

A' Vucciria: il vero street food siciliano sbarca in Lombardia

scritto da Luca Lundari | 28/06/2018



Un'analisi della catena di cibo da strada siciliano che, con tre locali a Milano e uno a Pavia, sta conquistando la Lombardia.

Tre locali a Milano ed uno a Pavia: questa è la diffusione di "[A' Vucciria](#)", attività che serve **cibo da strada** e **prodotti tipici siciliani** in locali minimali e senza tavoli.

Il nome deriva dal dialetto siciliano "**bucceria**", prestito del francese "*boucherie*" che significa "macelleria": con questa parola i siciliani erano soliti chiamare il mercato e, in particolare, quello [popolare di Palermo](#) detto "*a' Bucciria Granni*". Altro legame etimologico è quello con la parola "**vucciria**", da "*vuci*" ossia il **frastuono** tipico dei grandi ed affollati luoghi del commercio popolare. Nei secoli, le due parole si sono sovrapposte ed il mercato palermitano è diventato ufficialmente "la Vucciria".

L'omonima attività gastronomica offre una serie di esperienze legate alla [tradizione culinaria siciliana](#) più da strada.

Tra queste gli [arancinini di riso fritti](#), o "arancine" se vi trovate nel capoluogo di regione, nascondono i ripieni più disparati, dal classico ragù e piselli alle melanzane alla Norma fino agli spinaci.

Lo "[sfincione](#)", invece, è la tipica pizza soffice siciliana che trova sempre posto nella vetrinetta accanto al [panzerotto](#) e alla **mozzarella in carrozza** dorata e croccante.

I panini morbidi, detti “**vastelle**”, sono accompagnati da salsicce o “**panelle**”, le tipiche frittelle di ceci fritte.

Dal **cannolo** si passa alla **cassata** di ogni taglia, ma non mancano **bomboloni ripieni** e tantissimi altri impasti morbidi o sfogliati, tutti ottimi pretesti per una farcitura di crema, cioccolato o di immancabile ricotta.

L’obiettivo di questa catena di prelibatezze siciliane è quello di far attraversare gastronomicamente, e in tutta comodità, l’isola senza muovere piede fuori dalla Lombardia e senza spendere troppo.

Se non si vuole mangiare sul posto si possono anche acquistare **paste di mandorla, passiti o birre regionali**, come l’ironica “Minchia” di Messina, e portarsi così a casa un prodotto tipico memorabile.

Lo sforzo di riproporre fedelmente le ricette è assolutamente evidente. Lo si nota dai piccoli dettagli, come la **farcitura espressa dei cannoli** poi spolverati a piacimento con pistacchi, canditi o gocce di cioccolato oppure nel proporre il “**pani ca’ meusa**”, **il panino con la milza** (foto a sinistra). Tipico della Vucciria di Palermo, questo sandwich viene farcito con milza di vitello cotta nelle tradizionali pentole inclinate con litri e litri di “sugna” o strutto, e servito caldo, possibilmente “maritatu”, ovvero condito con caciocavallo appena grattugiato ed una spruzzata di succo di limone. Ogni morso è un piacere ed è pregevole che a chilometri e chilometri di distanza una ricetta così semplice e “rustica” sia restituita nei minimi dettagli.

Viene naturale chiedersi quanto “**A’ Vucciria**” riesca nell’intento di essere fedele alla tradizione e la risposta è certamente positiva: chiunque voglia cercare di conoscere e capire un po’ meglio la ricchissima cucina da strada siciliana può restare soddisfatto da pietanze tendenzialmente fedeli e ben realizzate.

Ovviamente nessun tentativo di imitazione può essere paragonato ad una specialità tipica gustata in Sicilia, dove è realizzata con la sapienza regionale di decenni o addirittura secoli, ma lo sforzo è efficace e l’esperienza vale decisamente una sosta in uno dei loro locali.

A’ Vucciria

Viale Gorizia 32 A - Milano

www.a-vucciria.it