

12 Maggio 2017

Antica Fabbrica dell' Arancina, il primo negozio dei mercatari itineranti palermitani



Non ordinate mai un arancino a meno che non vogliate intavolare un dibattito pepato. Che qui la specialità sicula arriva direttamente dal mercato della Vucciria, luogo magico di Palermo, dove il tipico timballo di riso si declina solo ed esclusivamente al femminile perché ricorda una piccola arancia. Il negozio di Viale Papa Giovanni XXIII, inaugurato a dicembre, è il primo punto fermo italiano scelto dalla famiglia palermitana di mercatari itineranti e conserva tutta l'anima e lo spirito della friggitoria da passeggio palermitana.

La scelta spazia dalla classica arancina con ragù a quella al "burro" (con prosciutto cotto e formaggio filante) a versioni più ricercate a base di pesce, dai gamberetti ai ricami di pesce. Non mancano omaggi alla tradizione siciliana, come l'arancina alla Norma e le versioni vegetariane come la caprese



con mozzarella filante, pomodoro e basilico.

Da non perdere poi l'inusuale versione dolce con cioccolato fondente, resa ancora più croccante dalla panure allo zucchero. E sui dolci si apre un capitolo di tentazioni: dalla cassata al cannolo farcito al momento con ricotta di pecora e pistacchio o granella di nocciola, o cioccolato, canditi, amarene e scorza d'arancia. Periodicamente la carta dei dolci si arricchisce di altre golosità, dalla pasta di mandorle alla crema di pistacchio. In omaggio alla Sicilia anche birre artigianali introvabili, dalla "Minchia" a bassa fermentazione da filiera agroalimentare messinese proposta nella versione bionda,

rossa e tosta a doppio malto, alla “Messina” introvabile in Lombardia.

Antica Fabbrica dell' Arancina Siciliana

Viale Papa Giovanni XXIII, 32

Bergamo