

Dove mangiare i migliori arancini di Catania secondo il Gambero Rosso

Autore: Redazione

Data: 09 Luglio 2024



Il **Gambero Rosso** è andato alla ricerca dei **migliori arancini di Catania**. In questo caso, l'uso del maschile è d'obbligo, perché è così che questa **specialità dello street food** si declina nella **Sicilia Orientale**. La ricetta non ha bisogno di molte presentazioni, vista la sua notorietà, ma parlarne è sempre un piacere. Una **panatura croccante** racchiude **un interno saporito**, a base di **riso** e vari condimenti.

Gli arancini catanesi sono a punta e, nelle versioni più classiche, hanno un ripieno [a base di ragù](#) oppure al burro. La creatività dei cuochi ha dato vita a **infinite variazioni** sul tema, con l'utilizzo di ingredienti che spaziano **dai salumi al pesce**, dalla frutta secca a ogni tipo di formaggio, arrivando anche alle versioni dolci. A rendere eccellente un arancino è la frittura dorata insieme, naturalmente, alle materie prime.

Rispetto alle arancine palermitane, non sono molte le differenze, ma ognuno ha i suoi segreti, i suoi trucchi e le sue ricette per rendere la preparazione unica e speciale. Scopriamo, dunque, dove trovare i migliori arancini di Catania, secondo gli esperti del [Gambero Rosso](#).



[Caffè Europa](#)

- **Uzeta – Bistrot siciliano:** “Per Francesco Distefano di Uzeta, l’arancino è un amore incondizionato. Al punto da farlo diventare il piatto-icona e must-try del suo bistrot. Arrivando perfino a bizzare la proposta, dopo l’ormai leggendario “**Arancino al sugo speziato di nonna**”, con il nuovissimo arancino al “[Cavolo Trunzu](#) di Aci”.
- **Scirocco Sicilian Fish Lab:** ” (...) gli **arancinetti di pesce** sono un gustoso preludio al menù, mentre per chi ama partire portandosi un ricordo gustoso di Catania, può farlo con un pit stop da Sciricco nel terminal partenze dell’aeroporto Fontanarossa di Catania e fare scorta di arancini tra una scelta di sette gusti: classici ragù, **alla Norma**, al [pistacchio](#), burro, pesce spada e melanzane, nero seppia”.
- **FUD Bottega Sicula:** “Serviti in coppia, dalla forma rotonda come a Palermo e a punta come a Catania, gli Arancini sono gli ambasciatori diplomatici dell’isola che ricordano come il cibo può e deve mettere tutti d’accordo”.
- **Savia:** “Questo è il regno delle **bombe, cipolline, pizzette, fagottini, patè** al prosciutto. Sveltano fieri gli arancini a punta al ragù, affiancati dal rotondo arancino al pistacchio e dal quasi ovale arancino agli spinaci e arancino catanese”.
- **Scollo:** “Tra primi e secondi piatti, in bella mostra i classici arancini: al sugo, burro e altre varietà”.
- **Canusciuti:** “Classici, speciali e dolci. Una triplice tipologia per gli arancini di Canusciuti, impresa giovane nata con una scommessa: trovare la formula di equilibrio tra la classica

ricetta dell'arancino e una nuova interpretazione. La differenza? Materie prime local, panatura con panko, pistacchio, classica, o con i flakes”.

- **Caffè Europa:** “Sulla linea dei classici: gli arancini al ragù, funghi porcini e tartufo bianco. Solo per le occasioni speciali, l'arancino al nero di seppia”.
- **Tris Bar:** “Il pezzo forte della rosticceria è sicuramente la pizzetta catanese ma non deludono gli arancini, al ragù e, tra i vari gusti, quello agli spinaci”.
- **Gastronomia Cardì:** “Continua e diversa la proposta dei gusti: ai caliceddi, provola, al ragù di maiale, oltre all'ormai classico arancino al pistacchio”.
- **Pasticceria Privitera:** “Sin dal 1945, fedeli alla linea – quella della tradizione popolare – si possono ordinare arancini con l'autentico sugo di carne, arancini bianchi, al pistacchio e anche vegetariani”.
- **Laboratorio di via Napoli:** “Una vera e propria fabbrica popolare della rosticceria, tavola calda e colazione, anche gluten free. Sforna senza sosta pezzi di tavola calda e cornetti, accelerando il ritmo nella fascia notturna. Non potevano mancare gli arancini, quelli classici al ragù, al burro, ai funghi porcini, norma, montanara e spinaci”.

Foto: [Uzeta Bistrot Siciliano](#) e [Canusciuti](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/arancini-migliori-catania-gambero-rosso/>

Generato il 22/05/2025