

Guida ai miglior 'street food' siciliani: il vincitore e i premiati

Autore: Manuela Zanni

Data: 07 Novembre 2023



La redazione di **All Food Sicily**, con i sensori sempre attivi e pronti a cogliere tendenze ed evoluzioni all'interno del pianeta cibo in Sicilia, ha prodotto una guida web dedicata allo **street food**.

Tutti pazzi per lo street food

Lo [street food](#) rappresenta un segmento della gastronomia siciliana che non si può derubricare a semplice moda, ma va classificato come un vero e proprio modo per coniugare antichi sapori della nostra tradizione culinaria con l'innovazione proveniente da paesi stranieri. Da queste considerazioni nasce l'idea di creare una guida dedicata al meglio del cibo da strada *made in Sicily*.



Panino con panelle e crocchè

Il cibo della tradizione in formato digitale

Sebbene si tratti di un cibo che fa parte della tradizione da cui attinge quotidianamente spunti e che, ormai, gli ha regalato l'eternità, per stare al passo con i tempi la guida è stata edita in formato web, dal momento che il digitale prende sempre più piede nel quotidiano, cambiando le abitudini dei consumatori, i modi di fare delle persone e rivoluzionando, soprattutto, il settore della ristorazione.

Una guida per orientarsi nell'Universo dello street food siciliano

Questa guida vuole rappresentare un concentrato di informazioni utili e tecniche a quanti si vogliono avvicinare in maniera rapida, immediata e diretta e con facilità di consultazione, all'universo dello street food siciliano. Ma non solo. Insieme al cibo di strada in Sicilia si finisce con il raccontare anche la storia dell'isola, dove le stratificazioni, frutto delle varie conquiste nei secoli passati, hanno prodotto le fusioni delle cucine, rendendo protagonisti ingredienti apparentemente poveri, ma dai sapori pieni e intensi.



Alcuni dei premiati

La prima edizione della guida, edita dal quotidiano enogastronomico online All Food Sicily, comprende oltre 20 locali rappresentativi dell'intero territorio regionale con la selezione dei migliori locali per provincia che si distinguono per la qualità dell'offerta, la varietà dei prodotti e la voglia di sperimentazione.

Il migliore locale street food della Sicilia 2023 per All Food è palermitano: di chi si tratta?

Lo street food, senza ombra di dubbio, ha una forte connotazione identitaria di valenza storica-culturale, e non casuale è stata la scelta del luogo dove si è celebrata la proclamazione del migliore locale street food della Sicilia: l'**Osteria Dadalia**, all'interno della "Vucciria", uno dei mercati storici della Città, simbolo del cibo di strada, immortalato nel **1973**, nel dipinto-capolavoro del maestro [Renato Guttuso](#), oggi conservato a **Palazzo Steri**, sede di rappresentanza dell'Università di Palermo.



Alcuni dei premiati

È stata presentata a Palermo alla Vucciria **la prima guida online** dedicata ai migliori locali street food di Sicilia 2023 che ha visto come protagonisti d'eccellenza numerose realtà e maestri creativi del cosiddetto "cibo di strada". Per scoprire le prelibatezze di questa terra così ricca di storia, arte e cultura inoltrarsi per le sue suggestive strade e vicoli del centro storico e imbattersi nel tradizionale street food siciliano, magnificato dalla stampa specializzata internazionale. Talvolta si tratta di vere e proprie istituzioni gastronomiche, che uniscono la cultura del cibo alla tradizionale cucina povera ricca di influenze culturali, caratterizzata dai profumi e sapori provenienti da altre culture.

Chi ha vinto l'edizione 2023 ?

Questa edizione 2023 ha visto insignire "Ke Palle" con il premio di migliore locale street food della Sicilia, un riconoscimento che premia anche la scelta di puntare, in maniera antesignana e in tempi non sospetti, nell'ubicazione dell'attività, già all'esordio (dieci anni fa), nella famosa via Maqueda di Palermo, ormai tappa obbligatoria per chi vuole andare alla scoperta del tradizionale cibo da strada siciliano. Periodicamente l'offerta si amplia con gusti davvero singolari e unici, dalla classica arancina, con ripieni classici ma anche fantasiosi e gourmet, ai deliziosi "fritti d'autore" e ancora ai coppi di panelle e crocchè, agli sfincionelli e per finire alle pizzette in più gusti di condimento.



Il vincitore Danilo Li Muli -KePalle

“Era il 2013 quando abbiamo pensato di creare un format dedicato alla regina dello street food siciliano, l’arancina – racconta Danilo Li Muli, founder di Ke Palle – Partimmo subito con una grafica accattivante, una campagna pubblicitaria efficace, l’arredamento moderno, prodotti di alta qualità e un nome davvero singolare “Ke Palle”. Tutti elementi fondamentali – chiosa Li Muli – che hanno contribuito, in maniera determinante, al nostro successo”.

Tutti i premiati

Ecco i migliori locali che hanno meritato, secondo il parere dei selezionatori di All Food Sicily , il premio come miglior locale di Street Food nelle loro rispettive provincie: ad Agrigento la scelta è ricaduta su La Panetteria- Rosticceria per la rosticceria artigianale, a Trapani su Nescy presente a Castellammare del Golfo, che si caratterizza per i suoi coppi di carne e di pesce, ad Enna su Umbriaco Tavola Calda e Bottega per l’interpretazione originale dell’arancino, a Messina su Francesco Arena per la sua focaccia tradizionale messinese, a Catania la scelta è ricaduta su Canusciuti che si è distinto per le molteplici e gustose declinazioni dell’arancino, i Fratelli Burgio a Siracusa per le tante specialità della tradizione recuperate con passione e infine Arà a Marina di Ragusa per le ottime frittiture tipiche siciliane.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/guida-ai-miglior-street-food-siciliani-il-vincitore-e-i-premiati/>

Generato il 15/03/2026