

Palermo capitale europea dello Street food

☒ “U pani ca meusa”, le panelle e crochè, e ancora la stigghiola, lo sfincione e i vari pezzi di rosticceria: ecco alcune delle prelibatezze che è possibile gustare esplorando i vicoli e le piazze di **Palermo**. Invitanti e irresistibili ricette che hanno consentito al capoluogo siciliano di entrare a far parte della “top ten” della **classifica mondiale dello “Street food”**, ossia il “cibo da strada”, **stilata da VirtualTourist e pubblicata da Forbes**. Le pietanze della tradizione palermitana, autentica icona dell’arte culinaria isolana, varcano così i confini nazionali per esportare nel mondo l’immagine della cucina locale e del territorio di riferimento.

A dominare le posizioni “nobili” della speciale classifica è il continente asiatico. Al primo posto della graduatoria si è piazzata **la capitale della Thailandia, Bangkok**; a seguire, sul podio, **Singapore e Menang**, quarta posizione occupata da **Marrakesh**. Al **quinto posto troviamo proprio Palermo**, prima città italiana, ma anche europea, a distinguersi in classifica. Non solo arancine e cannoli, quindi, a portare alto il vessillo della capitale della Trinacria. Alle spalle di Palermo si sono piazzate **Ho Chi Minh City, Istanbul, Mexico City, Bruxelles e Ambergris Caye**.

Quello che un tempo era considerato un “cibo povero”, destinato alle tasche di coloro che non potevano permettersi certi lussi, oggi lo street food diviene attrazione turistica per intenditori, per tutti quei visitatori che intendano davvero amalgamarsi con le tradizioni locali e, in particolare, gastronomiche di un territorio.

Antonio Longo