

SICILIA

CAMPIONE
REGIONALE

RAGUSA

DELICATESSEN IN DROGHERIA

CASTELLAMMARE
DEL GOLFO [TP]

Nescy

via Discesa Marina, 23

Tel. 3826864533

Chiuso sempre
aperto solo la sera
☎ www.nescy.it

PESCE E FRUTTI DI MARE.

Un bel locale dedicato alla cucina di mare "veloce" questo della famiglia Calvaruso: dai coppi di fritti ai panini si va sul sicuro. Consigliati senz'altro la frittura di paranza, fragrante e asciutta, e lo Sgombro 130, muffuletta di grano duro (tipico formato di panino siciliano) ai pomodori secchi farcita con sgombro scottato e marinato, crema di basilico, cipolla di Giarratana in agrodolce, pomodorini, indivia, maionese fatta in casa. Non mancano piatti di mare per una sosta più rilassata; il servizio è cordiale, veloce e professionale.

CATANIA

Antica Friggitoria
Stellavia Monsignor
Ventimiglia, 66

Tel. 095535002

Chiuso lunedì

FRITTI. Nella patria dell'arancino con la "o", questo indirizzo a metà strada tra la stazione e piazza Stesicoro è uno dei più quotati della città e tra i più antichi d'Italia. Era il 1837 quando l'attività aprì i battenti, e da cinque generazioni gli Stella si tramandano l'arte dello street

food siciliano più autentico, che fritto in olio (o strutto) profondo dà il meglio di sé. Arancini al ragù, crispelle acciughe e ricotta, pizzette, ma anche scacciate con tuma olive e cipollotti o con i cavolfiori affogati. Per dessert raviole con la ricotta, iris con crema o cioccolato e a San Giuseppe le iconiche zeppole, che a Catania sono delle frittelline di riso ricoperte di miele, cannella e zucchero a velo.

Oasi Frutti di Mare
da Nittop.zza Mancini Battaglia, 6
Loc Ognina

Tel. 095491165

Chiuso sempre aperto
☎ www.nittopescheria.it

PESCE E FRUTTI DI MARE.

Pescheria e gastronomia di mare nota per l'ottimo rapporto qualità prezzo, la varietà dell'offerta e la bontà delle preparazioni, che si possono gustare in loco o acquistare a portar via. Caponata e parmigiana di spada, frittura mista, tartare, ostriche, cotolette di sarde, insalata di mare, gratin di gamberi o cozze, tonno in agrodolce, e ancora pesci arrosto, calamari ripieni e primi da leccarsi i baffi (su tutti gli spaghetti con i ricci di mare, al nero di seppia e con le vongole). Il locale è spartano, la simpatia e l'accoglienza del personale assicurate. Da bere qualche calice siciliano, birre o soft drink. Immane, dopo pasto, la passeggiata a Ognina.

CATANIA**Savia****via Etnea, 302****Tel. 095322335****Chiuso lunedì*** www.savia.it

TAVOLA CALDA. Iconico indirizzo nel cuore della città, affacciato sull'ingresso di villa Bellini, famoso per l'offerta "catanesissima" che non sbaglia mai un colpo. Gettonati fin dal mattino gli ottimi arancini, imperdibili al ragù e deliziosi pure nelle varianti al burro, al pistacchio, melanzane e pomodoro, alla catanese. In tema rosticceria tipica, da ricordare pure le pizzette e le bolognesi (pizze chiuse con una sfoglia ripiena di cotto, formaggio e pomodoro). Da Savia si viene anche per una brioche e granita e per i dolci tradizionali, tra cui iris, fazzoletti di ricotta, cannoli, "minnuzze" di Sant'Agata, specialità delle feste come le zeppole di San Giuseppe (frittelle di riso all'uso dei Benedettini, con miele e arancia).

Scirocco Sicilian**Fish Lab****p.zza A. Di Benedetto, 7****Tel. 0958365148****Chiuso sempre aperto*** www.sciroccolab.com**PESCE E FRUTTI DI MARE.**

Ambiente verace e vivace quello di questa insegna votata allo street food siciliano di pesce. E non potrebbe essere altrimenti, trovandosi nel folkloristico mercato ittico della città. Si può

ordinare a portar via oppure accomodarsi ai tavoli all'aperto. Offerta di qualità, a partire dalla materia prima, e menu variegato che comprende cartocci di mare (con o senza spine) o di terra, arancini e polpette di pesce, caponata di spada, sarde a beccafico, insalata di polpo, cous cous, tramezzini con gamberi o calamari, sauté di cozze e telline e cotolette di uova di spada. Per dissetarsi chinotti, spume o birre artigianali locali. Si chiude con un rinfrescante sorbetto al limone.

Spinella**via Etnea, 294****Tel. 095327247****Chiuso mercoledì, in estate sempre aperto*** www.spinellapasticceria.it

TAVOLA CALDA. Famoso per il ricco aperitivo a base di mini rustici siciliani, Spinella è una tappa imperdibile per gli amanti delle specialità tipiche, dolci e salate, da consumare ai tavoli del dehors o passeggiando nella vicina villa Bellini. Cartocciate, cipolline, bolognesi, arancini e pizzette riempiono il bancone sin dal mattino, insieme a cannoli, tartufi, iris, raviole, panzerotti di frolla. Per il pranzo una buona proposta di gastronomia calda e fredda e sul versante dolce, oltre a brioche e granite, pasticceria tradizionale fresca e secca, tra cui cassate, frutta Martorana e il raro "gelato di campagna", un torrone (a base di zucchero fondente, mandorle, pistacchi e canditi) ricoperto di marzapane.

**PIAZZA SCAMMACCA****CATANIA**

Si inserisce pienamente nella tendenza dei gromercati europei questo progetto che ha preso vita, appunto, in piazza Scammacca e che poggia sui concetti di integrazione e riqualificazione urbana attraverso la (buona) gastronomia. In una ex chiesa del 1643, poi tesoreria comunale, dal progetto di cinque giovani creativi, ecco un mercato urbano coperto - nell'isola che nei mercati e nel cibo di strada trova un simbolo - ma anche modello di ristorazione con missione sociale, in uno spazio da mille metri quadrati. La formula è interessante: la consumazione avviene al tavolo con servizio dedicato, la cucina è centralizzata a servire le preparazioni ordinate nei diversi format gastronomici. Sei gli angoli del gusto proposti: Panem, viaggio nel panino italiano (che conosciamo già per la sede di Riva del Garda, vedi scheda); Zio Enky, carni italiane ma con cotture ispirate al BBQ texano; Ella e Illum, pasta di tradizione e pasticceria moderna; Mareide, piatti di pesce in proposte di cucina ideate con lo chef Joseph Micieli; Clara Bow, cocktail bar firmato dal bartender Domenico Cosentino. Un'offerta che mette d'accordo gusti e generazioni differenti, anche tramite gli eventi quotidiani nello spazio culturale e le degustazioni organizzate nella cantina, ricavata dall'accesso privato usato dai domenicani per entrare in chiesa, poi caveau di banca ai tempi della tesoreria: dentro centinaia di etichette da vitigni autoctoni italiani. Sul versante inclusione, il collettivo di persone che anima l'insegna si impegna a fornire opportunità lavorative per quanti, in arrivo da situazioni svantaggiate, abbiano bisogno di reintegrarsi nel tessuto sociale della città.



LA PISCARIA CATANIA

Tra piazza Duomo e gli Archi della Marina, in un poligono del centro storico etneo pregno di cultura, arte e folklore, ecco l'antico mercato del pesce di Catania. Che vi si acceda dal percorso turistico che attraversa piazza Università, 'u Liotru e la fontana dell'Amenano, o da quello suggestivo che parte da piazza Palestro e attraversa Porta Garibaldi (e il suo prolungamento omonimo animato dalle tipiche macellerie equine), la sensazione che si prova entrando in Piscaria è quella di essere catapultati in una dimensione lontana dal nostro secolo. Nei volti solcati dal sole e nelle mani ruvide degli uomini si rintracciano le tradizioni antiche di un popolo che da sempre vive in simbiosi con il mare. Non un semplice mercato, ma un percorso esperienziale che coinvolge i cinque sensi: le "vuciate" dei venditori che con il loro "vivu vivu" esaltano le doti di freschezza della mercanzia; i colori brillanti dei pesci appena pescati e i loro profumi pungenti che saturano l'aria; il gusto iodato di crostacei e frutti di mare serviti con una spruzzata di succo di limone. Se ci si vuole accaparrare i migliori esemplari ittici che lo Ionio offre bisogna arrivare al mattino molto presto. Si passeggia tra i banchi, ci si affida ai consigli per riesumare ricette che portano in auge la tradizione locale più autentica. In tarda mattinata si assiste alle ultime trattative d'acquisto e ci si accontenta dei rimasugli, venduti dai pescatori a prezzi stracciati pur di vuotare i banchi. Non solo pesce, comunque. Tra le bancarelle del mercato anche macellerie con esposizione di preparati tipici (polpette di cavallo in primis), primizie di frutta e verdura locale e qualche affidabile insegna per chi, dopo gli assaggi in strada, vuole abbandonarsi alla comodità di gustare specialità gastronomiche catanesi seduto comodamente a tavola.

ENNA

**Umbriaco Tavola
Calda e Bottega**
v.le IV Novembre, 11
Tel. 093537467
Chiuso lunedì
* www.umbriaco1974.it

TAVOLA CALDA. Rosario Umbriaco ha brevettato gli "arancini a doppio strato", una bomba di gusto che fonde insieme due timballini: cuore di fonduta di Piacentinu ennese Dop avvolto da riso bianco condito con ricotta, prezzemolo e pepe, abbracciato da uno strato di riso aromatizzato allo zafferano e menta, impanato e fritto a puntino. La sua tavola calda è un affare di famiglia dal 1974, e tutto qui merita l'assaggio: gli squisiti arancini, i tranci di pizza, le bombe fritte, i cannoli di ricotta. All'interno del locale, con posti a sedere e un piccolo dehors, anche qualche mensola con conserve e prodotti tipici da acquisto. Aperto a pranzo su prenotazione per la degustazione di arancini.

LICATA [AG]

Uovo di Seppia
c.so Filippo Re
Capriata, 29
Tel. 0922894250
Chiuso martedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio
* www.uovodiseppia.it

TAVOLA CALDA. Porta il nome del piatto iconico del blasonato chef licatese la piccola bottega fortemente voluta da Pino Cuttaia, laboratorio di cose buone e fatte bene che negli anni è riuscito a ritagliarsi un posto nel

cuore di tanti affezionati clienti. Pane, monoporzioni dolci, torte e paste fresche, semplici e ripiene, sono i prodotti che è possibile trovare giornalmente, insieme alle conserve da scaffale e ai rinomati sughi. Il sabato vengono prodotte le arancine (meglio prenotarle in anticipo per non rischiare di restare a bocca asciutta!) e la domenica il banco è un tripudio di dolci da vassoio per allietare i fine pasto casalinghi. Qualche bottiglia di vino e soft drink completano l'offerta.

MARSALA [TP]

Assud
Cibo da strada
via Scipione L'Africano, 3
Tel. 09231870960
Chiuso martedì
* www.assud.eu

TAVOLA CALDA. Le arancine sono solo la punta di diamante dell'offerta frita Ragù, Norma, spada e melanzane, mortadella e pistacchi, speck e caprino, broccolo e caciocavallo, nero di seppia, sono solo alcuni dei best seller che compongono il vasto assortimento di dorati timballini. A rendere l'offerta ancora più appetitosa, panini farciti con prodotti del territorio, generosi hamburger e cartocci di panelle, patatine, verdure pastellate, gamberetti, anelli di calamari e altri fritti asciutti e croccanti. In città (e in regione), altre sedi del brand concentrate su pizza e cucina tradizionale, tutte da visitare per non perdersi l'assaggio della buonissima rianata trapanese.

MARSALA [TP]

Busiate

via S. Cammareri
Scurti, 20

Tel. 3345640801

Chiuso domenica;
aperto solo a pranzo

PASTA. “Componi le tue busiate in tre passaggi” recita il menu di questo locale aperto da Francesco Alagna e Anna Ruino. Le busiate, il più tipico formato di pasta trapanese, fatte con il ferretto, vengono servite in box di cartone, pronte da portar via per essere gustate al sole in qualche piazzetta del centro storico marsalese. La pasta è in versione classica, con farina integrale o senza glutine, e può essere condita a scelta pescando tra vari “sughi”, dal classico pesto trapanese al ragù di carni miste siciliane. Ultimo passaggio gli extra: si possono aggiungere formaggi, “aglio e muddica” (mollica condita con aglio), melanzane fritte e altre golosità. Altra sede nel centro di Palermo (via Isidoro la Lumia, 29a) aperta sia a pranzo che a cena.

Chiosco dell'Antico Mercato del Pesce

p.zza Mercato, 1
Chiuso domenica

FRITTI. È opinione diffusa che la pizzetta e il panino con le panelle del Chiosco dell'Antico Mercato del Pesce siano tra i migliori della città. In pieno centro storico, accanto a Porta Garibaldi e a un tiro di schioppo dal lungomare, di qui passano turisti e non desiderosi di immergersi nel folklore marsalese e di assaggiare lo street food più autentico e godereccio. Ottime le panelle di ceci, da gustare condite con una spruzzata di limone e una spolverata di pepe oppure tra due fette di pane caldo; non da meno la rianata, pizza tipica locale dai sapori mediterranei, ben condita e profumatissima, unta il giusto per risultare irresistibile. Da bere, qualche buon soft drink o birre ghiacciate.

MESSINA

Cannata**Sicilian Bakery**

via XXVII Luglio, 83

Tel. 0906409130

Chiuso domenica

FORNO. La focaccia di Tommaso Cannata è ormai mitica. Nata dopo continui studi sui grani antichi e sulle lievitazioni naturali e con l'utilizzo di ottime materie prime, è proposta in tutte le sue varianti, sia tradizionale che ai tanti condimenti, e richiestissima anche nel punto vendita milanese, egregiamente gestito

dal giovane figlio Salvatore, uno dei 100 talenti innovatori under 30 del 2022 secondo la rivista Forbes. Imperdibile la versione a base di farina integrale, dal sapore corposo che si sposa perfettamente con il formaggio, i pomodori, la scarola e le acciughe, da gustare appena sfornata anche nella saletta attigua, sempre affollatissima. Ottimi pure i tanti rustici, dagli arancini classici o al burro o ai pistacchi, ai pitoni sia fritti che al forno dai vari ripieni, alle altre appetitose proposte, dal pane in tutte le sue declinazioni ai grissini, ai lieviti dolci ed alla biscotteria.

Panificio Laganà

via Garibaldi, 298

Tel. 09045945

Chiuso domenica

☎ www.panificiolagana.it

FORNO. Uno storico locale ristrutturato, dove la terza generazione della famiglia Laganà prepara con grande passione per i grani antichi e un attento studio sulle lievitazioni, ma con moderne tecnologie, tante ottime proposte dell'arte bianca. Il pane in tante varianti sia tradizionali che più ricercate, i grissini, i biscotti ed i dolci anche delle feste sono richiestissimi, ma è soprattutto nelle ore serali che vale la pena arrivare per gustare la focaccia appena sfornata nelle sue tante versioni, sia tradizionali che sfiziose. Ottime tutte, in particolare sia quella con peperoni e patate che la versione con pomodorini secchi sottolio,

formaggio e scaglie di grana. La schiacciata dai vari ripieni e le tante proposte di rustici tipici, come arancini al ragù o al burro ed i pitoni, sia fritti che al forno, molto richiesti, possono essere gustati anche ai tavoli esterni.

L'Orso in Teglia

v.le San Martino, 172

Tel. 3667235091

Chiuso sempre aperto

☎ www.lorsomessina.com

PIZZA. In una via ad alta densità commerciale, ecco un'oasi per gustare una pizza in teglia squisita mentre ci si dedica allo shopping. Il banco mette in mostra tante specialità, basate su un impasto leggerissimo e molto croccante. Non mancano i condimenti classici, tante pizze con verdure di stagione, teglie golosissime come l'abbinata datterino giallo, salsiccia piccante, peperoncino, miele di ape nera siculo e polvere di olive. Molta attenzione ai salumi, alcuni tagliati al momento. Ottimo anche il pane prodotto in casa, i panini e le focacce farcite.

MESSINA

La Pitoneria**via Palermo, 8****Tel. 090344822****Chiuso** martedì

TAVOLA CALDA. Sul bancone di questo locale, regno della rosticceria tipica locale, non vi sono allettanti prelibatezze esposte ma solo una gentile signora che comunica le ordinazioni attraverso la finestrella che lo divide dal laboratorio. Qui Massimo prepara, farcisce e frigge al momento pitoni dagli innumerevoli ripieni e arancini di tutti i tipi, tutti buonissimi e freschissimi, da gustare bollenti in piedi, secondo i basilari dettami dello street food. Fra le tante varianti in menu sono imperdibili il tradizionale con il formaggio Tuma, pomodori, scarola e acciughe, ma anche quello ripieno di formaggio e profumati funghi porcini o alla salsiccia locale. Da provare anche la versione al forno dai tanti ripieni o i golosi pitoni dolci, alla ricotta, alla nocciola, ai pistacchi o alla Nutella. Molto richiesti anche i San Daniele al prosciutto, la Cipollina della tradizione catanese, difficilmente trovabile in città e la focaccia sfornata a gettito continuo in tante varianti, ben accompagnata ad un'ottima birra locale ben fredda.

MODICA [RG]

Focacceria**Don Puglisi****vico De Naro, 9****Tel. 0932751724****Chiuso** martedì* www.casadonpuglisi.it

FOCACCE. Scacce, pastieri (piccoli gusci di pasta lievitata ripieni di carne trita), buccateddi (una sorta di calzoni), pizze e arancine rappresentano l'espressione più verace della rosticceria modicana, che nella bella città di Quasimodo trovano a Casa Don Puglisi una delle migliori versioni. Non solo street food; nell'ampio e centralissimo locale di via Umberto anche colazioni, granite e brioche, aperitivi, uno shop dedicato ai libri e a specialità del territorio, confezionate o interamente realizzate nella comunità che porta avanti un progetto di inserimento sociale dedicato a donne in difficoltà. Si possono fare anche acquisti solidali di confetture, marmellate, cioccolato, liquori, 'mpanattigghi e molto altro.

PALERMO

Acquolina in Bocca**via Buonriposo, 140****Tel. 3892165223****Chiuso** sempre aperto

PANINI. Si trova in uno dei punti nevralgici della città, la trafficatissima Via Oretò, appena fuori dal centro storico: si può mangiare all'interno su panche oppure in piedi per strada,

appoggiati su una mensola.

Questo è uno street food libero da preziosismi e orpelli gourmet: oltre alle classiche specialità tradizionali come pane e panelle, focacce con la milza, fritti in pastella, anelletti al forno, la vera ragione per venire qui sono i due street food palermitani più estremi: la frittola, ovvero gli scarti di vitello rinvenuti nello strutto e la quarume, tutto il quinto quarto bovino lungamente lessato in un calderone, sapientemente tagliato e "mixato" di fronte ai clienti dall'esperto quarumaro Carmelo.

Antichi Sapori**Palermitani****via Messina Marine, 683****Tel. 3275534999****Chiuso** domenica* www.antichisaporipalermitani.weebly.com

PANI CA' MEUSA. Sul litorale sud di Palermo, di fronte al porticciolo della Bandita, il piccolo locale è quasi interamente occupato da un lungo bancone pieno di leccornie appartenenti alla tradizione più autentica dello street food cittadino: milza, panelle, croccché di patate. Dietro al bancone su un grande grill si arrostitiscono a puntino le stigghiole, ma c'è anche il calderone dentro al quale bolle incessantemente il brodo della quarume e non manca la pentola dove sfrigola la frittola. E ancora l'insalata di musso o di polpo bollito, la porchetta al

forno, il fegato in agrodolce, le verdure fritte e in pastella o alla griglia, caponata e parmigiana di melanzane.

Friggitoria Chiluzzo**p.zza della Kalsa, 11****Tel. 3290615929****Chiuso** domenica

FRITTI. All'angolo di piazza della Kalsa, di fronte alla magnifica chiesa barocca di Santa Teresa, una delle friggitorie storiche della città, Chiluzzo, da oltre ottant'anni un indirizzo sicuro per lo street food tradizionale palermitano. Si comincia già di primo mattino con ciambelle fritte, iris ripiene di ricotta e genovesi alla crema; a metà mattina si impongono le specialità salate, panelle, croccché di patate e rascatura su tutte. Da non perdere i capisaldi della rosticceria palermitana: arancine, crostini, spiedini e verdure in pastella. Da provare anche altri classici "non street" come la caponata di melanzane, le polpette di sarde, le sarde a beccafico e, nel periodo giusto, i babbaluci, le chioccioline appena tirate fuori dal classico pentolone di rame stagnato.

PALERMO

**Al Chioschetto
Pani Ca' Meusa**

via Gian Filippo
Ingrassia, 56
Tel. 0916173719
Chiuso domenica
☎ www.panicameusa.it

PANI CA' MEUSA. Giuseppe Viviano rappresenta la quarta generazione di "meusari" della sua famiglia: l'eponimo chioschetto in mezzo a corso dei Mille ha lasciato il posto a un dehors con ombrelloni e si è trasferito nel palazzo ad angolo con via Ingrassia. Qui si viene principalmente per gustare il classico "pani ca' meusa", il panino ripieno di milza e polmone bolliti e rinvenuti nello strutto, con l'aggiunta opzionale di ricotta e caciocavallo a scaglie; la forma della pagnotta può essere quella rotonda della muffoletta o quella oblunga della mafalda, entrambe spolverate di semi di sesamo. In alternativa, panelle e crocchè di patate, da mangiare da sole o in mezzo al pane. Da apprezzare la scelta di limitare l'offerta alle specialità di street food palermitano più tradizionali.

I Cuochini

via R. Settimo, 68
Tel. 091581158
Chiuso domenica
☎ www.icuochini.com

TAVOLA CALDA. Una tradizione più raffinata del popolare street food palermitano è rappresentata dalla rosticceria tradizionale, realizzata con ricette più elaborate e materie prime

di maggior valore. Nascosto nel cortile di Palazzo De Stefano, I Cuochini è uno degli esercizi più antichi della città, risalente al 1826, che propone le specialità che deliziavano la nobiltà e l'alta borghesia di Palermo due secoli fa: timbalotti di capellini con carne o in bianco, i pasticcini di frolla ripieni di ragu', le arancinette alla carne e al burro, le crocchette di latte fritte ripiene di besciamella, brioscine o krapfen fritti con besciamella, prosciutto e formaggio e panzerotti con vari ripieni.

**Focacceria
dei Mercanti**

via Vittorio Emanuele, 156
Tel. 0916852166
Chiuso sempre aperto
☎ www.focacceriadeimercanti.it

FOCACCE. Il Cassaro è da tre millenni (e forse di più) il principale asse della città. Per una breve sosta, tra piazza Marina e via Roma, la focacceria di Vincenzo Albicocco offre dieci tavolini e gusti caserecci, accompagnati da una birra o buon bicchiere di vino. Le focacce sono prodotte con farine semintegrali, croccanti fuori e morbide dentro. Poco più di una decina i condimenti proposti. Tra queste, la Baaria con mousse di ricotta, tuma, cipolla croccante e una spolverata di mollica, o Il Bizantino con porchetta, crema di patate allo zafferano e fonduta di provola affumicata. La focaccia del Pellegrino è a libera

composizione. La sera è possibile ordinare dei taglieri. Per i bimbi, menu focaccia con prosciutto, provoletta e bibita.

**Focacceria
Pietro Romano**

via Perpignano, 186
Tel. 091 6829532
Chiuso domenica

PANI CA' MEUSA. Al centro di un quadrivio in via Perpignano, una zona residenziale a poca distanza dal Castello della Zisa, una delle migliori versioni del pane con la milza, ma anche altre specialità dello street food palermitano: sfincionelli, arancine alla carne e al burro, pane e panelle, crocchè di patate, gli anelletti al forno e la caponata di melanzane; in virtù delle sinergie con l'attigua trattoria, sempre della famiglia Romano, anche piatti di pesce pronti da consumare: calamari ripieni, polpette di sarde e sarde a beccafico, calamari e gamberi fritti, pesce in agrodolce e cuscus.

**Antica Focacceria
San Francesco**

via A. Paternostro, 58
Tel. 091320264
Chiuso sempre aperto
☎ www.anticafocacceria.it

TAVOLA CALDA. Nasce nel 1834, di fronte alla splendida basilica medioevale di San Francesco. Gli interni in ferro battuto, marmo e vetri policromi risalgono al periodo Liberty. Ci si può sedere al piano superiore o, durante la bella stagione,

sulla piazza antistante. È l'icona più celebre e celebrata dello street food palermitano, tanto da oltrepassare lo Stretto con ben undici ristoranti in tutta Italia. Oltre alla focaccia alla milza nelle sue classiche versioni, schietta, maritata, al formaggio e al limone, non manca il meglio della gastronomia palermitana: caponata di melanzane, caciocavallo all'argentiera, insalata di polpo, timballo di anelletti al forno, pasta con le sarde, arrosto alla palermitana, involtini di carne e di melanzane, cannoli, cassata e gelati. In abbinamento, un'ampia selezione di birre artigianali e vini siciliani.

**Focacceria
Testagrossa**

c.so Calatafimi, 795
Tel. 0912531810
Chiuso sempre aperto

TAVOLA CALDA. Quest'anno celebra sessant'anni di attività la focacceria all'inizio di corso Calatafimi, a poca distanza da Porta Nuova e Palazzo dei Normanni. Come molte attività dello street food cittadino, il locale ha esteso la sua offerta gastronomica a una moltitudine di specialità, restando comunque nel solco della tradizione siciliana: resiste orgogliosamente il banco sulla strada con il calderone della milza e le teglie piene di panelle e cazzilli (le crocchette di patate), ma si possono ordinare anche pezzi di rosticceria, pizze, sfincioni, panini imbottiti con porchetta, hamburger o formaggi e salumi, carne e pesce tagliati o fritti.

PALERMO

**Franco 'U
Vastiddaru**

**via Vittorio Emanuele, 102
Tel. 091325987**

Chiuso sempre aperto

PANI CA' MEUSA. La focacceria fondata nel 1992 da Franco Valenti e oggi gestita dal figlio Fabrizio si trova tra il Cassaro (corso Vittorio Emanuele) e piazza Marina, a pochi metri dalla Cala, il cuore del centro storico di Palermo. Qualche tavolino all'interno, molti di più all'ombra degli alberi della piazza, per assaggiare i capisaldi dello street food palermitano, le muffolette o le mafalde con la milza, le panelle, i cazzilli e le melanzane fritte. A completare l'offerta i classici pezzi di rosticceria come arancine e crostini, le melanzane tunisine panate "a cotoletta", primi piatti espressi e secondi di carne e pesce, insalate (tra tutte, quella "vastasa" con arance, cipolle rosse, acciughe e olive) e panini imbottiti e piastrati.

Ke Palle**Arancine d'Autore**

**via Maqueda, 270
Tel. 091300661**

Chiuso sempre aperto
* www.kepalle.it

FRITTI. Un'idea imprenditoriale di grande successo, quella del grafico e creativo Danilo Li Muli: una forte identificazione con il prodotto, l'arancina, che qui viene declinata in oltre quaranta varianti

"d'Autore", senza dimenticare le due versioni classiche "Accarne" e "Abburro". Tra i vari ripieni, speck noci e mozzarella, alla Norma, pescespada melanzane e mentuccia, la Rosalia con riso al nero di seppia e salmone; poi le arancine al forno, ricoperte di pasta sfoglia, le arancine dolci. Non mancano neanche i fritti tradizionali, il pane con la milza e le panelle, gli sfincionelli, i cannoli, le iris alla ricotta e le ciambelle fritte e zuccherate.

Nino u' Ballerino

**c.so C. Finocchiaro
Aprile, 76**

Tel. 3396950106

Chiuso sempre aperto
* www.ninouballerino.it

PANI CA' MEUSA. Antonino Buffa è diventato una vera e propria icona dello street food palermitano: le sue movenze e la rapidità con la quale riesce a confezionare una focaccia con la milza sono diventate un marchio di fabbrica. La sede originaria di corso Finocchiaro Aprile, a pochi metri dal Tribunale, è stata affiancata da un chiosco su corso Calatafimi, dalle parti di Palazzo dei Normanni. Oltre al celebre pane con la milza, declinato anche in versioni "gourmet", le specialità offerte da Nino contemplano tutte le più classiche specialità dello street food palermitano: panelle, croccché di patate o cazzilli, la rascatura (polpette fritte con ritagli di panelle), arancine, pasta al forno, pizze, sfincioni e panini.

**BALLARÒ**

PALERMO

"Si vucia, s'abbannia, Ballarò è magia!". Questa la grande scritta che campeggia su uno dei muri che delimitano l'ingresso a uno dei mercati storici più antichi dell'isola e del capoluogo siciliano, un vero e proprio benvenuto e un invito a immergersi nell'atmosfera colorita e colorata di questo quartiere, incastonato tra Palazzo dei Normanni e la Kalsa. Tra le strade di Ballarò, nel linguaggio dei venditori che animano i banchi, nel bagaglio gastronomico si specialità che riempiono l'aria di profumi, le tradizioni più antiche del popolo palermitano sono rimaste immutate. Ci sono ancora icarretti dei pannellari (i venditori di panelle) e quelli degli sfincionari (i venditori di sfincioni), che attirano turisti e locali con la morbidezza friabile della pizza a base di pomodoro, cipolla, acciughe e caciocavallo più famosa della città. Stigghiola alla brace, polpi bolliti, insalata di "mussu e carcagnòlo", quarume, rascatura e vastedde condite sono solo le più famose e antiche specialità di cucina popolare che vale la pena assaggiare almeno una volta, mentre si passeggia tra le strade allegre di questo monumento acielo aperto. Nei periodi giusti si trovano i cardi impastellati, una delizia vegetariana tanto buona quanto rara; tutto l'anno, tra le bancarelle e le vetrine calde delle attività commerciali, una lunga serie di prelibatezze fritte tutte da gustare: cazzilli, croccché, melanzane tunisine, arancine e polpette di sarde. I colori della frutta, delle verdure, spezie, formaggi, carne, pesce e patate bollite, vendute tiepide (tipiche dei mercati di Palermo), rendono Ballarò una tappa imperdibile, che per molti versi ricorda l'atmosfera esotica dei tipici suq arabi.

PALERMO
Pani ca' meusa
Porta Carbone
 via Cala, 62
 (Porta Carbone)
 Tel. 091323433
 Chiuso domenica

PANI CA' MEUSA. Sicuramente uno dei più celebri meusari della città e uno dei più facili da trovare, proprio di fronte al porto della Cala, l'insenatura naturale che ha dato origine e nome alla città di Palermo. Da oltre ottant'anni la sala decorata con piastrelle bianche, azzurre e arancioni è affollata di palermitani e turisti in paziente attesa del loro turno per consumare il rito del panino con la milza nelle sue declinazioni tradizionali, schietto, maritato, nella muffoletta o nella mafalda; non mancano le panelle, con pane o senza, i cazzilli o crocchè di patate, le melanzane fritte. All'interno c'è qualche posto a sedere e una lunga mensola su cui appoggiarsi, all'esterno durante la bella stagione ci si può sedere all'aperto.

Passami Ù Coppu
 via Roma, 195
 Tel. 091584498
 Chiuso lunedì
 ☞ www.passamiucoppu.it

FRITTI. Passami Ù Coppu è una formula di successo inventata dal poliedrico chef Natale Giunta. Attualmente ha due sedi nel centro storico di Palermo e una a Licata (Ag), il progetto è tuttavia "votato" ad espandersi come

franchising. Molto accattivante l'immagine dei locali, decorati con i colori e i disegni tipici dei carretti siciliani. Protagonista è proprio il "coppo", un cono di carta da riempire di leccornie generalmente fritte: dentro al coppo, panelle, crocchè, arancinette, sarde a beccafico, verdure in pastella, calamari e gamberi fritti. Non mancano i panini tradizionali con la milza, le panelle o la porchetta. Grande cura rivolta anche ai dolci: cannoli, cassate, sfince di San Giuseppe ripiene di ricotta, brioche col tupper da accompagnare a granite o gelati.

La Romanella
 via G. Leopardi, 12
 Tel. 0915081857
 Chiuso domenica

TAVOLA CALDA. Fondata nel 1972, la rosticceria - gastronomia della famiglia Liberto si trova in una zona residenziale prossima a via Libertà: molto conosciuta in zona, è meta di pellegrinaggio anche da parte di turisti ben informati, che vengono qui a provare alcune tra le migliori specialità dello street food palermitano riguardo all'rosticceria: molto rinomate le arancine alla carne e al burro, gli spiedini, ovvero un parallelepipedo di pane ripieno di ragù con besciamella e fritto, i crostini, fatti con pane similmente fritto ripieno di besciamella, mozzarella e prosciutto, i calzoni fritti; tra le specialità al forno pizzette, sfincionelli, calzoni al forno, pezzi ripieni con ragù, melanzane e spinaci.

Roxy
Ristorfriggitoria
 p.zza Mondello, 27
 Loc Mondello
 Tel. 0916840860
 Chiuso sempre aperto

FRITTI. Si trova nel centro della piazza di Mondello, con un ampio dehors coperto da ombrelloni di fronte al mare. La formula della "ristorfriggitoria" descrive perfettamente il locale, in grado di far fronte a ogni esigenza della clientela, dall'aperitivo allo snack per arrivare al pranzo o alla cena; ecco quindi le classiche specialità dello street food palermitano, il panino con la milza o con le panelle, i classici fritti da mangiare in piedi, ma anche panini con hamburger e veri e propri piatti della cucina siciliana come le polpette di sarde, le cozze scoppiate, gli spaghetti al sugo di pescespada, il fritto di calamari e gamberi, la caponata di melanzane, gli anelletti al forno, i calamari ripieni, i dessert tradizionali.

Le Savoche
 via Sammartino, 103
 Tel. 091341228
 Chiuso sempre aperto

TAVOLA CALDA. Un indirizzo molto conosciuto e apprezzato per la rosticceria tradizionale palermitana, che qui viene interpretata in modi stuzzicanti quanto fantasiosi: le classiche specialità fritte e al forno come arancine, pizzette, sfincionelli, crostini, spiedini e calzoni sono solo una parte dell'offerta della

famiglia Savoca: pezzi di pasta brioche farciti con besciamella mortadella e straccetti di buffala e granella di pistacchio; mozzarella, crema di salmone e cozze di gambero e pomodorini confit; prosciutto crudo, stracciatella e rucola, solo per fare qualche esempio. Non mancano le icone dello street food come panelle, milza e crocchè di patate; a completare l'offerta, polli allo spiedo e pinse con vari topping.

Sfrigola
 c.so Calatafimi, 11
 Tel. 0912710460
 Chiuso sempre aperto
 ☞ www.sfrigola.it

FRITTI. Protagonista assoluta l'arancina, preparata sempre "on demand" a vista e interpretata con una varietà di ripieni che mette solo l'imbarazzo della scelta: oltre alle classiche alla carne e al burro da provare la Delicata con zucchine, pomodoro pachino e formaggio cremoso, la Montagnola con speck, mozzarella e noci, la Pittinichia con costolete di maiale in salsa di pomodoro e la Norma con melanzane fritte, pomodoro e ricotta salata. Un discorso a parte per le "schiette", dove il ripieno è aggiunto a crudo e per quelle al forno. A Palermo ci sono due store, uno in corso Calatafimi e un altro in via Maqueda, un terzo locale ha aperto a Cefalù ed è allo studio un progetto di un franchising a carattere nazionale.

PALERMO

Testaverde 2.0**via L. Iandolino, 8****Loc Mondello****Tel. 091454887****Chiuso lunedì**☎ www.testaverdeduepuntozero.it

FRITTI. Quello dei Fratelli Testaverde, anche dopo la riapertura e la nuova denominazione, resta uno degli indirizzi più conosciuti, nel quartiere di Partanna, a cinque minuti dal mare di Mondello. Ci si può sedere all'interno e mangiare in piedi sulla strada; molto apprezzate le classiche specialità tradizionali delle friggitorie: panelle, cazzilli o crocché di patate, melanzane fritte a fette o "quaglie" (intere), carciofi, cardi e broccoli in pastella. Completa l'offerta gastronomica un ricco menu di antipasti, primi e secondi, ma anche panini, schiacciate imbottite, pizze e pezzi di rosticceria. Il locale funziona anche come servizio di catering e banchettistica.

Bar Touring**via A. De Gasperi, 237****Tel. 091517682****Chiuso sempre aperto**

TAVOLA CALDA. All'originaria sede di via Lincoln si sono aggiunte nel tempo quelle di via De Gasperi, a pochi metri dallo stadio Barbera e di Mondello e in viale Regina Elena, di fronte alla spiaggia libera. Autentica signature del locale l'arancia "Bomba", più voluminosa delle colleghe/concorrenti, un tripudio di calorie sia nella versione "a carne" che "a

burro". E in effetti le dimensioni medie dei pezzi di rosticceria di Touring sono tutte alquanto generose, che siano pizette, calzoni, sfincionelli, spiedini o mattonelle. Trattandosi di un bar, non mancano ovviamente i lievitati per la colazione della tradizione palermitana come ciambelle, cartocci ripieni di ricotta, iris fritte, genovesi eccetera; completano l'offerta i gelati, le granite e la pasticceria, tutto prodotto artigianalmente.

RAGUSA

I Banchi**via Orfanotrofico, 39****Loc Ibla****Tel. 0932655000****Chiuso giovedì**☎ www.ibanchiragusa.it

TAVOLA CALDA. Pizze, scacce, arancine e torte salate sono solo una golosissima parte dell'offerta de I Banchi, il panificio e bistrot dello chef Ciccio Sultano votato al pane bio e alla "cucina educata". Un locale curato, con una bella sala interna e tavoli anche all'aperto, dove è possibile fare incetta di rustici ragusani preparati a regola d'arte, pani da grani antichi siciliani, frollini da inzuppo e dolci freschi da banco. Dal menu, piatti con materie prime di stagione, cocktail e una notevole selezione di prodotti in scatola d'eccellenza. Per le feste colombe e panettoni con lievito madre, tutto l'anno i kit firmati dallo chef con l'occorrenza per preparare a casa primi piatti d'autore.

**ANTICO MERCATO DI ORTIGIA**

SIRACUSA

Porta ancora il nome dell'edificio costruito nel 1900 sulle antiche mura spagnole, a ridosso del Tempio di Apollo, l'odierno mercato di Ortigia, che un tempo era al coperto e che dagli anni '80 svolge le attività di commercio sulla vivace via Emmanuele De Benedictis. Si sviluppa tra banchi di pesce, frutta, verdura e spezie che ricordano, in piccolo, un suq arabo. Ci si arriva facilmente attraversando ponte Santa Lucia - che collega la città all'isola - e poi lasciandosi alle spalle piazza Pancali. Colorato e folkloristico, l'Antico Mercato è tappa imperdibile di un memorabile giro turistico che include soste gastronomiche di grande soddisfazione. Sì, perché qui, tra le "vanniàte" dei venditori, è possibile prendere a morsi l'autentico street food siracusano, che si fa apprezzare in primis per la copiosa offerta di crostacei e frutti di mare (ricci, ostriche, fasolari, scampi, gamberi, cozze e vongole) appena pescati e venduti crudi, con una spruzzata di limone (e a prezzi competitivi). Per avere la certezza di consumare prodotti sicuri, bisogna sedersi a uno dei tavoli di Cappuccio (aperto da aprile a novembre), colonna portante dell'ittica aretusea che con la sua barca scandaglia il largo delle coste cittadine per portare al mattino nel piccolo locale tutto il buono che il mare ha da offrire, ben lavorato in bruschette di alici, zuppa di cozze, gamberi marinati, frittura di paranza, tartare o burger di tonno. Gli amanti dei prodotti caseari possono contare sulle specialità del Caseificio Borderi, che trasforma il prodotto degli allevamenti di zona in ricotte, mozzarelle, primo sale e stagionati da leccarsi i baffi. Qui i formaggi non sono i soli protagonisti, perché insieme a salumi, olive condite, sottoli e pomodorini secchi si fondono in un connubio di sapori che rende unici i panini di Borderi, realizzati tra balli e risa sul banchetto all'ingresso della bottega sotto l'obiettivo degli smartphone dei clienti che vogliono catturare ogni istante della preparazione di questa "meravigghia".

RAGUSA

Cantunéra Ibla**I.go San Domenico, 18****Tel. 09321857234****Chiuso** sempre aperto☎ www.cantunera.it

TAVOLA CALDA. Si fa presto a innamorarsi delle arancine di Alessandro Pace. Non solo per la qualità delle materie prime utilizzate e per l'accattivante varietà di gusti, ma anche perché sono realizzate a regola d'arte: chicchi al dente, profumatissimi, saporiti e perfettamente legati sotto un croccante strato di pastella e pangrattato color dell'oro, frutto di eccellenti frittiture. Da provare al burro, alla carne, spada e melanzane, patate speck e provola affumicata, pollo al curry, spinaci, pistacchio e le deliziose "scoperchiate" con i topping del giorno. Cannolo per dessert e beverage "made in Sicily" (soft drink, birre e calici). Altra sede a Modica, lungo il centralissimo corso Umberto I.

**Delicatessen in drogheria****via Archimede, 32****Tel. 09321910551****Chiuso** domenica☎ www.delicatessenragusa.it

PANINI. È riuscito a costruire un vero piccolo polo dedicato alle eccellenze gastronomiche Marco Brugaletta, giovane imprenditore ragusano, instancabile e appassionato ricercatore di prodotti buoni e provenienti da filiere certe e sostenibili. Oltre

a goduriosi panini, colorate insalate, un banco dedicato alla gastronomia con secondi caldi e freddi, una vetrina di salumi e formaggi da applausi e un banco ortofrutta con le primizie raccolte nei campi della provincia da agricoltori coscienti e attenti ai temi della sostenibilità ambientale. Il locale è accogliente e grazioso, i ragazzi in sala gentili, inclini alla chiacchiera amichevole e a elargire consigli sugli acquisti.

La Grotta**via G. Cartia, 9****Tel. 0932227370****Chiuso** mercoledì;**aperto solo la sera**☎ www.lagrottaragusa.it

TAVOLA CALDA. Il luogo perfetto per gli amanti dello street food locale la Grotta, che si incontra a due passi dalla chiesa di San Giovanni. Non stupisce che vantì una moltitudine di affezionati, gode infatti di una proposta varia e di qualità. Gusto e lavorazioni accurate accomunano ogni specialità: bombe fritte e al forno, schiacciate di sfoglia e di pasta lievitata, bolognesi, scaccioni, tranci di pizza, cartocciate, calzoni e frittiture di ogni tipo (patatine, mozzarelline in carrozza, arancine, crocchette). Golosissimi i panini, da scegliere in menu o da comporre al momento. Si beve siciliano e ci si alza sazi e soddisfatti, anche grazie alla cortesia del personale.

Panificio Puma San Carlo**via D. Alighieri, 98****Tel. 0932245779****Chiuso** sabato pomeriggio

e domenica tutto il giorno

☎ www.panificiosancarulo.it

FORNO. È fuori dai classici circuiti turistici cittadini questo panificio, tappa sempre consigliata e facilmente raggiungibile in auto o viaggiando in pullman (si trova a due passi dal parcheggio di piazza Stazione). Le scacce sono tra i cavalli di battaglia, enormi e buonissime: pomodoro e prezzemolo o pomodoro caciocavallo e basilico, ricotta e cipolla o ricotta e salsiccia. Ottimi i tomasini (rustici tipici locali di pasta sottile ripieni di ricotta e salsiccia), le pizze al taglio e le focacce ripiene di spinaci o broccoli. Bocconcini conditi, grissini al sesamo, pangoccioli e biscotti tradizionali completano, insieme al pane, l'ottima offerta. Prezzi un po' sopra la media, ma giustificati dalla qualità.

SCICLI [RG]

Shalari**via F. Mormino Penna, 29****Tel. 3801024440****Chiuso** lunedì

FOCACCE. Passeggiando tra le vie del centro storico che hanno prestato la scenografia a Montalbano, si verrà colti dal profumo inebriante di questo piccolo locale che sforna delizie per tutti i gusti. Tra pizze al taglio e imbottite, scacce, calzoni, pastieri e arancine, la scelta su cosa ordinare è sempre ardua. Il repertorio di street food è veramente ben fatto, l'ampiezza della proposta invoglia a tornare per provare tutto. Come le pizze cacio e pepe, salsiccia e funghi, mortadella mozzarella di bufala e granella di pistacchi, patate e rosmarino, solo per citare le più quotante. Ideali per "piluccare" camminando i deliziosi coppi di patate fritte o di panelle. Servizio rapido e cortese.

TERME VIGLIATORE [ME]

Sicilyfood

via Lungomare
Marchesana, 16
Tel. 0909781235

Chiuso sempre aperto

TAVOLA CALDA. Chi ama le tipiche bontà siciliane non può perdere questo indirizzo. Ricco ed invitante il bancone macelleria con carne di ottima qualità per tante interpretazioni della tradizione locale, come la salsiccia anche nella appetitosa versione condita con pomodoro, formaggio e semi di finocchietto, polpette e tanti freschi preparati. Le braciole alla messinese farcite di pangrattato, pecorino, pepe e aromi sono proposte anche in tante indovinate rivisitazioni, come quelle al limone o alle mandorle o al pistacchio, davvero originali e gustosissime. La porchetta, dalla tenera carne di suini allevati localmente, è perfetta anche per appetitosi panini da gustare al volo. Interessante il banco della salumeria, con formaggi e salumi siciliani e sottoli e sottaceti locali. A chi ama la rosticceria tipica è dedicato l'angolo del forno, con teglie di focaccia sia tipica messinese che variamente condita, arancini fritti, pitoni e rustici dai tanti ripieni ma anche pane casereccio dalle farine integrali, sempre della casa.

TRAPANI

A Nassa Seafood

via Serisso, 39
Tel. 3756172754
Chiuso martedì

PESCE E FRUTTI DI MARE.

Ci si accomoda all'interno (e ai piacevoli tavoli alti in strada) per gustare piatti di mare, crudi, cous cous, pescato grigliato e soprattutto fritti di tante tipologie. Passeggiando si può assaporare, invece, un cartoccio con tentacoli di polpo fritto, con teneri calamari, sarde allinguate, baccalà, tutto caldo appena scolato dall'olio bollente, per una frittura fatta a dovere, asciutta e fragrante. Posizione è privilegiata, tra i vicoli pedonali del centro storico.

SARDEGNA



**CAMPIONE
REGIONALE**

**CAGLIARI
TAQUITO**