

Street Food Siciliano: i piatti che bisogna mangiare almeno una volta nella vita

Autore: Redazione

Data: 24 Settembre 2020



Street food Siciliano, poche parole per racchiudere un universo infinito e ricco di gusto. La [cucina siciliana](#) è una delle più apprezzate al mondo, grazie alle sue ricette ricche di gusto, che strizzano l'occhio alla tradizione. Il **cibo di strada** siciliano costituisce un vasto capitolo fatto di sapori e **tradizione**. Conoscere la Sicilia significa anche approfondirne la cultura gastronomica, che è profondamente radicata nel territorio. Lo street food non è soltanto qualcosa che si mangia. È un **rituale**, un **patrimonio** che si tramanda da una generazione all'altra, un corpus di ricette da provare. Le proposte riescono a mettere d'accordo tutti. Dalla carne, inclusi i [tagli meno pregiati](#), alle [verdure](#), passando attraverso pizze e **fritture**, ognuno potrà trovare qualcosa che fa al caso suo. Nelle diverse province si servono specialità dello street food siciliano diverse, ma ci sono alcuni piatti che si possono trovare praticamente ovunque, come arancine (o arancini) e sfincione.

Street Food Siciliano da provare

Partiamo da una prelibatezza del **cibo di strada siciliano** che genera accese diatribe: l'[arancina](#) (o [arancino](#)). Riso, condimento saporito, frittura croccante: cosa volete di più? Che vi troviate a Palermo o a Catania, assaggiate una, cominciando dalle classiche alla carne o “al burro”. Un altro classico della tradizione è, naturalmente, lo [sfincione](#): palermitano o [bagherese](#), cambia nel condimento, ma non nella bontà. A Palermo lo trovate in vendita anche agli angoli delle strade del centro storico e nei mercati. Tra una passeggiata e l'altra, non potete non assaggiare [panelle e croccché](#): fatte con i ceci le prime, con le patate le seconde, sono ottime mangiate da sole o anche in mezzo al pane. Rimanendo in tema panini, dovete provare anche [u pani ca meusa](#), cioè con la milza: è una specialità di Palermo. Se volete osare, gustate anche le *stigghiole*.

Spostandoci a Catania, invece, spazio ai panini con carne di cavallo, ma non solo. La rosticceria catanese è davvero eccezionale ed entrando in un bar, ve ne renderete conto. Un piccolo bonus: provate anche le [bibite dei leggendari chioschi](#) del capoluogo etneo: non rimarrete delusi! Altra prelibatezza siciliana è il [Pani Cunzato](#), cioè pane condito: il più famoso è quello di **Scopello**, nel Trapanese. Abbiamo già accennato alla rosticceria catanese, ma dobbiamo tornare a parlare in modo più esteso dei [pezzi di rosticceria](#). Calzoni, iris, spiedini, rollò, ravazzate, [pidoni](#), [cartocciate](#) e cipolline: a seconda della città in cui vi trovate, vi basta sceglierne uno per andare sul sicuro. Ancora, non possono mancare le [scacce](#), cioè le schiacciate, che vengono chiamate anche **'mpanate** a seconda della provincia di riferimento. Che dire, ancora, della meravigliosa [focaccia messinese con la scarola](#)?

Una piccola precisazione: tanti, quando si parla di street food siciliano, includono anche un elenco di dolci tipici siciliani. Noi abbiamo preferito concentrarci sulle preparazioni salate!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/street-food-siciliano/>

Generato il 26/04/2025