Migliori trattorie d’Italia 2027: queste sono le 3 siciliane nella nuova classifica

Autore: Redazione

Data: 04 Novembre 2026

C’è un luogo in cui la **cucina italiana** smette di essere un concetto e torna a essere una tavola apparecchiata: la trattoria. Ricette di famiglia, prodotti del territorio, un’accoglienza che fa sentire a casa. Proprio un anno fa la Cucina Italiana è stata riconosciuta dall’**UNESCO** Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità, e la trattoria ne resta una delle espressioni più riconoscibili.

A ribadire ancora una volta questo concetto ci pensa adesso la nuova classifica **Trattorie e Bistrò Moderni 2027** della guida 50 Top Italy. Tra le cinquanta migliori insegne del Paese ci sono anche **tre trattorie siciliane**, distribuite tra l’est, l’ovest e l’entroterra dell’isola.

La classifica 2027: chi vince e come si sceglie

Il primo posto va a **Mimì alla Ferrovia**, a Napoli, storica insegna fondata nel 1943 da Ida ed Emilio Giugliano, detto appunto “Mimì”, e oggi guidata in cucina da Salvatore Giugliano. Sul podio salgono anche **Roscioli Salumeria con Cucina**, a Roma, e l’**Antica Osteria del Mirasole** di San Giovanni in Persiceto, in Emilia-Romagna.

50 Top Italy è la guida online dedicata al meglio del Made in Italy a tavola, in Italia e all'estero, curata da Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere. Il metodo è quello che contraddistingue tutte le classifiche del gruppo 50 Top: visite anonime e con conto pagato, precedute da un sondaggio tra gli ispettori. Si valuta l'esperienza nel suo insieme, dalla qualità delle materie prime alla creatività in cucina.

Per la prima volta la guida comprende **110 indirizzi** in tutta Italia: i primi cinquanta in classifica e una selezione di locali "Eccellenti".

Le tre trattorie siciliane nella Top 50

La prima insegna siciliana in classifica è **I Banchi** di **Ragusa**, al **22° posto**: il miglior risultato dell'isola in questa edizione, nel cuore della Sicilia iblea: "*Un autentico laboratorio della modernità quello di Ciccio Sultano, nel cuore di un elegante palazzo settecentesco, oggi ancora più brioso grazie all'arrivo di Federico Paz Zavalia, giovanissimo e valente cuoco argentino con radici siciliane. Si parte dall'estrema qualità delle materie prime del comprensorio per dare vita a proposte gastronomiche solide, tecnicamente ineccepibili ma soprattutto golose, contemporanee e identitarie. Un paio di suggestioni (oltre a taglieri di formaggi e salumi, pizze e mille altre sfiziosità): spaghetti con sarde, coppa di maiale glassata al cioccolato. Squisiti dessert, birre e vini a iosa. Eccellente il servizio, curato con eleganza da Gabriella Cicero*".

Pochi gradini più in basso, al **26° posto**, c'è **Corona Trattoria** di **Palermo**, che porta il capoluogo tra le migliori tavole d'Italia: "*Trattoria Corona racconta nel cuore di Palermo una cucina di mare che ha radici familiari profonde e la capacità di restare contemporanea senza inseguire mode. La famiglia Corona sceglie ogni giorno pesce, ortaggi e materie prime con un rigore che nel piatto diventa immediatezza. Si parte con panelle, salvia in pastella e frittatina di broccolo, idea contemporanea di street food. Le busiate con cozze e tenerumi hanno anima profondamente siciliana, mentre lo spaghetto con seppia, bottarga e pomodorini è un piatto intenso e preciso, con la seppia lavorata fino quasi a confondersi con la pasta. Servizio attento e una carta dei vini ampia, ricercata e particolarmente felice sulla Sicilia*".

Completa il terzetto **Fattoria Borrello**, a **Raccuja**, in provincia di Messina, al **42° posto**: la conferma che la buona trattoria non vive solo nelle città, ma anche nei piccoli centri dell'entroterra: "*In un'incantevole vallata dei Monti Nebrodi, Fattoria Borrello è uno scrigno che custodisce sapori e tradizioni che non deludono mai. Il suino nero la fa da padrone ed Il Km 0 è un credo che viene quotidianamente esaltato dal patron Franco Borrello, che sovraintende la produzione propria di carni, salumi, formaggi, uova e verdure, che vanno a rifornire la cucina guidata dalla mamma Anna e dal figlio Giuseppe, che provvedono a trasformare i prodotti in succulente prelibatezze. Imperdibili la pasta – rigorosamente fatta in casa – al ragù di suino nero e le puntine di suino nero con senape e miele. Buona la cantina ed ottimo il rapporto qualità prezzo*".

Tre province diverse, tre modi di interpretare la cucina siciliana: un piccolo atlante che attraversa l'isola da un capo all'altro.

Nella guida,

Le regioni più rappresentate

Nella top ten spiccano Campania, Emilia-Romagna e Lazio, con due insegne ciascuna, seguite da Liguria, Lombardia, Puglia e Toscana con un locale ciascuna. Completano i primi dieci posti Sora Maria e Arcangelo a Olevano Romano, Abraxas Osteria a Pozzuoli, La Brinca a Ne, Trattoria Da

Burde a Firenze, Ristorante Al Cambio a Bologna, Trattoria del Nuovo Macello a Milano e La Cuccagna a Crispiano.

Considerando l'intera guida, il **Lazio** è la regione con più indirizzi (15), davanti a **Campania** e **Veneto** (11 ciascuna) ed **Emilia-Romagna** (10). Tra le regioni del Sud, oltre alla Sicilia, figurano nella Top 50 anche Puglia, Calabria, Basilicata, Abruzzo, Molise e Sardegna.

La trattoria contemporanea e le prossime tappe della guida

Secondo i curatori, la selezione racconta un modello di ristorazione che continua a valorizzare la tradizione, la qualità delle materie prime e il legame con il territorio, senza rinunciare ad aggiornarsi nell'offerta, nel servizio e nelle tecniche. Una definizione in cui le tre insegne siciliane trovano posto con naturalezza.

La presentazione di 50 Top Italy 2027 proseguirà il **19 novembre** con la categoria Grandi Ristoranti e il **2 dicembre** con Luxury, dedicata ai migliori ristoranti negli hotel. Il percorso si chiuderà il **10 dicembre** al Teatro Manzoni di Milano con il Gran Galà della Cucina Italiana, condotto da Federico Quaranta, dove saranno consegnati i premi e svelati i 50 migliori ristoranti italiani nel mondo. Altre occasioni per vedere quanto spazio saprà ritagliarsi la Sicilia.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/migliori-trattorie-italia-2027-sicilia-50-top-italy/

Generato il 12/11/2026