

SICILIA

CAMPIONE
REGIONALE

CATANIA
SCOLLO
SALUMERIA E GASTRONOMIA

CASTELLAMMARE
DEL GOLFO [TP]

Nescy

via Discesa Marina, 23

tel. 3826864533

chiuso sempre aperto
solo la sera

☎ nescy.it

PESCE E FRUTTI DI MARE.

Le materie prime siciliane sono il punto di partenza dell'offerta gastronomica di questo grazioso locale che propone street food, ma anche antipasti, primi e secondi da consumare comodamente in loco, in un ambiente giovane dall'atmosfera piacevole e informale. Si possono ordinare gustosi coppi di pesce fritto, patatine o crocchette e hamburger da addentare passeggiando. Al tavolo il menu annovera taglieri, impepata di cozze, caponata di melanzane, insalata di mare, sarde allinguate fritte, annelletti al forno e tante altre specialità che cambiano in base alla disponibilità di stagione.

CATANIA

Castorina

Urban Barbecue

via Pardo, 18

tel. 0954184219

chiuso sempre aperti solo
a pranzo escl. sabato

☎ castorinabarbecue.jimdofree.
com

CARNI E BRACE. Un piccolo chiosco, nella storica Pescheria di Catania, dove nel 1921 la famiglia Castorina ha realizzato una delle più antiche macellerie della città. Oggi con la quarta generazione,

appassionata di cucina, le migliori carni selezionate, oltre a essere vendute crude, sono preparate direttamente in loco e proposte al pubblico. Involtini, cotolette, polpette, hamburger, salsiccia, arrosto misto, arrosticini in salsa bbq, carne di cavallo e tanto altro ancora possono essere gustati comodamente seduti o da asporto. È inoltre possibile scegliere direttamente dal banco macelleria, facendosi ispirare dalle specialità del giorno.

Friggitoria
Popolare

via Gisira, 2

tel. 3484325125

chiuso sempre aperto
solo a pranzo

FRITTI. Il locale che mancava a Catania dedicato alla pizza fritta, cibo della tradizione e della cucina popolare italiana. Lele Scandurra e Alessandro Coco (della pizzeria L'Evoluzione Pizza) e Marco Timpanaro (di Scirocco Sicilian Fish Lab) hanno dato vita a un pop up - dovrebbe concludersi a fine ottobre 2024 - in cui la pizza della tradizione napoletana incontra la cucina siciliana. In menu pizze fritte, aperte, tipiche di Napoli e chiuse, tipiche catanesi, condite con ingredienti di mare e di terra, ma anche vegetariani e vegani. E poi fiore di zucca tuma e acciughe, crocchetta provola e patate, mozzarella in carrozza. E i dolci, cannolo artigianale con ricotta, raviola di ricotta, pane fritto della nonna e sorbetto al limone.

CATANIA

Antica Friggitoria Stella

via Monsignor Ventimiglia, 66
tel. 095535002
chiuso lunedì

FRITTI. In un ambiente semplice e curato, lungo una delle vie più trafficate del centro storico e a poche centinaia di metri da piazza Teatro ecco l' insegna che da generazioni tiene acceso il sacro fuoco dello street food catanese più verace. Tra arancini e bolognesi, pizze e scacciate con broccoli, con tuma e acciughe o con tuma cipolle e olive, panzerotti fritti, arancini al forno e le immancabili crespelle (dolci e salate) ce n'è per tutti i gusti. Per sgrassare un po' il palato, il fine pasto è allietato da raviole di ricotta o iris al cioccolato, una vera delizia. Servizio rapido ed efficiente.

Oasi Frutti di Mare da Nitto

p.zza Mancini Battaglia, 6
loc Ognina
tel. 095491165
chiuso sempre aperto
 ☞ nittopescheria.it

PESCE E FRUTTI DI MARE.

Una mecca che offre la possibilità di fare approvvigionamento di bontà sotto diverse forme: pesce fresco da banco, pronto cuoci, gastronomia e cucina espressa. Le proposte per il pranzo, la cena o l'aperitivo sono tantissime: ostriche e

gamberi, scampi, lumache, fasolari, ricci e mazzancolle. La nutrita sequela di antipasti annovera alici marinate, insalate di polpo, frittiture di paranza, sauté di cozze, parmigiana di pesce spada, polpettine di neonata e caponata di mare. Tra i primi c'è l'imbarazzo della scelta. Si viene serviti con rapidità e cortesia. Si beve come da menu, semplice e locale.

A Piscaria

via Mulino Santa Lucia
chiuso domenica tutto il giorno

MERCATI. Colori, profumi, sapori, suoni e folklore. C'è questo e molto altro tra le bancarelle di uno dei più antichi e suggestivi mercati ittici siciliani, snodo imprescindibile nel cuore del capoluogo etneo, tappa saliente per assaporare le tipicità gastronomiche di un popolo che da sempre osanna i regali del mare, senza disdegnare il resto della proposta vegetale e animale di cui la tradizione culinaria va fiera. Ostriche, ricci, gamberi, fasolari e scampi si possono assaggiare crudi, appena pescati. Gli amanti della carne possono contare su assaggi delle mitiche polpette di cavallo o tramezzini di tritato ripieni di pesto di pistacchi.

Savia

via Etnea, 302
tel. 095322335
chiuso lunedì
 ☞ savia.it

TAVOLA CALDA. In città un'istituzione il cui successo è merito della proposta, negli anni fedele alla tradizione e da sempre di buon livello. L'insegna è nel cuore del centro storico, vicinissimo ai folkloristici mercati della "Piscaria" e della "fera 'o luni". Si viene per un arancino al ragù o al pistacchio, per una pizzetta o una cartocciata, per una cipollina o una bolognese. Seduti al tavolo si gustano ottime granite con brioche e per un assaggio completo di sicilianità da non perdere cannolo di ricotta e iris al cioccolato. Dalla tavola calda antipasti, primi, secondi e contorni. Bellissimi i soggetti di martorana e da ottobre a Ognissanti da non perdere le rame di Napoli.

Scirocco Sicilian Fish Lab

p.zza A. Di Benedetto, 7
tel. 0958365148
chiuso sempre aperto
 ☞ sciroccolab.com

PESCE E FRUTTI DI MARE.

Se in Piscaria (che è proprio davanti a questa insegna) ci si delizia curiosando tra banchi di pesce, qui ci si rilassa e ci si rifocilla stando comodamente seduti in piazzetta e ordinando croccanti cartocci di frittura mista, sarde a beccafico, tramezzini (tra i best seller:

bacalà con maionese al limone olive verdi e cicoria oppure di pesce spada), insalate di polpo e vulcaniche arancine al nero di seppia. Si sorseggia un calice di vino o si stappa una bibita e si gusta un'ottima caponata di mare o un saporito e ben condito cous cous sotto il sole che a Catania riscalda e risplende quasi tutti i giorni, anche d'inverno.

**Scollo Salumeria e Gastronomia**

via Messina, 255
tel. 095377349
chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio
 ☞ salumeriascollo.it

TAVOLA CALDA. Da oltre trent'anni è una conosciuta insegna di quartiere: grazie alle porte di vetro, dalle quali si intravede ogni bendifidio, è difficile non notarla. L'assortimento da delicatessen cattura l'attenzione dei passanti e, accanto a salumi, formaggi pregiati e altri prodotti (conservate, cioccolato, paste, sughi, colombe e panettoni selezionati dai migliori pasticceri e fornai d'Italia), c'è un banco di rosticceria e tavola calda da encomio: arancini gustosissimi e ben fritti, calzoni, torte rustiche, focacce, cipolline, contorni, verdure al forno e all'agro, caponate e tanto altro. Soft drink e una centrata selezione di vini, birre e Champagne. Servizio cortese.

CATANIA

Spinella**via Etnea, 294****tel. 095327247****chiuso** mercoledì,
in estate sempre aperto
☎ spinellapasticceria.it

TAVOLA CALDA. Obbligata la tappa in questo locale, famoso non solo per la produzione dolce classica catanese (minne di Sant'Agata, cannoli di ricotta, panzerotti alla crema e iris fritte farcite con favolosa crema al pistacchio), le granite e gli aperitivi pantagruelici, ma anche per i rustici tipici siciliani, da consumare in loco o passeggiando per i viali della vicinissima Villa Bellini. Arancini al forno o classici alla carne o al pistacchio, alla norma con melanzane fritte, basilico e ricotta salata, pizzette, cipolline, calzoni e le immancabili bolognesi. Per una pausa pranzo più strutturata da provare le opzioni gastronomia o burger espressi. Da bere vini al calice, cocktail o soft drink.

ENNA

Umbriaco Tavola Calda e Bottega**v.le IV Novembre, 11****tel. 093537467****chiuso** lunedì
☎ umbriaco1974.it

TAVOLA CALDA. Dopo aver brevettato il primo arancino a doppio strato di riso, con fonduta di Piacentinu ennese DOP al centro, Rosario Umbriaco, nella tavola calda di famiglia, nata nel 1974, si è inventato l'arancino

con venticinque ingredienti: riso siciliano cotto in acqua di mare siciliano, aromatizzato con cime di rapa e con all'interno una crema di Ragusano DOP e granella di cudduredda di Delia, con panatura di grani siciliani. Gli arancini sono solo una parte dell'offerta, meritano l'assaggio infatti anche i tranci di pizza, le bombe fritte, i calzoni e i cannoli di ricotta. Il locale è dotato di pochi posti a sedere e di un piccolo dehors. Aperto la sera, a pranzo solo su prenotazione, per la degustazione di arancini. Ottimo rapporto qualità/prezzo.

MARSALA [TP]

Assud**Cibo da strada****via Scipione L'Africano, 3****tel. 09231870960****chiuso** martedì
☎ assud.eu

TAVOLA CALDA. A due passi da Porta Garibaldi, attrazione turistica del centro storico marsalese, questa insegna è una vera e propria dichiarazione d'intenti. Qui le regine dello street food siciliano più tradizionale, le arancine, sono preparate con cura, fritte al momento e servite calde e croccantissime. Burro, carne, Norma, mortadella d'asina e pistacchi, sarde e finocchio e nero di seppia sono solo alcune delle golose varianti tra cui optare. Per gli amanti del genere, anche panini con panelle o con frittura di calamari e una nuova ricca proposta di gastronomia che

annovera timballi, paste al forno e dolci. La casa madre ha altre insegne di ristorazione, in città e sull'isola.

Chiosco dell'Antico Mercato del Pesce**p.zza Mercato, 1****chiuso** domenica

FRITTI. Porta Garibaldi segna l'inizio del mercato ittico cittadino, meta turistica molto suggestiva e luogo frequentato dai locali che arrivano per procurarsi pesce freschissimo. Proprio poco prima di entrare al mercato è d'obbligo una tappa al chioschetto, rinomato per specialità della tradizione gastronomica siciliana: panini (in due formati, piccolo o grande) con panelle di ceci appena tirate fuori dall'olio bollente e pizze "riante" (cioè condite con salsa di pomodoro e origano). Prezzi modici, servizio rapido, personale gentile.

MESSINA

Cannata**Sicilian Bakery****via G. Garibaldi, 110****tel. 090 6409130****chiuso** domenica a pranzo
☎ cannatasicilianbakery.com

FORNO. Conclusa l'attività del vecchio punto vendita, l'avventura di Tommaso Cannata continua nel nuovissimo locale a un passo dal mare. Figlio e nipote d'arte di una famiglia di panificatori, Tommaso mantiene viva la tradizione panettiera coadiuvato dal valido aiuto del figlio, la quarta generazione, che si occupa del

punto vendita milanese. La bontà della focaccia, proposta sia nella versione tradizionale che in tante ottime varianti (alle verdure, ai funghi, alle patate) è il risultato dei continui studi sulle lievitazioni e del costante utilizzo di ottime materie prime. Ottimi i pitoni dalla soffocissima pasta lievitata, ripieni secondo tradizione o al prosciutto e formaggio e fritti alla perfezione in olio profondo, e gli arancini, sia classici che al burro.

Panificio Laganà**via Garibaldi, 298****tel. 09045945****chiuso** domenica
☎ panificiolagana.it

FORNO. Questo locale vanta una tradizione lunga oltre 50 anni e oggi ha una nuova e più attuale veste dopo una significativa ristrutturazione del punto vendita ma anche dell'attiguo laboratorio. La terza generazione della famiglia Laganà sforna giornalmente tante ottime proposte, con una predilezione per il pane e la focaccia messinese. Le lunghe code, sia all'ora di pranzo che di cena, denotano il particolare apprezzamento del settore gastronomia. Torte salate, schiacciate dai tanti ripieni ma soprattutto la focaccia messinese, sia tradizionale con pomodorini, scarola, acciughe e tuma, che in innumerevoli varianti, è sfornata a getto continuo e riccamente condita. Non mancano gli arancini sia classici che al burro, i pitoni fritti o al forno e tanti altri rustici.

MESSINA

L'Orso in Teglia**v.le San Martino, 172****tel. 3667235091****chiuso sempre aperto**✪ lorsomessina.com

PIZZA. Nato da una costola della pizzeria Orso di via Calapso, questo corner ha rivoluzionato il concetto della tradizionale e tanto amata focaccia messinese per farla diventare pizza romana al taglio, dimostrando che, a volte, la rivoluzione può anche avere molto successo. Da un impasto sottile ma morbido, reso croccante quanto basta dalla cottura finale, tantissime proposte take away di livello, caratterizzate dalla qualità e dall'abbondanza dei condimenti, con una predilezione ai prodotti del territorio. Da non perdere la Sicilia, con melanzane, salsiccia, datterini e peperoncino, oltre a tantissimi altri accostamenti anche originali ma ben indovinati. Non mancano le schiacciate di vari tipi ed il buon pane preparato con lievito madre, anch'essi riccamente farciti.

La Pitoneria**via Palermo, 8****tel. 090344822****chiuso martedì**

TAVOLA CALDA. I pitoni, golosissimi rustici tipici della rosticceria messinese, vengono preparati, rigorosamente al momento, da Massimo Curcio per i tanti avventori. Nell'operoso laboratorio si friggono pitoni tradizionali con scarola, alici e tuma, dalla morbida ma corposa pasta lievitata, proposti anche

con tantissimi altri ripieni. Molto buoni gli arancini classici, mentre un'appetitosa novità, già molto apprezzata, sono le "scagghiozze", chicche di polenta fritte e servite in un cartoccio di carta oleata. Dal forno, invece, fragranti San Daniele di sfoglia ripieni di prosciutto cotto, calzoni agli spinaci e con tanti altri ripieni, pizzette o la Cipollina, tipica della tradizione rosticceria catanese, preferibilmente da prenotare prima se non si ha voglia di attendere il maggiore tempo di cottura. Anche dolci.

MODICA [RG]

Casa Don Puglisi**La Bottega****c.so Umberto I, 160****tel. 0932193111****chiuso sempre aperto**✪ casadonpuglisi.it

TAVOLA CALDA. Casa Don Puglisi è un progetto modicano di inclusione sociale che negli anni si è evoluto mantenendo il focus sui valori della bellezza, della bontà, della cultura e della solidarietà. Nel bel locale di corso Umberto I, che ospita anche una bottega con prodotti solidali e specialità modicane (torroni, mpanatigghi, liquori al cioccolato e alle carrube) e un book corner, ci si può fermare per una colazione, un caffè al volo o un aperitivo sfizioso servito con un mix di stuzzichini siciliani ed etnici (molto buoni i samosa al curry). Chi vuole assaporare la rosticceria locale sceglie tra scacce, pastieri,

arancine, buccateddi e tranci di pizza. Servizio gentile e locale accogliente.

Stuzzicadenti**vico Napolitano, 20****tel. 09321573440****chiuso martedì e mercoledì**

PANINI. Tra i vicoli di Modica Bassa ha trovato spazio questo localino, fratello del primogenito nato nella frazione di Marina di Modica. Brand e format giovani che si fanno apprezzare per la proposta super pop. Il menu è invitante, racconta di molti ingredienti locali e si ordina con la stessa velocità con cui si leggono le varie proposte. Si parte con patate fritte, provola e bacon e si prosegue con panini per onnivori o vegetariani e alcuni special a elevatissimo tenore goloso. Tra gli ultimi convincenti assaggi: bun alla curcuma e finocchietto, brisket, fontina, cipolla rossa in agrodolce e salsa bbq bianca; Stay Beef con pane ai semi, burger di bovino ragusano, provola ragusana affumicata, cipolla rossa e salsa bbq rossa. Siciliano il beverage a base di birre artigianali e soft drink.

PALERMO

Acquolina in Bocca**via Buonriposo, 140****tel. 3892165223****chiuso sempre aperto**

PANINI. Passando per la trafficata via Oreto, ci si imbatte in questa gastronomia che da quasi mezzo secolo sfama palermitani di quartiere e turisti curiosi che si spingono fin qui per assaggiare

alcune tra le più rinomate specialità di street food cittadino: frittola, caldume, panini con la milza o con panelle. Il menu, a dirla tutta, è ampio e articolato, annovera, insieme a golosi card e broccoletti "impastellati" e fritti, porzioni di anelletti al forno e panini con la porchetta, colazioni che fanno capolino dal banco alle prime luci dell'alba per soddisfare anche gli appetiti più mattinieri. Da bere birre e soft drink classici. Il personale gestisce bene un servizio abbastanza celere anche nei momenti di maggiore affluenza.

Antichi Sapori**Palermitani****via Messina Marine, 683****tel. 3275534999****chiuso domenica**✪ antichisaporipalermitani.weebly.com

PANI CA' MEUSA. Fuori dal centro storico, un'autentica trattoria palermitana anche da asporto per assaggiare la cucina tipica. Qui è dove si celebrano le specialità a base di quinto quarto che caratterizzano la tradizione locale: panini con milza, caldume, insalata di "musso e carcagnolo", stigliola arrosto, mangia e bevi, frittola; ma anche "babbaluci" (lumache cotte in umido), panini con panelle e croccché, sarde a beccafico, caponata e tunisine. Beverage in linea con l'offerta food, semplice e casereccio. Locale spartano ma ben tenuto, pulito, e con personale che assicura un servizio familiare, rapido ed efficiente.

PALERMO Mercato di Ballarò

via Ballarò, 1
chiuso sempre aperto

MERCATI. Colorato, allegro, vibrante. Questo non è solo un antico mercato votato alle tipicità palermitane, ma anche uno straordinario melting pot in cui convivono con un'armonia invidiabile culture mediterranee e mediorientali. Mentre si acquistano polpi bolliti sale e limone e patate lesse, rascatura, stighiola, insalate di "musso e carcagnolo" e panini con panelle, si possono chiedere consigli ai venditori marocchini o bengalesi su come adoperare al meglio za'atar e curry di Madras o su come cucinare daikon e okra. Tra le bancarelle anche numerose taverne e gastronomie con tavoli e sedie o i più folkloristici carretti dello sfincione, rigorosamente "scarsu r'ogghiu e chinu ri privulazzu".

Busiate

via I. La Lumia, 29/a
tel. 3403496807
chiuso martedì
☞ busiate.com

PASTA. Sempre sul pezzo Francesco Alagna e Anna Ruini, i fondatori (una decina di anni fa) di Ciacco Putia Gourmet, progetto ristorativo di Marsala che negli anni si è evoluto. Oggi, oltre a puntare su ospitalità e food experience, i due scommettono anche sullo street food sano e

genuino con questa insegna, che rende godibile in ogni momento un piatto di pasta, racchiudendolo in un piccolo box di cartone. Un formato (e che formato: le busiate!) in tre varianti (normale, integrale e senza glutine), tanti sughi stagionali realizzati con ingredienti siciliani ed extra per personalizzare la schiscetta. Nel momento in cui la guida va in stampa la sede di Marsala è temporaneamente chiusa per lavori, mentre Palermo raddoppia con un'altra insegna, in via Vittorio Emanuele 146.

Friggitoria Chiluzzo

p.zza della Kalsa, 11
tel. 3290615929
chiuso domenica

FRITTI. A due passi dal Foro Italico un'imperdibile tappa per gli amanti dell'autentico street food palermitano. Qui non manca proprio nulla: assortimento completo di arancine (burro, carne, spinaci, funghi, salsiccia e persino dolce ripieno di Nutella), sfincioni e sfincionelli, pizzette, crostini, spiedini, cardì e carciofi pastellati, panelle e crocché, un ricchissimo banco gastronomia che sfoggia parmigiane, caponate, tunisine, sarde a beccafico, anelletti al forno, insalate di riso e insalate miste e verdi, secondi con contorno di patate fritte o arrosto e panini espressi. Per colazione cornetti, trecce e crostatine. Beverage classico.

Al Chioschetto Pani Ca' Meusa

via Gian Filippo
Ingrassia, 56
tel. 0916173719
chiuso domenica
☞ panicameusa.it

PANI CA' MEUSA. L'insegna dice tutto: in questo chioschetto a due passi dalla stazione centrale, con qualche tavolo nel piccolo dehors arredato con tavoli e ombrelloni, il protagonista della proposta è il famosissimo panino con milza e polmone, che a dirla tutta si divide la scena con quello farcito con panelle di ceci e crocché di patate. Considerando che c'è chi si mette in fila per ordinare muffolette e mafalde già alle nove del mattino, quando l'opinione comune vede ancora i più consumare cornetto e brioche al bar con un occhio aperto e l'altro semichiuso, non c'è da pensare che un menu così ristretto sia un limite per il business, perché se New York è la città che non dorme mai, Palermo è quella dove si mangia (e si beve) sempre!

I Cuochini

via R. Settimo, 68
tel. 091581158
chiuso domenica
☞ icuochini.com

TAVOLA CALDA. Qui è dove si punta alla sostanza e non all'apparenza, e anche se il locale è un buchetto in centro, un po' spoglio e poco segnalato, potete star certi che vivrete l'esperienza

culinaria di micro street food migliore di Palermo. Una dozzina di vassoi riempiono la vetrina calda e la cucina sul retro che dalle prime luci del mattino lavora senza sosta e li rifocilla. Crocchette di latte, arancinette burro e ragù, timballi di capellini, calzoncini fritti e brioscine al forno, pizzette, spiedini e crostini, focaccine con le panelle e pasticcini di frolla ripieni di carne al sugo. Tutto delizioso. Piccolo formato, grande soddisfazione e grandissima abbuffata.

Focacceria dei Mercanti

via Vittorio Emanuele, 156
tel. 0916852166
chiuso sempre aperto
☞ focacceriadeimercati.it

FOCACCE. Nel quartiere Loggia, a metà strada tra piazza Marina e via Roma, zona ad altissima frequenza turistica, il locale si presta a una sosta per un aperitivo rilassante e sfizioso oppure a una rapida tappa per l'acquisto di un pezzo di focaccia croccante che si fa ricordare. Salata o dolce, la scelta è sempre giusta. Da non perdere: acciughe pomodori e fondata di caciocavallo, e crema di ricotta mortadella tartufo nero e miele. I più esigenti possono scegliere tra una nutrita sfilza di condimenti per comporre la propria focaccia a piacere. Partannina to drink e la passeggiata in centro continua che è un piacere.

PALERMO

Focacceria**Pietro Romano****via Perpignano, 186****tel. 091 6829532****chiuso domenica**

PANI CA' MEUSA. Milza, polmone e trachea fritte nello strutto, comodamente adagiate su una vastedda al sesamo, rappresentano solo uno dei buoni (in tutti i sensi) motivi per fermarsi in questa focacceria nei pressi del castello della Zisa. Si possono ordinare panini con panelle e croccché o con la porchetta e si trovano anche specialità poco note di cucina tradizionale palermitana, come la pasta con la glassa, cotta nel fondo di cottura dello spezzino, un primo di recupero da leccarsi i baffi. Tante, dal banco gastronomia, le opzioni per un pranzo a portar via o da consumare in loco, in una saletta rinnovata di recente. Bevuta popolare, in linea con il cibo.

Antica Focacceria**San Francesco****via A. Paternostro, 58****tel. 091 320264****chiuso sempre aperto*** anticafocacceria.it

TAVOLA CALDA. Non si fa fatica a comprendere il successo di questa focacceria, nata nel cuore pulsante di Palermo, proprio davanti alla chiesa medievale di San Francesco d'Assisi, e oggi diventata un brand riconosciuto in tutta Italia (con

sedì a Milano, Torino e Trieste). La proposta ruota intorno ai capisaldi della tradizione culinaria cittadina: panini con la milza o con panelle e croccché, arancine al burro o alla carne, cannoli, sarde a beccafico, parmigiane di melanzane, sfincioni, spaghetti con sarde e finocchietto, pasta con l'anciova, anelletti al forno. Si ordina a portar via oppure ci si accomoda in sala. Ci si serve da sé.

Focacceria**Testagrossa****c.so Calatafimi, 795****tel. 0912531810****chiuso sempre aperto**

TAVOLA CALDA. Un locale verace con un ventaglio di proposte gastronomiche molto articolato che spazia dalla tavola calda di tradizione palermitana alle pizze, dalla cucina espressa alla panineria. Si trova tutto ciò che avete sempre desiderato per una pausa pranzo deliziosa: polli allo spiedo e stinchi al forno con contorni, rosette farcite con salumi e formaggi, wrap ripieni di insalata, porchetta e patatine, panini con milza o con panelle e croccché, arancine, vassoietti di frittiture miste o di anelletti al forno. La sera anche pizze tonde. Beverage classico (birre, qualche vino, soft drink). Il servizio è rapido ed efficiente.

Franco**'U Vastiddaru****via Vittorio Emanuele, 102****tel. 091 325987****chiuso sempre aperto**

PANI CA' MEUSA. Focacceria, panineria, piadineria e friggitoria, ma anche ristorante popolare, che coccola le papille gustative di quanti passano da via Vittorio Emanuele (direzione Cala) e non riescono a resistere ai profumi che si spargono tutt'intorno per via delle friggitrici sfrigolanti quasi h24. Che sia un panino con milza, ricotta e caciocavallo o una porzione di mangia e bevi (cipollotti arrotolati nella pancetta di suino e cotti alla brace), un piatto di panelle e croccché o una caponata di melanzane, una grigliata mista o un burger, la soddisfazione è assicurata. Servizio rapidissimo.

Ke Palle**Arancine d'Autore****via Maqueda, 270****tel. 0916112009****chiuso sempre aperto*** kepalle.it

FRITTI. La prima bottega al mondo dedicata interamente all'arancina, preparata in oltre 20 varianti d'autore. Grande attenzione al prodotto, con ingredienti di alta qualità (riso Carnaroli, zafferano puro, fiordilatte), cucina a vista e frittura espressa fino a tarda sera. Qui alle tradizionali arancine Accarne e Abburro, si accompagnano versioni gourmet

(alla Norma, al pistacchio, al pesce spada, al nero di seppia, ecc.). Numerose le opzioni vegetariane e vegan. Spazio anche ad altri prodotti tipici dello street food siciliano, come panelle e croccché, e ai dessert, con le arancine dolci. Durante l'anno il menu si arricchisce di limited edition con ingredienti stagionali e del territorio.

Pani ca' meusa**Porta Carbone****via Cala, 62****(Porta Carbone)****tel. 091 323433****chiuso domenica tutto il giorno**

PANI CA' MEUSA. Uno dei più suggestivi locali palermitani, per due motivi: la location e la proposta. Anche se l'insegna sorge in un punto delicato per il traffico e la viabilità (davanti al porto, in via Cala, in una delle strade più trafficate della città) si sosta in doppia fila giusto il tempo di un panino, uno dei più succulenti, una mafaldina croccante che accoglie milza calda, cremosa e saporita, irrorata da scaglie di caciocavallo, un capolavoro di bontà a un prezzo irrisorio. I vegetariani possono contare su un'ottima focaccia con panelle, cazzilli e melanzane. Abbinamenti ideali con birre ghiacciate e qualche bevanda. Servizio rapido ed efficiente.

PALERMO

Passami Ù Coppu

via Roma, 195

tel. 091584498

chiuso lunedì

* passamiucoppu.it

FRITTI. Non poteva mancare nella rosa delle aperture firmate da Natale Giunta, chef di razza e fenomeno imprenditoriale, un locale votato allo street food palermitano. Ecco quindi che in questa gettonata insegna in centro, arredata con colori e temi tipici delle maioliche che fanno subito "sicilian mood", ci si può deliziare con arancine al burro e alla carne, pizze fritte in stile napoletano, panelle e croccché, cuoppi con fritturine di pesce, polpettine di tonno e pistacchi, sarde a beccafico, verdure pastellate e poi ancora panini (molto buono quello con polpette di melanzane), sfincionelli e focacce farcite. Tante le opzioni vegetariane. Soft drink classici per dissetarsi. Servizio rapido.

La Romanella

via G. Leopardi, 12

tel. 0915081857

chiuso domenica

TAVOLA CALDA. Una rosticceria palermitana old stile, dove non si bada a fronzoli ma solo alla sostanza, e che sostanza. Tutta esposta al piccolo banco ad angolo, una vetrinetta pericolosa per i deboli di gola, perché scegliere tra tutte le specialità appena sfornate o tirate fuori da olio profondo è davvero impresa ardua. Quindi, appurato che tutti i

rustici sono ben fatti e golosissimi ma neanche il primo degli ingordi potrebbe ordinarli tutti, da non perdere tre pari merito: mattonella, calzone prosciutto e mozzarella, crostino cotto e besciamella. Per un asporto più completo si può attingere dalla tavola calda che propone primi, secondi e contorni della tradizione.

Roxy**Ristorfiggitoria**

p.zza Mondello, 27

loc Mondello

tel. 0916840860

chiuso sempre aperto

FRITTI. Davanti al molo, un approdo a due passi dalla spiaggia ideale per ordinare qualcosa di sfizioso da sgranocchiare passeggiando davanti al mare oppure per sedersi comodamente e gustare alcune delle specialità di cucina tradizionale servite in una cornice piacevole e informale. Il menu annovera rustici (arancine al burro e alla carne) e panini (milza o panelle o melanzane fritte), antipasti (polpette di sarde e caponata), burger, insalate e anche primi e secondi di carne e di pesce preparati espressi dalla cucina. Ci sono anche opzioni senza glutine. Beverage sulla stessa lunghezza d'onda della proposta food. Personale cortese, servizio rapido.

Le Savocherie

via Sammartino, 103

tel. 091341228

chiuso sempre aperto

TAVOLA CALDA. A Palermo i golosi sono classificabili in due categorie: quelli che associano i vassoi alle pastarelle dolci e quelli che invece li associano ai mignon di Savoca, tutti posizionati in file colorate sotto nastro e carta, un tripudio di soffice pasta brioche impregniata da decine e decine di condimenti. Ce n'è per tutti i gusti: sfincionelli, pizzottini, ravazzate, arancinette al burro e alla carne, panzerotti, rizzuole, crostini, spiedini (lingottini di pane in cassetta farciti con ragù di carne e piselli), focaccine con milza e caciocavallo, bocconcini con panelle o croccché di patate. Da provare anche i polli allo spiedo con patate fritte o arrosto, delizia da leccarsi i baffi.

Testaverde 2.0

via L. Iandolino, 8

loc Mondello

tel. 091454887

chiuso lunedì

* testaverdeduepuntozero.it

FRITTI. La famiglia Testaverde contribuisce ad alimentare la fiamma della tradizione culinaria cittadina da quasi mezzo secolo. In un locale di quartiere, l'offerta rimane fedele alla tradizione palermitana. C'è la possibilità di ordinare panini con milza e polmone o con panelle e croccché; dalla vetrina calda si ordinano arancine, porzioni di

anelletti al forno, caponata e di stagione specialità come le fave all'uccelletta o la frittedda (versione siciliana della vignarola). Dalla gastronomia fredda: insalate di riso e insalata di polpo e patate. Ci si può accomodare in loco o ordinare per l'asporto. Da bere birre e soft drink classici.

Bar Touring

via A. De Gasperi, 237

tel. 091517682

chiuso sempre aperto

TAVOLA CALDA. Con tre sedi in città (oltre a quella sopra citata anche una in via Lincoln e un'altra sul lungomare di Mondello), questo bar rappresenta un approdo sicuro per placare la fame a ogni ora del giorno. Dal mattino si può contare su una ricca produzione di street food sia dolce che salata: genovesi con la crema e cartocci fritti vanno fortissimo a colazione; chi predilige la rosticceria può contare su rollò, pizzotti, arancine, ravazzate, spiedini. Le dimensioni generose sono la firma inconfondibile della produzione Touring. La gradevole caffetteria e la proposta di cocktail completano il beverage, classico e di buon livello.

RAGUSA

I Banchi**via Orfanotrofo, 39****loc Ibla****tel. 0932655000****chiuso** giovedì☎ ibanchiragusa.it

TAVOLA CALDA. Il progetto poliedrico di Ciccio Sultano apre le sue porte al mattino (alle 10) per coccolare i clienti con un pezzo di pane buono, una scaccia, un tomasino, un pezzo di sfincione o un'arancina. Nell'ultimo periodo l'impressione è che il format abbia virato più in direzione della proposta ristorativa classica, ma non temete amanti dello street food, qui ne viene prodotto ancora e di prim'ordine. C'è la possibilità di consumare in loco (in sala o nel dehors su strada) o portar via, ci si ristora con un buon caffè, un nettare di frutta, un cocktail o un calice di vino. Per l'aperitivo tapas di terra o di mare e altri sfizi dalla cucina. La location è sempre gradevole e curata; il servizio, con Gabriella Cicero in sala, cortese e puntuale.

Cantunéra Ibla**I.go San Domenico, 18****tel. 09321857234****chiuso** sempre aperto☎ cantunera.it

TAVOLA CALDA. Il regno delle arancine d'autore, il locale in cui alle palle di riso più famose al mondo viene data attenzione in ogni fase della preparazione: dalla selezione degli ingredienti alla frittura e al servizio. Alla base di queste prelibatezze, che

qui vengono interpretate sia nei gusti più classici (burro, carne, pistacchi, spinaci, norma) che in altri meno usuali (pollo al curry, patate e speck, carbonara e le "scoperchiate" diverse ogni settimana), un buon riso, brodo vegetale fatto in casa, zafferano di qualità, burro e caciocavallo per mantecare. Panatura da manuale. Da bere vini siciliani, birre artigianali e soft drink. Altri due Cantunera: a Modica, nel centralissimo corso Umberto I, e a Roma, in via Stamira, 2b (zona Piazza Bologna).

Delicatessen in drogheria**via Archimede, 32****tel. 09321910551****chiuso** domenica☎ delicatessenragusa.it

PANINI. Tra le doti di Marco Brugaletta, mente e cuore di Delicatessen: aver saputo concentrare eccellenze del territorio tra le mura del suo locale ed essere in grado di tenere coesa una squadra di collaboratori giovani e affezionati, con la voglia di comunicare la mission dell'insegna e accogliere i clienti come se si trattasse di amici ospiti in casa. Ci si ferma per un ottimo panino, un'insalata, un piatto freddo o caldo (diverse le opzioni giornaliera di gastronomia), tutto preparato con prodotti di orto e dispensa di stagione e a filiera corta disponibili anche all'acquisto. Si mangia, si beve, si può far spesa e si sta bene.

FOZ - Fermento**Officina Zero****via Paestum, 95****tel. 3298835846****chiuso** domenica☎ fermentofficinazero.com

FOCACCE. Mancava a Ragusa un'officina del gusto che è anche concept architettonico moderno dove consumare cibo buono, sano e prodotto in maniera etica e sostenibile. Da grani autoctoni moliti a pietra e lievito madre prendono vita le pagnotte che compongono il calendario settimanale del pane, in cui si alternano Tumminia, Russello, Margherito e farro lungo. Dal banco dei rustici buonissime impanate di verdure, scacce (da provare quella con patate e provola), frittatine di pasta, pizze gustosissime come la Margherita con mozzarella di bufala ragusana e lingue alla romana da piegare a portafoglio e gustare insieme a una birra o una bibita artigianale. Tanti prodotti da dispensa e servizio cortese.

La Grotta**via G. Cartia, 9****tel. 0932227370****chiuso** mercoledì;**aperto solo la sera**☎ lagrottaraagusa.it

TAVOLA CALDA. Se si è alla ricerca di qualcosa di goloso e caldo, questo è il posto ideale. I rustici hanno reso famosa l'insegna che negli anni, dopo un periodo altalenante, ha saputo riconquistare il parere favorevole

del pubblico. Disponibili al banco tranci di pizze e pizzette, bolognesi, arancine, calzoni, scacce, tomasini, bombe fritte e schiacciate di pasta sfoglia vi conquisteranno. Dal nutrito menu di cucina espressa anche burger, panini, mozzarelline in carrozza e patatine fritte. Per idratarsi birre e soft drink classici.

Panificio Puma San Carlo**via D. Alighieri, 98****tel. 0932245779****chiuso** sabato pomeriggio**e domenica tutto il giorno**☎ panificiosancarlot.it

FORNO. Da secoli Ragusa e Modica si contendono la paternità delle scacce, rustici a base di pasta lievitata arrotolata su se stessa e condita con ingredienti della tradizione contadina iblea. Qui sono buonissime, come fatte in casa da una zia, generose nelle dimensioni e nei condimenti. Pomodoro e caciocavallo o pomodoro e melanzane; prezzemolo e acciughe; ricotta e cipolla o ricotta e salsiccia: questi gli abbinamenti più tipici e gettonati. Non da meno anche i buonissimi tomasini, tranci di pizza e focacce con broccoli o bietta. L'importante è non sfiducarsi di fronte alla fila di persone in coda che qui è sempre tanta.

RIESI [CL]**Muffuletteria****via Soldato Antocci, snc****tel. 3897884433****chiuso sempre aperto**☎ muffuletteria.it

PANINI. Questo “pani cunzatu bistrò” è il progetto dei fratelli Sara e Giuseppe Toninelli e dello chef Enrico Pantorno, che, per valorizzare il loro territorio, sono partiti da uno dei prodotti più iconici del centro Sicilia, il muffuletto, un pane tipico, fatto con un mix di farina di grano tenero e di grano duro e semi di anice, croccante fuori e molto soffice all'interno. Proposto in varianti di gusto e farciture non convenzionali, con il ragù, con il pesce, alla parmigiana, da semplice pane di casa diventa simbolo di una cucina sostenibile, che valorizza i sapori del territorio, a cui abbinare anche vini e birre siciliani. In menu anche arancini, bruschette, coppo di pesce fritto, patate fritte, insalate e dolci. Posti a sedere e un dehors.

SCICLI [RG]**Shalari****via F. Mormino Penna, 29****tel. 3801024440****chiuso lunedì**

FOCACCE. “Scialari” in dialetto siciliano è sinonimo del più camilleresco “arricriari”, ossia divertirsi e godere del cibo nel senso più pieno del termine. È la parola giusta per descrivere quello che avviene in questo piccolo locale del centro storico, gestito con cura, a due passi dalla

piazza di Montalbano. Il menu è votato allo street food tipico della provincia di Ragusa, con scacce variamente farcite e arancini in testa, che in questa zona sono tipicamente ripieni di ragù di carne, piselli e uova sode. Non mancano anche le pizze alla pala, in tanti gusti: pomodorini olive e mozzarella, rossa con bufala e basilico, patate e rosmarino, funghi e salsiccia, mortadella stracciata di bufala e pistacchi, zucchine grana e basilico. Lo “scialo” è assicurato!

SIRACUSA**Panificio Antico****Forno Carbè****p.zza P. Bonanno, 21****fraz Belvedere****tel. 0931711109****chiuso domenica**

FORNO. In questa piccola frazione del siracusano tutti conoscono l'attività della famiglia Carbè, essendo da circa cinquant'anni un vero e proprio punto di riferimento per la zona. La produzione è di stampo classico, per il pane si utilizzano lievito madre e perlòpiù farine siciliane. Le pizze alla pala, i rustici, come le cipolline (sfoglia ripiena di cipolla, prosciutto, pomodoro e formaggio) e i fritti meritano assolutamente l'assaggio. Ottimi arancini in mille varianti, al ragù, al burro, agli spinaci, al pistacchio. Durante le festività notevole produzione di grandi lievitati della tradizione.

Antico Mercato di Ortigia**via E. De Benedictis****chiuso sempre aperto**

MERCATI. Tanti i motivi per attraversare via De Benedictis: tuffarsi nell'atmosfera del più antico mercato cittadino; lasciarsi sedurre dai colori e dai profumi di spezie e braci accese; ascoltare i venditori che esortano i passanti curiosi a scegliere il loro banco per assaggi e acquisti. Tra molluschi e crostacei serviti crudi, appena pescati, conditi solo con uno spruzzo di limone, qualche insegna da annotare per essere sicuri di non trascurare tappe importanti: il panino del Caseificio Borderi; il tagliere di salumi formaggi e assaggi misti dai Fratelli Burgio; gli antipasti e i primi della Carnezzaria (che a discapito del nome, offre menu di pesce). Se siete di passaggio nei mesi fra Pasqua e ottobre il consiglio, per ottima cucina ittica, è fermarsi da Cappuccio (aperto anche a cena).

TERME**VIGLIATORE [ME]****Sicilyfood****via Lungomare****Marchesana, 16****tel. 0909781235****chiuso sempre aperto**

TAVOLA CALDA. Se passeggiando sul bel lungomare, davanti le Eolie, si è colti da un'improvvisa fame, qui si trovano tante proposte di qualità. Dal forno la focaccia messinese tradizionale. Arancini, pitoni e

rustici di tanti tipi sono caldi e fragranti. Il pane casereccio è perfetto con formaggi e salumi siciliani, con sott'oli e sottaceti locali, proposti dall'interessante banco della salumeria. Per panini più robusti, invece, la porchetta, dalla prelibata carne di suini allevati in zona, adoperata anche per la salsiccia, sia classica che condita. Ma non solo, nel ricco bancone della macelleria, le immancabili braciole messinesi proposte anche in tante originali rivisitazioni, da gustare nei tavolini fronte mare o da portare via.

TRAPANI**A Nassa Seafood****via Serisso, 39****tel. 3756172754****chiuso martedì****PESCE E FRUTTI DI MARE.**

Tra i vicoli pedonali del centro storico, nei pressi del porto, piacevole locale tutto votato alla cucina di mare, godibile nella sua duplice forma di street food o ristorativa classica. Il menu propone pesci, molluschi e crostacei sia cotti che crudi; ci si può rifocillare ordinando un gustoso e ben condito cous cous o una porzione di grigliata con pesce spada, gamberi e calamari; si possono ordinare cartocci da asporto e gustare tentacoli di polpo e gamberi rossi croccanti fuori e succosi dentro passeggiando per le viuzze del centro, oppure, se ci si accomoda ai tavoli, la frittura al metro. L'atmosfera è piacevole, invita al relax. Il personale attento gestisce un servizio sorridente e cordiale.