

[A spasso tra i mercati storici di Palermo](#)

scritto da Clarissa Iraci | 26/10/2016



La Vucciria, il Capo, Borgo Vecchio e il Ballarò: sono i quattro mercati storici di Palermo più importanti che oggi sono diventati anche punti di ritrovo dei giovani e centro dello street food cittadino.



La **storia della città di Palermo** testimonia che, da sempre, ogni quartiere ha avuto il proprio mercato e alcuni di essi, costruiti in punti strategici della città, esistono ancora oggi avendo resistito alle modifiche dell'aspetto urbano attuate nel corso degli anni.

Si accede a questi mercati attraverso solide porte che servivano per difendere il centro abitato dagli invasori. La struttura immutata delle strade, dei vicoli e di molti edifici, sembra catapultarci indietro nel tempo, tra abitudini e tradizioni popolari e folcloristiche mai dimenticate. Si può rivivere il brulichio di un tempo, la vivacità dei commercianti e i mille colori della frutta, della verdura e delle merci esposte sui banchi all'aperto.

Oggi sono quattro i **mercati storici di Palermo** più importanti: la **Vucciria**, il **Capo**, il **Borgo Vecchio** e il **Ballarò**.

La Vucciria

La **Vucciria** è il mercato situato tra il mare e via Roma, una delle più importanti arterie della città. Il nome deriva dal termine francese **Boucherie**, macelleria. Nel dialetto siciliano però "Vucciria" vuol dire "confusione" e allude al pittoresco, e ancora udibile, vociare dei venditori nel mercato.

Il dipinto del pittore **Renato Guttuso** (foto), risalente al 1974, lascia immaginare quanto il mercato fosse affollato e sfarzoso dal punto di vista dell'offerta gastronomica. Oggi esso vede l'attività economica del mattino affievolirsi per lasciare il posto alla sua nuova veste, ossia punto di ritrovo e baldoria serale per la gioventù palermitana. Tra una birra e l'altra, infatti, ci si può concedere un piattino di *crocché* calde o una stecca di *stigghiola* (budella di vitello intrecciate con cipolla e arrostate).

Il Capo e Ballarò

Rispetto a La Vucciria, **Il Capo** e il **Ballarò** hanno mantenuto in misura maggiore l'impronta originale, non solo per le bancarelle ancora molto numerose ma anche per l'atmosfera e il cibo di strada.

Il **mercato del Capo**, a cui si accede tramite la famosa *Porta Carini*, è situato in una zona più a nord di Palermo mentre il **Ballarò**, il più antico della città, si estende da Piazza Casa Professa a corso Tukori. In entrambi, si possono acquistare frutta, frutta secca, verdura, carne, insaccati e un'immensa varietà di cibo da strada.



Situati poco lontano dall'Università, essi costituiscono anche un punto di passaggio per gli studenti, che amano fermarsi per sorseggiare una birra o mangiare carne arrostita ascoltando musica.

Borgo Vecchio

Al centro di Palermo, il **mercato di Borgo Vecchio** si trova tra Piazza Sturzo e Piazza Ucciardone. Nel corso degli anni, da polo commerciale è diventato anche luogo della movida notturna e infatti le luci e i locali qui presenti, restano aperti fino a tardi raccogliendo migliaia di giovani.

Grazie ai mercati e alle bancarelle isolate sparse per tutta la città, a **Palermo si è radicalizzata la tradizione dello street food** e dei *buffettieri*, il nome con cui venivano chiamati coloro che sistemavano i banconi ai lati dei vicoli.

Questi chef da strada schietti ed esperti, propongono una cucina tradizionale golosa e non eccessivamente costosa che rende davvero difficile l'affermarsi delle catene di fast food provenienti dall'estero.

