

# Sulle Madonie è nata l'arancina con la milza

**Autore:** Redazione

**Data:** 25 Febbraio 2025



Sulle **Madonie** è nato uno splendido **matrimonio gastronomico** tra due simboli dello **street food siciliano**: si tratta dell'**arancina ca' meusa**, cioè l'**arancina con la milza**. Un connubio tra icone del cibo di strada e del take away, preparato da **Angelo Cammarata**, titolare della "**Vecchia Lanterna**", uno storico locale a [Gangi](#), in provincia di Palermo.

"Le carni vengono **dai pascoli migliori**, stesso discorso per i formaggi che da queste parti sono eccellenti. Anche le farine utilizzate per l'impanatura sono rigorosamente a km 0. La **qualità dei prodotti** è quindi già di alto livello. Ci sono poi i piccoli segreti della preparazione: i metodi, le dosi, che ovviamente rimangono top secret", spiega Cammarata a [Cronachedigusto.it](#).



Angelo Cammarata ([Foto Facebook](#))

Entrambe le fonti di ispirazione non necessitano certo di presentazioni: il [pani câ mèusa](#) è una specialità alimentare di Palermo, un esempio di tradizione gastronomica della città, con una lunga e consolidata storia. L'[arancina](#), che nella Sicilia occidentale si declina rigorosamente al **femminile**, è un'altra specialità della tradizione, inserita anche nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani del ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Si prepara con **riso** che viene impanato e fritto, farcito in molti modi (i più classici sono quelli al ragù o con prosciutto cotto e mozzarella).

La nuova arancina con la milza rappresenta indubbiamente una ulteriore dimostrazione della creatività siciliana ai fornelli. Foto in evidenza [Ansa](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/arancina-con-la-milza-vecchia-lanterna-gangi/>

Generato il 24/04/2025