

Lo street food a Palermo, una tradizione antica e intramontabile

scritto da Clarissa Iraci | 20/10/2016



Lo street food a Palermo resiste alla moderna globalizzazione del *fast food*. Scopriamo le ragioni di questo successo e la storia dell'intramontabile cibo di strada.

Lo *street food* è parte della cultura palermitana, da scoprire e assaporare, che si lega alla cordialità della gente del luogo e che rende ancora più gustoso e piacevole un tour nel centro storico più grande d'Europa.

Secondo la definizione data dalla [FAO](#) l'espressione *street food* indica generalmente quell'insieme di pietanze e alimenti, posti su bancarelle improvvisate per la strada, che hanno la caratteristica di poter essere consumati all'istante.

I termini in inglese, che sembrano alludere ad una tendenza gastronomica recente, non rendono giustizia ad un tipo di cucina che in Sicilia (ma soprattutto a Palermo) è parte integrante del patrimonio culturale e tassello fondamentale della storia dei mercati della città. **Palermo**, sin dall'antica Grecia, è il riflesso dei popoli che l'hanno conquistata e la sua posizione geografica ha

fatto sì che lo scambio diventasse il motore fondamentale del suo essere e delle sue attività.

Le testimonianze storiche ci dicono che ogni quartiere avesse il suo mercato. Alcuni di essi, che furono costruiti in punti strategici della città, esistono ancora e hanno resistito alle modifiche dell'aspetto urbano attuate nel corso degli anni. Il brulichio di un tempo si può quindi rivivere anche oggi, attraverso una passeggiata nei tre importanti mercati di Palermo: **La Vucciria**, il **Capo** e **Ballarò**.

Grazie ai mercati, ma anche grazie a bancarelle isolate sparse per tutta la città, si è creata una tradizione del cibo dei *buffettieri* (così venivano chiamati coloro che sistemavano i banconi ai lati dei vicoli) resistente anche al più famoso *fast food*.

Le ragioni di questo successo risiedono sicuramente nella golosità della **cucina palermitana** e nella sua caratteristica di essere sempre economica ma si tratta anche di una tradizione che affonda le radici nella storia.

Intanto le pietanze più affermate contengono frattaglie di maiale, vitello e manzo che erano gli ingredienti disponibili nei periodi di povertà, in cui le carni pregiate non erano alla portata di tutti. Inoltre il cibo mangiato frugalmente è parte integrante della cultura dei popoli arabi, francesi e spagnoli che hanno avuto contatti con la Sicilia.

La tradizione, i prezzi bassi e la bontà delle specialità locali è anche il motivo per cui il cibo "americanizzato" non riesca ad attecchire a Palermo, se non in una fascia d'età più bassa, più incline alle suggestioni pubblicitarie.

Cosa si mangia per la strada?

È veramente difficile redigere una lista di tutti i cibi che costituiscono il "**cibo da strada**", sia per la varietà dei piatti e degli alimenti, sia perché alcuni, pur essendo definiti in tal modo, si ritrovano ormai nei ristoranti, rivisitati e affiancati da altri alimenti.

Cominciando dalle ricette che prevedono l'uso del pane e della farina, è impossibile non citare il famosissimo **sfincione**, una focaccia condita con pomodoro, cipolla, acciughe, formaggio e pan grattato. Ancora oggi lo "sfincionaro" gira vociando per le strade di Palermo con il suo caratteristico lapino.

Panelle e croché, invece, sono l'indissolubile coppia di frittelle, realizzate con farina di ceci, e crocchette di patate condite con prezzemolo. Queste ultime vengono servite anche nell'omonimo panino "*panelle e croché*".

Un'incontestabile abitudine, affermata soprattutto nella zona balneare di Mondello e in quella della Cala, prevede il consumo di **polpo bollito condito con limone e frutti di mare** (ricci, ostriche, cozze, etc).

La carne comunque resta l'alimento più gettonato e anche più reperibile nei mercati che offrono il **panaro** (cestino), rivestito da un tipico canovaccio a quadretti sulle quali sono adagiate cartilagini di animali fritte (la cosiddetta *frittola*). Poi, ancora, il **panino con milza, polmone e formaggio**, il *mussu* (muso e calcagno di vitello), la **caldume** (un misto bollito di pelli di bovino).

Nonostante l'elencazione poco meticolosa si intuisce che siamo in presenza di una cucina che non è per stomaci deboli e che è ricca di olio, spezie e grassi. Una cucina che fa comparire un'espressione di curiosità o leggera disapprovazione nel viso dei turisti ma che poi si rivela sorprendentemente ricca di sapori antichi. Sicuramente non è consigliabile mangiare quotidianamente queste tipicità ma

esse suscitano un'incontenibile nostalgia nei palermitani che si trasferiscono all'estero o semplicemente al Nord.