

Antica Focacceria San Francesco festeggia 180 anni di cucina siciliana

afsf-arancina-copia-92d30bf3

[AFSF PALERMO_GIORNO](#) Antica Focacceria San Francesco festeggia ben 180 anni di storia. Una storia contraddistinta da ricette originali della tradizione della cucina siciliana e spirito imprenditoriale.

Presente a Palermo, nella sede storica dove tutto è iniziato, Milano e Roma, è una di idee, ricette e piatti che affondano le proprie radici in secoli di tradizioni gastronomiche siciliane, greche, arabe, spagnole e francesi.

E' il 1834 quando Salvatore Alaimo, dopo 25 anni passati al servizio dei Principi di Cattolica come maestro di servizio, riceve in dono la cappella sconsacrata di un antico palazzo nel cuore di Palermo. Sulla porta d'ingresso, appende una tavola di legno con un'incisione che recita "Focacceria" e decide di cucinare per il popolo proponendo come primo prodotto la "focaccia schietta" (che in siciliano significa donna nubile/vergine), inizialmente realizzata con ricotta strutto.

La Focacceria unisce i ceti sociali, è facile vedere il povero che pranza accanto al ricco, una vera avanguardia per quei tempi. Per consentire ai meno abbienti di mangiare la carne, nel 1851, Salvatore Alaimo crea la "focaccia maritata": alla tradizionale "focaccia schietta", viene aggiunto un taglio di carne (vogliamo scrivere da cosa è composta?) economico ma cucinato in modo raffinato. Passano gli anni e si succedono gli eventi: Garibaldi si ferma davanti alla sede storica e mentre alla proposta culinaria si aggiungono nuove pietanze come panelle, cazzilli e sfincione, illustri scrittori e artisti come Pirandello, Sciascia e Gattuso si incontrano abitualmente in Focacceria che diventa una sorta di circuito culturale. Ernesto Basile, architetto, mentre siede accanto a Vincenzo Florio disegna il logo, i tavoli in ghisa e [AFSF_PALERMO_6](#) le sedie in ferro battuto, linee e design ancora presenti in tutti i ristoranti della penisola. Nel 1902, a 60 anni dalla nascita, il locale viene definitivamente battezzato "Antica Focacceria San Francesco", dal nome della piazza su cui affaccia, e nel menù del ristorante, entrano nuovi piatti come arancine, panelle e sarde a beccafico. Dal 1939 il locale conquista il cuore della gente del quartiere diventando una vera e propria istituzione, la Famiglia Conticello eredita

