

Palermo da non perdere



(a cura di Salvino Leone e Milena Lo Giudice)

Da vedere (in ordine di importanza)

- Monreale (unica al mondo andrebbe vista con la guida). Dista circa 15 Km da Palermo, raggiungibile in autobus o taxi. Ne vale la pena!!
- La Zisa (anche questa abbastanza singolare, esempio unico di arte araba, simile solo ad analoghi edifici di Granada).
- Cattedrale di Palermo (purtroppo la parte più bella, che è l'esterno, è attualmente ingabbiata).
- Palazzo reale e cappella palatina (il primo si visita in parte perché alcune sale sono occupate dall'assemblea regionale; la seconda è una "piccola Monreale" per chi non riuscisse ad andarvi).
- S. Giovanni (esempio "puro" di architettura araba lo si visita facilmente perché è accanto al Palazzo Reale).
- Teatro Massimo (da notare i due chioschetti Liberty sulla piazza, unici rimasti; sono possibili anche visite guidate).
- Mercato della Vucciria (a chi piace il genere) immortalato da Guttuso nell'omonimo quadro oggi conservata nello studio del rettore.
- Palazzo Abatellis (a chi piace il genere museale) contiene opere di grande importanza tra cui l'annunciazione di Antonello da Messina.
- Santuario di Monte Pellegrino dedicato a S. Rosalia patrona di Palermo, al di là del valore spirituale è suggestiva la posizione e il panorama.

Da mangiare

- Assolutamente imperdibile la "**rosticceria**" palermitana fatta di:
 - Arancine (non dite "arancini" come nei romanzi di Camilleri perché sono al femminile, essendo piccole arance). Si distinguono in due tipi: alla carne (ragù) o al burro (formaggio e prosciutto).
 - Pane e panelle (fatte con farina di ceci, merenda base di ogni studente palermitano).
 - Sfincione (una pizza alta e soffice con pelati, cipolle e pezzetti di pecorino).
 - Pane con la milza (lo so che il nome può fare impressione ma, non sapendolo, è buonissima; in molti posti fanno delle focaccine mignon per assaggiarle).
- Parlando di interiora non si possono non nominare le **stighirole**, budellini di capretto avvolti e arrostiti alla brace. Li identificate subito per strada quando vedete arrostitire qualcosa

con da cui sale un alto fumo e un buon odore di arrosto (ovviamente...deve piacere il genere).

- **Pietanze.** Tra i primi piatti ricordo la pasta con le sarde e gli anelletti al forno (la pasta al forno si mangia dovunque ma solo a Palermo con gli anelletti). Tra i secondi di carne gli involtini (che si chiamano “spiedini”) o la cotoletta al forno panata. Per il pesce gli involtini di pesce spada e le sarde a “beccafico” (anche queste a involtino).
- **Piatti complementari:** la caponata di melanzane (con melanzane olive bianche, cipolla, sedano, salsa in agrodolce) ma anche la parmigiana di melanzane, siciliana nonostante il nome anche perché spruzzata di ricotta dura grattugiata.
- **Dolci.** Sono tutti eccellenti ma sono tipici i cannoli e la cassata, nel mese di giugno particolarmente buoni per la tipologia della ricotta prodotta in questo periodo (in rapporto al latte per le particolari erbe che mangiano le capre in questo periodo). Se mangiate i cannoli non fatevi fotografare (con una di queste foto hanno incastrato Totò Cuffaro). Li fanno molto buoni un po’ dovunque, in particolare al bar Costa, dove veniva sempre Berlusconi quando era presidente del Consiglio. I presidenti passano ma i cannoli restano.
- **Gelati.** Sono il *must* soprattutto venendo in periodo estivo. Li fanno buoni praticamente dovunque. I coni non si pagano a numero di gusti come in altre parti d’Italia, per cui se lo prendete di uno o quattro gusti il prezzo è lo stesso. Inoltre non vengono riempiti con anonime molle che fanno palline uniformi di gelato ma con una paletta che lo spalma ad arte. Ma tra tutte sovrana è la *brioche* col gelato. A Palermo per “brioche” non si intende il “cornetto” da prendere al mattino col cappuccino. Va chiamata “brioscia” (e non “panino col gelato” come spesso si sente dire).
- **Frutta.** Tipica la vendita di anguria per strada. Da notare che a Palermo non si chiama anguria ma mellone (non è un refuso, sono proprio due “l”).

Dove andare

- All’*Antica Focacceria S. Francesco* per il pane con la milza ed altra rosticceria.
- Il pane e panelle lo vendono in molti “caretti” per strada e in diversi bar.
- Come ristoranti il centro storico ne offre un’ampia scelta. A piazza Marina (accanto a Palazzo Steri oggi sede del rettorato e di fronte al giardino di magnolie giganti dove fu ucciso Jo Petrosino, il primo vero e proprio “omicidio di mafia”) da segnalare i “beati Paoli” anche per il contesto storico che richiama.
- Per chi ama il pesce da segnalare a Sferracavallo (dista da Palermo circa 15 Km, prendendo l’autostrada per l’aeroporto): “Il Brigantino” e “Temptation”. Grande abbuffata di pesce: una decina di antipasti, tre primi, il secondo e la frutta/dolce. Menu fisso al prezzo di una trentina di euro circa. Bisogna prenotare. Meno popolari ma anche più cari sono i ristoranti di Mondello.

Buon soggiorno!

Salvino e Milena