

“Little Sicily”: i cannoli più buoni di Londra li fa un siciliano doc

Autore: Redazione

Data: 08 Gennaio 2021



Sapore di Sicilia a Londra.

- Il siciliano **Girolamo Federico Piccione**, con la sua apecar ribattezzata “Little Sicily”, ha conquistato Londra preparando le prelibatezze della cucina di Sicilia.
- La sua è una storia fatta di amore, passione e competenza.
- Tutto ha avuto inizio nel 2015: ecco dove è arrivato oggi.

La [buona cucina siciliana](#) non conosce confini. Le **ricette** della **tradizione** riescono a conquistare i palati di tutto il mondo, ma non sempre è possibile gustarle direttamente nella loro madrepatria. Ad esportare questo eccellente patrimonio culinario, ci pensano alcuni siciliani doc che, partiti dall'Isola, hanno saputo mettere a frutto il loro talento. Tra questi c'è anche Girolamo Federico Piccione, un giovane **originario di Petrosino** che ha dato vita a “**Little Sicily**”, un'apecar che

propone le ricette siciliane a Londra.

La storia

Piccione si è diplomato all'Istituto Alberghiero di [Erice](#). La sua passione per la cucina è nata fin da bambino. Nel 2015, insieme a un amico, è partito dalla **Sicilia** alla volta dell'Expo di Milano, con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare i piatti Made in Sicily a bordo di un'apecar realizzata ad hoc. Ha servito i suoi piatti in alcune delle strade più famose di Milano, poi è entrato a far parte del Mercato Metropolitano.

Mercato Metropolitano non è un semplice luogo dove trovare sapori italiani e locali, ma una vera e propria comunità che fa del riciclo e della sostenibilità la sua filosofia, attraverso la vendita di prodotti culinari tipici e realizzati in loco da piccoli produttori. Dal capoluogo lombardo si è spostato a Torino e poi a Londra, nel 2016. A Londra ha aperto una friggitoria all'interno del Mercato Metropolitano del quartiere di Elephant and Castle. Qui prepara ogni giorno [arancine fresche](#), fatte con ingredienti genuini, ma anche **pane e panelle** e cannoli. Gli avventori apprezzano i suoi piatti e, tra i turisti che hanno deciso di andarlo a trovare in loco, c'è stato anche il sindaco di Petrosino.

La materia prima utilizzata da Piccione è sempre stata la stessa. I [cannoli](#) vengono riempiti sul momento, come vuole la tradizione, con ricotta di pecora che arriva direttamente da Trapani, cui vengono aggiunte arancia candita e granella di pistacchio. Secondo quanto affermano i suoi clienti, è lui a preparare il cannolo più buono di Londra.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/little-sicily-londra/>

Generato il 16/03/2026