C’è una città siciliana tra le 10 capitali del gusto in Italia: che aspetti a visitarla?

Autore: Maria Carmela Vassallo

Data: 04 Settembre 2026

C’è una cosa che l’Italia sa fare meglio di chiunque altro al mondo: **trasformare un pasto in un racconto**. Lo conferma ancora una volta la stampa internazionale più autorevole, che periodicamente stila classifiche capaci di orientare milioni di viaggiatori affamati di autenticità. L’ultima, firmata da **Travel+Leisure** – una delle testate di viaggio più influenti a livello globale – ha selezionato le **10 città italiane imperdibili per chi ama il cibo**. E tra i grandi nomi della cucina nazionale, a sorpresa (ma non troppo, per chi la Sicilia la conosce davvero), spicca un nome che ai siciliani suona come una conferma attesa da sempre: Palermo.

Non una citazione di passaggio, ma un vero e proprio elogio ai mercati storici, allo **street food** e a quell’anima araba che rende la cucina palermitana unica al mondo.

Cosa dice Travel+Leisure

L’articolo è firmato dalla giornalista **Laura Itzkowitz**, americana che vive a Roma, con la consulenza dell’esperta di cucina italiana **Maria Pasquale**, autrice del libro *Mangia: How to Eat*

Your Way Through Italy. Insieme hanno selezionato dieci città, una per regione culinaria, ciascuna con il proprio piatto o rito da non perdere.

Le 10 città italiane del cibo, piatto per piatto

A **Roma**, il consiglio è partire dai classici: il quartetto delle paste romane, cacio e pepe, carbonara, amatriciana e gricia, oltre alla pizza e mortazza e ai supplì, i celebri arancini di riso fritti, da provare da Supplizio.

A **Firenze** si può girare intorno al Mercato Centrale tra crostini e paste al tartufo, oppure sedersi in trattoria per una bistecca alla fiorentina. Maria Pasquale consiglia anche di cercare i furgoncini che vendono panini al lampredotto, la trippa conditi con salsa verde.

Bologna, soprannominata “La Grassa”, è la patria di Parmigiano Reggiano, prosciutto di Parma e mortadella: qui è d’obbligo assaggiare tortellini in brodo, tagliatelle al ragù e lasagna, magari al Ristorante Grassilli o allo storico Ristorante Diana, dove i tortellini vengono serviti al tavolo da una zuppiera d’argento.

A **Milano**, la cotoletta alla milanese, secondo la leggenda all’origine del Wiener schnitzel viennese, si affianca al risotto allo zafferano come piatti simbolo di una città che oggi vanta anche una scena gastronomica internazionale in forte crescita.

Modena è la meta dei foodie più incalliti grazie a Osteria Francescana, il tre stelle Michelin di Massimo Bottura, che ha una propria acetaia a Casa Maria Luigia. Chi non riesce a prenotare può provare il bistrot più informale Franceschetta 58, con il suo Emilia burger e i tortellini alla crema di Parmigiano.

A **Torino**, “una delle mie città preferite”, dice Pasquale, ex capitale sabauda e oggi cuore del Piemonte, si consiglia di concedersi i gianduiotti nei caffè di Piazza San Carlo, accompagnati da un bicerin, la tipica bevanda a base di caffè e cioccolata.

Napoli, patria della pizza, resta la meta obbligata per la margherita, ma Pasquale suggerisce di non lasciare la città senza aver provato una pizza fritta ripiena di ricotta e ciccioli di maiale. Da non perdere anche la pasta con patate e provola da Mimì alla Ferrovia, l’espresso al Caffè Gambrinus e la sfogliatella Santa Rosa dell’Antico Forno Fratelli Attanasio.

A **Venezia**, tra i cicchetti da assaggiare nei bacari come la Cantina del Vino già Schiavi a Dorsoduro, Pasquale consiglia una gita a Burano per pranzare da Trattoria al Gatto Nero con un risotto di gò o alla buranella, oltre alle piccole moeche fritte, i granchi di laguna in muta.

A **Lecce**, cuore del Salento e della cucina povera pugliese, la burrata più fresca d’Italia apre il pasto insieme alle orecchiette con le cime di rapa, mentre a chiudere ci pensa il pasticciotto, la pasta sfoglia ripiena di crema, da gustare da Caffè Alvino o Pasticceria Natale.

E poi c’è **Palermo**, l’unica siciliana in classifica.

Ballarò e Vucciria, i mercati che hanno stregato gli americani

“Si può **mangiare bene ovunque in Sicilia**, ma come capitale dell’isola Palermo **ha una marcia in più**“, scrive Travel+Leisure, sottolineando come la città sia “**particolarmente famosa** per il suo **street food**“. Maria Pasquale è ancora più esplicita: “Una visita a Palermo non è completa senza una passeggiata in uno dei mercati. Ballarò o la Vucciria vi daranno un assaggio reale, e letterale,

della vita locale”. La giornalista descrive con dovizia di particolari l’atmosfera dei mercati storici, definendo la contrattazione e il vociare dei venditori “un richiamo alla storia araba della Sicilia”, in uno scenario in cui, oggi, “si vedono friggere interiora in padella mentre in sottofondo suona Beyoncé”.

Due i piatti indicati come tappa obbligata: il panino con le panelle, le frittelle di farina di ceci simbolo della cucina di strada palermitana, e il **pane câ meusa**, il celebre panino con la milza, definito senza mezzi termini “un rito di passaggio” per chiunque visiti la città.

Perché questo riconoscimento conta

Su dieci città scelte per rappresentare l’**intero panorama gastronomico italiano**, da Roma a Venezia passando per Modena e Lecce, Palermo è l’unica siciliana a comparire in classifica. Un riconoscimento che parla non solo di ricette, ma di identità: i mercati di Ballarò e della Vucciria, con le loro radici arabo-normanne, restano il cuore pulsante di un’esperienza che Travel+Leisure consiglia a chiunque voglia davvero conoscere l’Italia, un boccone alla volta.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/palermo-migliori-citta-italiane-cibo-travel-leisure/

Generato il 17/11/2026