

Ristoranti

Da Palermo a Londra: l'arancina di Sfrigola arriva a Leadenhall Market il 4 dicembre

di: Redazione

1 dicembre 2025



Londra avrà la sua prima arancina espressa. Giovedì 4 dicembre Sfrigola inaugura il suo primo punto vendita nel Regno Unito, dentro Leadenhall Market, portando nella City il format siciliano che ha trasformato la frittura a vista in un gesto quotidiano e riconoscibile.

Per il marchio fondato a Palermo da Adriano Pizzurro, Emanuele Pizzurro e Francesco Paolo Caronia – due fratelli e un cugino – si tratta dell'ottavo store, dopo le aperture di Palermo, Cefalù, San Vito Lo Capo, Erice, Milano e Bucarest. Oggi Sfrigola conta circa 60 dipendenti, un fatturato medio di 3 milioni di euro e vende quasi 900.000 arancine l'anno, numeri che raccontano una crescita costante. La qualità del prodotto è stata riconosciuta anche a livello nazionale: nella trasmissione Food Advisor, lo chef Simone Rugiati ha definito l'arancina di Sfrigola «la migliore di Palermo».

L'inaugurazione londinese è fissata per le 12, in 6/7 Leadenhall Market, con musica siciliana live, gadget dedicati e un'arancina in omaggio ai primi 200 clienti. È la sintesi del metodo Sfrigola: si cucina tutto lì, davanti al cliente, con una lavorazione interamente artigianale.

Il menu comprende 22 varietà di arancine, dalle classiche – carne, burro, spinaci – alle speciali come Norma, pistacchio, ventricina, fino alle ricette pensate per Londra, tra cui la Sunday Roast Arancina. Spazio anche alle versioni dolci, come l'arancina alla Nutella e quella Nutella & Pistacchio. Per la prima volta in un punto vendita estero, Sfrigola proporrà inoltre colazioni siciliane, coppi per l'aperitivo e cannoli espressi riempiti al momento.

«Portare Sfrigola a Londra è un po' come mettere un pezzo di casa al centro di un mondo che corre velocissimo – spiega Adriano Pizzurro, fondatore – L'arancina nasce proprio per questo: un cibo che non chiede tempo ma lo restituisce. È identità in formato tascabile. Ed è un'identità che non abbiamo mai voluto stravolgere: la portiamo qui così com'è, con la stessa sacralità con cui la trattiamo a Palermo».

Pizzurro prosegue: «Londra è un contesto ipercompetitivo, dove vinci solo se hai un'idea autentica e la capacità di mantenerla riconoscibile. Abbiamo scelto Leadenhall Market perché qui convivono storicità, movimento e un pubblico attento al lavoro artigianale. Per noi la sfida è semplice e enorme allo stesso tempo: far arrivare l'arancina nella City senza snaturarla, lasciando che sia la sua autenticità a parlare. La Sicilia non è folklore: è un linguaggio. Se è fatta bene, può parlare ovunque».

Con l'apertura londinese, Sfrigola rafforza il proprio percorso internazionale portando nel Regno Unito ciò che l'ha resa riconoscibile: qualità, artigianalità, immediatezza.

