno due.

Il primo capitolo è molto interessante poiché narra della distribuzione nella città di Palermo delle corporazioni di Arti e Mestieri che, dal Quattrocento in avanti, si insediarono in determinati contesti del tessuto viario concorrendo alla definizione della toponomastica urbana: nella Via Candelai si aprivano, appunto, le botteghe dei fabbricanti di candele.

Il secondo capitolo è forse ancora più interessante perché ha generato una vera e propria rivoluzione, accendendo una nuova luce nel buio di un centro storico abbandonato e dimenticato.

Nella seconda metà degli anni Novanta, non si sa ancora bene come, forse per il basso costo degli affitti, forse per il poco traffico veicolare transitante per la strada, le antiche botteghe di Via Candelai (catoi senza alcuna pretesa di qualità architettonica) si trasformano rapidamente una dopo l'altra in locali di ristorazione e intrattenimento che attraggono nel centro storico una nuova clientela di studenti, turisti, giovani e meno giovani; i nuovi avventori sono entusiasti di potersi riappropriare finalmente della parte più antica della città, progressivamente abbandonata dopo le distruzioni belliche e confinata in un oblio lungo ormai più di cinquanta anni.

Attraverso cibo, bevande e musica, una arteria secondaria della vecchia città diviene il centro della *nightlife* palermitana: nella notte, tavolini all'aperto e un pubblico sempre più numeroso trasformano di fatto la strada in una via pedonale, riaccendendo i riflettori sul

cuore della città e riscoprendone il fascino.

Via Candelai negli anni Novanta.

Palermo ha sempre avuto un debole per il cibo: dalle sue profonde radici arabe continuano a germogliare copiose e succulente attività dove il cibo è protagonista e si fa anima della strada. Via Candelai ha testato con prodigioso, quanto inconsapevole, cimento l'esperimento di una rigenerazione urbana a partire dal *food and beverage*, con un successo straordinario e inaspettato. La miccia è stata accesa, e rapidamente il fuoco della rigenerazione si diffonde illuminando altri angoli bui del centro storico e riscaldando la comunità desiderosa di ritrovarsi.

Il tortuoso, fatiscente e sventrato tessuto urbano tra il Teatro Massimo e Via Roma diventa la sede della *movida* palermitana con l'apertura di ristoranti, pizzerie, caffetterie, locali etnici, paninerie, pub e venditori ambulanti, con una concentrazione tale da sembrare un villaggio gastronomico. Per identificare il contesto nasce persino un nuovo toponimo, la *Champagneria*, dal nome di un'enoteca qui aperta negli anni '60.

Anche i mercati storici scoprono la vita notturna. A Ballarò, dopo l'orario di chiusura delle attività commerciali, si accendono i fuochi di improvvisati barbecue gestiti dagli immigrati senegalesi che offrono ali di pollo e bocconcini di carne infilzati negli spiedi al modico costo di un euro.

Barbecue improvvisati gestiti da extracomunitari lungo le strade del mercato storico di Ballarò dopo la chiusura delle attività commerciali.

La Piazza del Viceré Caracciolo nel mercato della Vucciria al calar della sera viene inondata dal popolo della notte per bere, mangiare e ascoltare musica fino al mattino (con buona pace dei residenti!). Anche la storica Taverna Azzurra, un tempo frequentata da avventori locali avvezzi al bicchiere di vino sin dal mattino, ha visto moltiplicare la sua clientela diventando una tappa irrinunciabile delle notti palermitane.

Il mercato storico della Vucciria nel ritratto di Renato Guttuso e come viene vissuto la notte dopo la chiusura dei banchi di vendita.

La cottura alla brace e le frittiture sono le regine della notte lungo le strade che si diramano dai mercati: tra via Argenteria, Piazza Garraffello e Via Cassari, non serve avere un locale per offrire ai passanti le delizie del *mangia e bevi* (pancetta arrotolata su cipollotti), delle

stigghiole (budelli di agnello avvolti attorno a cipollotti e gambi di prezzemolo), del *panino con panelle e cazzilli* (frittelle di pasta di ceci e crocchette di purea di patate e prezzemolo): basta un banchetto, ben illuminato e ben posizionato lungo la strada, e il gioco è fatto!

Bancarella di panini imbottiti, carni alla brace e frittiture in Piazza Garraffello.

Anche la Via Maqueda, asse portante del centro storico, pedonalizzata dalla municipalità per restituire qualità e vivibilità, è diventata da subito location appetita per l'apertura di numerose attività commerciali dedicate al cibo. Persino la "area Quaroni", vuoto urbano residuo delle distruzioni belliche lungo la Via Maqueda e recentemente restituito alla città con la costruzione di un austero complesso edilizio, non ha resistito alla seduzione del cibo: la piazza pubblica insistente all'interno si è subito animata con l'apertura di gelaterie "fai da te", hamburgerie, spazi culturali con spiccata propensione per l'intrattenimento e la gastronomia come il *food and design concept store* SciùRum.

Piazza Bonelli, all'interno del nuovo complesso "area Quaroni" su Via Maqueda, è animata da numerosi locali dedicati al cibo e all'intrattenimento.

Adesso le luci delle candele di Via Candelai si sono affievolite e il popolo della notte si è spostato verso Via Paternostro, Piazza Rivoluzione, Piazza Sant'Anna, Piazza Magione, Piazza Marina e la Cala, a volte con esiti più banali e meno interessanti.

Le candele accese in Via Candelai restano comunque un episodio importante per la rigenerazione del centro storico di Palermo, uno dei più grandi d'Europa e il cui fascino, forse proprio perché un po' decadente, continua ad esercitare una potente forza di attrazione. È nella natura del Genio di Palermo, il Mercurio dalla serpe in seno che recita il motto «alienos nutrit, suos devorat», che il cibo sia consustanziale della sua essenza, esistenza e rinascita.

Via Paternostro accoglie il popolo della notte che riscopre il fascino del centro storico di Palermo.

Head Image: Piazza Sant'Anna, nell'antico mercato arabo Suq el attarin (mercato delle spezie) oggi Lattarini, tra la chiesa barocca di Sant'Anna la Misericordia e il Palazzo rococò

Valguarnera Ganci (scelto da Luchino Visconti come set per la scena del “ballo” del film *Il Gattopardo*), è oggi una delle mete più frequentate della nightlife palermitana.