



1. Il chiosco di piazza della Pace, sosta obbligatoria per l'acqua con l'anice.
2. Tortino di pistacchi di Bronte.
3. La trattoria Sant'Andrea.
4. La sala Basile del Grand hotel Villa Igiea, apice della Palermo liberty.
5. All'aperto al Kandisky Café.
6. I pupi di Mimmo Cuticchio.
7. Salvatore Catanzaro nel suo negozio di coppole siciliane.



pure una pausa tra un bagno e l'altro da Calogero, a Mondello: polipo bollito a 3,50 euro, ricci di mare a 5.

In un ristorante o in una trattoria i prezzi vanno su, però ne vale la pena. Il più raffinato è il Bye Bye Blues. Propone una cena siciliana dal tocco creativo, che può chiudersi con un tortino di pistacchi di Bronte. In centro, si gustano involtini di pesce spada al Sant'Andrea, macco di fave e finocchietto selvatico al Macco, sarde a beccafico alla Casa del brodo, bollito palermitano al Maestro del brodo.

A settembre il sole è ancora caldo, anche se non picchia come a luglio e agosto. Per dissetarsi bisogna andare al chiosco di fronte al porto e bere un bicchiere di acqua e zammù (cioè anice). E se si è mangiato tanto, farsi servire un autista, un mix di sciropi di arancia, limone, cedro, seltz e una punta di bicarbonato. È un digestivo dei rioni popolari. Da consigliare dopo un itinerario per panelle e cannoli.



SAPORI A DOMICILIO

Le delizie palermitane si possono mangiare anche al capo opposto dell'Italia. Molti negozi si sono attrezzati per inviare i dolci nell'arco di 24 ore. La

frutta martorana (nella foto) si può ricevere tutto l'anno, mentre per cassata e cannoli è preferibile evitare ordinazioni nel periodo estivo. Le spese di spedizione si aggirano sui 35 euro, cui vanno aggiunti i costi dei prodotti: 15 euro il chilo la cassata,

25 la frutta martorana, 1,30 il singolo cannolo. Il sistema è semplice: si prenota e si fa un bonifico bancario. Offrono un servizio del genere i bar Alba (tel. 091.309016; www.albastr.it), Costa (tel. 091.341664), Oscar (tel. 091.6822381), Mazzara (tel. 091.321443). Molte le specialità che si possono richiedere al negozio I peccatucci di Mamma Andrea (tel. 091.334835): confetture classiche e stravaganti (pomodori verdi o rape rosse), miele, rosoli alla cannella o ai fichi d'India, bocconcini di pasta di mandorle, praline e croccanti. Tutto consegnato a domicilio in confezioni accurate.