



## L'Antica Focacceria S. Francesco arriva a Torino

**Custode della cucina popolare siciliana da quasi due secoli, l'icona indiscussa dello street food palermitano apre il suo primo punto vendita nel capoluogo sabauda e sceglie Piazza Carignano, una delle più belle ed eleganti zone della città**



Da sx, Fabio Conticello, patron di Antica Focacceria S.Francesco e Leopoldo Resta, Amministratore Delegato Retail (Foto © Ufficio stampa).

Chi è alla ricerca delle **specialità gastronomiche siciliane** si segni questo nuovo indirizzo nel cuore del capoluogo sabauda: **Antica Focacceria S. Francesco**, in via Principe Amedeo 3, all'angolo con la centralissima Piazza Carignano.

Panelle, crocchette, arancini e caponata, ma anche primi e secondi piatti celeberrimi, come la **pasta alla norma** o gli **involtini 'a beccafico**, nonché le delizie della pasticceria siciliana, sono solo alcune delle proposte di questo marchio storico che ancora oggi, dopo cinque generazioni e quasi due secoli anni di attività, resta un'icona indiscussa dello street food palermitano.

### **Antica Focacceria S. Francesco a Torino: location e menù**

La location è indubbiamente all'altezza della fama, in una delle piazze più belle, eleganti e ricche di storia di Torino, proprio di fronte a Palazzo Carignano, il luogo che per la prima volta vide il Nord e il Sud Italia uniti in un unico Stato, nel suo primo Parlamento.



L'esterno del locale in piazza Carignano, una delle più belle ed eleganti di Torino (Foto © Ufficio stampa).

Qui, i torinesi potranno lasciarsi conquistare dalle specialità che hanno reso **Antica Focacceria S. Francesco** celebre nel corso dei decenni: lo **Schiticchio** (una sorta di aperitivo a base delle più rinomate specialità dei cibi di strada palermitani) con la focaccia o **vastedda ca' meusa** (un piccolo panino tondo ricoperto di sesamo con milza e polmone di vitello), le **panelle**, le **crocché di latte**, i **cazzilli** (ossia le crocchettine di patate e menta), le arancinette al burro, al ragù siciliano ed alla Norma, lo sfincione, la caponata).

## Un percorso alla scoperta della cucina siciliana

Per chi cerca una proposta più strutturata, è possibile fare un vero e proprio **percorso alla scoperta della cucina popolare siciliana** partendo dai primi, come appunto la pasta alla Norma, quella con l'*anciova* (acciuga), i **bucatini con sarde** passando per il golosissimo **timballo di anelletti al forno** fino alla **parmigiana di melanzane**; e ancora i secondi con le **sarde a beccafico**, la **bistecca di tonno** o l'involentino gratinato ai pistacchi.

A chiudere il menu, gli strepitosi **dolci siciliani** come la cassata, il **cannolo farcito di ricotta**, la "**pistacchiosa**". Da non perdere anche la degustazione di cioccolato dell'**Antica Dolceria Bonajuto di Modica** e, ovviamente, i gelati e le granite, servite nella tradizionale brioche col tupper.



Un particolare delle proposte dell'Antica Focacceria (Foto © Ufficio stampa).

## Carta vini e birre alla Focacceria S. Francesco a Torino

Piccola ma **accurata anche la carta vini e birre**, che propone alcune eccellenze della trinarzia: la birra artigianale del **birrifico Tari di Modica**, ad esempio, o i vini bio di alcune belle realtà locali, come la cantina Baglio di Pianetto nel piccolo comune di Santa Cristina Gela o le altre cantine che compongono la carta vini (Cusumano, Firriato, Duca di Salaparuta, Tasca d'Almerita), insieme a eccellenze storiche come il marsala Florio.

Siciliano anche l'olio, che arriva dal **Premiato Oleificio Barbera**, fondato in Sicilia nel 1894, le bibite Tomarchio e il caffè Moak di Modica.

## Fabio Conticello: «Torino diventerà la nostra seconda casa»

**Fabio Conticello** è il patron di Antica Focacceria S. Francesco ed erede della famiglia di fondazione. Diventato simbolo della ribellione alla mafia quando tempo fa decise, insieme al fratello Vincenzo, di denunciare le richieste estorsive, scommette molto sul pubblico torinese.

«La città ci conosceva già attraverso le tantissime edizioni al Salone del Gusto, ma anche le numerose partecipazioni al Borgo Medievale, al Lingotto per Gourmet, a Cheese nella vicina Bra e ad altri numerosi eventi in Piemonte. Moltissimi ci

chiedevano “Ma quando aprite qui a Torino?”. Ed eccoci sbarcati in una delle più belle piazze della città che, ne sono certo, diventerà la nostra seconda casa. Non vediamo l’ora di iniziare questa nuova avventura, consapevoli della responsabilità di un’azienda con quasi 190 di storia alle spalle e ben tre secoli di cultura popolare siciliana. Quindi, amici torinesi e piemontesi, vi aspettiamo numerosi, non vi deluderemo, è una promessa».

L’apertura di Torino è particolarmente importante, anche perché segna una svolta rispetto ai due anni faticosi appena trascorsi.

«Questa città ci è particolarmente cara, qui abbiamo acquisito anche un marchio meno storico ma straordinariamente diffuso: Poormanger» spiega **Leopoldo Resta**, Amministratore Delegato di CIRFOOD Retail, il gruppo che ha acquisito il marchio della famiglia Conticello.



Gli interni del locale torinese di Antica Focacceria S. Francesco (Foto © Ufficio stampa).

## Antica Focacceria S. Francesco: una storia lunga 190 anni

Le vicende della Focacceria S. Francesco si intrecciano, in qualche modo con la storia d’Italia e iniziano nel 1834 quando Salvatore Alaimo, dopo una vita al servizio dei principi di Cattolica come monsù (cuoco di corte) riceve, come spettanze degli oltre 25 anni passati alle

---

dipendenze dei nobili del Palazzo, la cappella sconsacrata dell'edificio di via Alessandro Paternostro a Palermo. Proprio in questo luogo, nel cuore del capoluogo siciliano, decide di aprire la "Focacceria", così come scrive sulla tavola di legno posta all'ingresso.

Da allora **cinque generazioni della stessa famiglia** hanno gestito questa attività, da subito luogo d'incontro di esponenti della politica e della letteratura, simbolo di lotta alla mafia e punto di riferimento della gastronomia siciliana. Pare infatti che nel 1860, poco prima di risalire l'Italia per unificarla, Giuseppe Garibaldi si sia fermato a Palermo accampandosi per alcuni giorni proprio nella "piazza della Focacceria" che diventò così suo punto di ristoro quotidiano.

Tra i **clienti illustri** si ricordano anche Luigi Pirandello, Leonardo Sciascia e Renato Guttuso che, insieme ad altri artisti e intellettuali, iniziano a incontrarsi alla Focacceria rendendola il loro punto di riferimento, caffè letterario e luogo di espressione della cultura italiana del '900.

### **Antica Focacceria S. Francesco**

Via Principe Amedeo 3, angolo di Piazza Carignano | Torino

Da domenica a lunedì, dalle 8.00 alle 22.00

[Sito web](#) | [Facebook](#) | Instagram

#### **Data di creazione**

02/05/2022

#### **Autore**

silvia-fissore