

Migliori Street Food d'Italia, la Sicilia domina la Top 10: quali sono i premiati

Autore: Redazione

Data: 19 Ottobre 2022



Migliori Street Food in Italia, la Sicilia è ancora una volta tra le regioni più premiate. “**50 Top Italy**“, la guida che ogni anno raccoglie il meglio del nostro Paese per quanto riguarda la buona cucina, ha dedicato una **classifica al cibo di strada** in grado di distinguersi. Nella top 10 la nostra regione è grande protagonista, con ben 3 locali.

Migliori Street Food in Italia

La classifica “**Migliori Street Food**” di [50 Top Italy](#) 2023 propone un viaggio da Nord a Sud, attraverso tantissime specialità che si riallacciano alla tradizione della cucina di strada. Per quanto riguarda la Sicilia, troviamo al quarto posto l'**Antica Focacceria San Francesco** di Palermo, al sesto **Scirocco** di Catania e al settimo il **Panificio Focacceria Francesco Arena** di Messina.

“Riferimento dello **street food** palermitano – scrivono gli esperti della guida – l'Antica Focacceria San Francesco è un celebre ed esportato marchio. **Aprì i battenti nel lontano 1834** sfamando, nei suoi quasi 200 anni di storia, cittadini illustri quali Garibaldi e Pirandello. Imperdibile il [pane panelle e crocchè](#), ed ancora il “**pani ca' meusa**” ovvero con milza e polmone bolliti e poi ripassati nello

strutto, “a sugna”. La proposta è stata ampliata negli anni ed oggi comprende le preparazioni più iconiche della Trinacria: arancine, sfincione, sarde alla beccafico, timballo di anelletti, cassata e cannoli”.

Su Catania, si legge: “**Qui lo street food regna sovrano**. Siamo nel **cuore storico di Catania e Scirocco** dà l’opportunità di gustare pesce ottimo, cucinato al momento, con vista sulla tradizionale pescheria del capoluogo etneo. Da provare la **frittura presentata a cartoccio**, con prelibatezze del mare Ionio. Caratteristica del posto è anche la presentazione delle bontà marine, come se ci si trovasse in famiglia: dalle **polpette di pesce**, agli arancinetti di mare, dai tramezzini di pesce spada e calamaro verace, alle sarde a beccafico e insalata di polpo, accompagnati da fresche bollicine siciliane e qualche birra artigianale dell’Isola. Qui anche i turisti stranieri si sentono a casa, come siciliani veraci”.

E, in relazione a Messina: “Il Panificio [Francesco Arena](#), nel cuore di Messina, è tappa obbligata per gustare le specialità di street food messinesi. È anche il forno che tutti vorrebbero vicino casa. Tra le specialità da non perdere la focaccia tradizionale, anche nella variante Sikelia **con grani antichi siciliani**, e le pizze in teglia farcite con salumi di suino nero dei Nebrodi e altre eccellenze del territorio, da accompagnare ai **vini DOC messinesi** e alle birre artigianali. A completare l’offerta pane, panini farciti, arancini, schiacciate e dolci da forno”.

Classifica completa

1. Trapizzino – Roma, Lazio
2. Supplizio – Roma, Lazio
3. Il Lampredotto – Firenze, Toscana
4. Antica Focacceria S. Francesco – Palermo, Sicilia
5. Cime di Rapa – Lecce, Puglia
6. Scirocco – Catania, Sicilia
7. Panificio Focacceria Francesco Arena – Messina, Sicilia
8. Luini – Milano, Lombardia
9. Eccellenze Ascolane – Ascoli Piceno, Marche
10. Saseada – Sebaderia Artigianale – Cagliari, Sardegna.

Foto via Facebook /[sciroccosicilianfishlab](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/migliori-street-food-ditalia-50-top-italy-2023/>

Generato il 21/05/2025