

VITA VISSUTA

L'imprenditore Fabio Conticello dell'Antica Focacceria S. Francesco di Palermo

«PAGARE IL PIZZO? NO, HO PREFERITO

«Ho seguito la legalità anche se questo mi è costato una parte della clientela.

Intervista di **Lori Marsilli**

Palermo - Novembre

Fondata nel 1834, la sua Antica Focacceria S. Francesco di Palermo fa parte dei "Locali storici d'Italia", associazione che riunisce ristorante, alberghi e caffè che hanno fatto la storia del nostro Paese attraverso avvenimenti e personaggi. L'imprenditore Fabio Conticello, però, è balzato agli onori della cronaca, come si dice in questi casi, anche per aver detto "no" al pizzo imposto da Cosa Nostra. «Una decisione forte e un po' in controtendenza con le "abitudini" di molte imprese del Meridione e non solo», come ci spiega lui stesso in questa intervista.



© Gigi Padovani

FABIO CONTICELLO



A TAVOLA Palermo. Sopra, l'ingresso dell'Antica Focacceria S. Francesco, dove si sfornano pizze come quelle a fianco. Chi vuole gustarle a casa può seguire le ricette del volume *Street Food all'italiana*, da cui è tratta la foto.



© Gigi Padovani

«Usiamo i terreni tolti alle mafie»

È ancora possibile creare una rete virtuosa di contrasto allo strapotere della criminalità organizzata?

«Certamente. Ancora prima che arrivassero queste richieste dalla malavita, la nostra famiglia utilizzava molto spesso forniture che provenivano dal mondo del consumo critico. Oggi, con la maggioranza acquisita in azienda da parte del gruppo Feltrinelli, tale attività di sinergia si è incrementata e sono tantissimi, quotidianamente, gli acquisti di prodotti che effettuiamo da realtà provenienti da terreni confiscati alla mafia, da Libera Terra (associazione contro le mafie, ndr) e così via. Non a caso il nostro slogan è "Un gusto corretto",

ovvero un modello comportamentale e di conduzione che si fonda su un modo corretto, appunto, di lavorare e di collaborare».

«Ogni angolo è un trionfo di profumi»

La vostra attività ha contribuito in maniera notevole al libro di Gigi e Clara Padovani, *Street Food all'italiana*.

«Con un pizzico di presunzione credo di poter affermare che Palermo sia la capitale del cibo di strada e l'Antica Focacceria San Francesco interpreta al meglio tale fenomeno. È sufficiente girare una mezza giornata per le vie della città per rendersi conto come ogni angolo sia un trionfo di odori e di gusto: "pani cà meusa", panelle, cazzilli, sfincioni, arancine, stigliole e fichi d'India (tut-

te specialità siciliane, ndr). All'interno del nostro locale storico si possono gustare tutte queste specialità, tra tavoli in ghisa, marmi di Billiemi, arredi liberty o accomodandosi nella splendida cornice di piazza San Francesco, proprio di fronte la trecentesca Basilica. Quindi direi che il nostro è stato un contributo pressoché totale al libro, in quanto a mio modo di vedere street food fa pen-

racconta la scelta di non piegarsi mai a Cosa Nostra

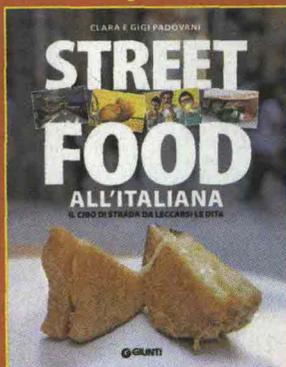
FARE LE MIE PIZZE»

La nostra cucina fa parte della storia»

DA NORD A SUD, UN LIBRO DI RICETTE SUL CIBO DI STRADA

Il giro d'Italia tra piadine e panzerotti

Mangiare per strada oggi fa tendenza. Lo sanno bene Clara Vada e Gigi Padovani, giornalisti esperti di gastronomia, che alle stuzzicherie on the road hanno dedicato un gustoso libro, *Street Food all'italiana* (Giunti Editore, 192 pagine, 14,90 euro), gustoso viaggio per lo Stivale alla ricerca dei sapori della cucina ambulante: panzerotti, frittelle, focacce, piadine e molto altro. Le pietanze della nostra tradizione che non stancano mai e continuano a stupire, spesso estranee alle regole dietetiche ma buonissime e sfiziose. Le tantissime ricette, riccamente illustrate, sono state raccolte dagli autori dall'Alto Adige alla Sicilia e narrano leccornie ma anche storie di personaggi protagonisti di un mondo faticoso e ricco di umanità. Che si conferma sempre più anche un nuovo modo di fare impresa.



sare immediatamente alla città di Palermo!».

«La crisi influisce anche sui pasti»

Ma il cibo di strada è una tendenza di questi ultimi anni o è la riscoperta di un'antica tradizione?

«Il cibo di strada è sempre esistito e in alcune realtà non ha mai avvertito cali significativi. Tuttavia, in un momento di crisi globale che non risparmia nessun settore, esiste una forte contrazione dei consumi, com'è naturale che sia, almeno nel senso per quanto riguarda la cifra media che ognuno è disposto a spendere per un pasto. Da questo punto di vista il mondo del cibo di strada ha "tenuto" bene e per molti consumatori rappresenta un modo alternativo per far fronte alla crisi».

Ma, ovviamente, la tradizione culinaria della Sicilia è molto di più che cibo di strada...

«Infatti. È dal lontano 1834 che da noi si fa cucina popolare con un obiettivo che va decisamente oltre il fatto culinario, coinvolgendo storia, cucina e anche etica. La nostra azienda rappresenta, senza timore alcuno di poter essere smentito, la Sicilia intera della ristorazione: bucatini con le sarde o con i broccoli, rigatoni alla Norma, margherita con l'anciova (l'acciuga, ndr), anelletti al forno, ma anche sarde "a beccafico", polpettine di pesce spada, involtini alla siciliana e ancora la caponata di melanzane e, per concludere in dolcezza, il trionfo del cannolo e della cassata siciliana. Insomma... cosa altro aggiungere se non venite in Sicilia e buon appetito!».