

Ristoranti

Arancina al volo. Focacceria San Francesco si rinnova e riapre a Fiumicino

di: Redazione

9 maggio 2018



Arancine, panelle, sfincioni, sarde a beccafico, cannoli alla siciliana e il meglio della tradizione popolare della Sicilia “pret-a-manger”, più che *street food*, si potranno assaporare all’aeroporto Leonardo da Vinci (FCO) di Roma anche con trolley e biglietto per New York, Parigi o Milano in mano.

La Focaccia San Francesco, già nell’area imbarchi “D” dell’aeroporto di Roma Fiumicino, ha rinnovato integralmente e inaugurato ieri, 8 maggio, il punto vendita. Con tante belle novità. Tra queste, la collaborazione del giovane chef stellato Giuseppe Biuso del ristorante Il Capperò del Therasia Resort dell’isola di Vulcano. Infatti, in esclusiva per l’Antica Focacceria dell’Aeroporto “Leonardo da Vinci”, Giuseppe Biuso ogni quattro mesi rivisiterà in chiave moderna tre piatti tradizionali del menu. Per l’inaugurazione, ad esempio, lo chef ha reinterpretato la caponata di melanzane, una versione della “Norma” giocata con la forma del tortello, e proposto una cassata dall’aspetto contemporaneo ma tradizionale nel gusto.

In aeroporto dal 2011, Antica Focacceria San Francesco si presenta ai viaggiatori con uno stile completamente rinnovato, essenziale e contemporaneo, pur mantenendo richiami evidenti all'architettura *liberty* del negozio originale di Palermo. I sapori della Vucciria, le ricette della tradizione siciliana, i piatti e i dolci tipici di Palermo accoglieranno gli ospiti in transito dalla Capitale. I viaggiatori avranno a disposizione un servizio efficiente e rapido: iPad con uno speciale software consentiranno ai clienti di effettuare in autonomia il proprio ordine. Inoltre, una speciale "bag da viaggio" permetterà di effettuare un comodo servizio da asporto.

L'inaugurazione è avvenuta ieri, martedì 8 maggio.

La Focacceria

La storia della Focaccia San Francesco nasce nel 1834 nella Vucciria. Con Fiumicino, dopo 180 anni, il brand arriva a 9 punti vendita tra Palermo, Roma, Milano, Bergamo. Nel 2013 Antica Focacceria San Francesco è entrata a far parte del Gruppo Feltrinelli. La condivisione di valori etici, impegno civile e volontà di promuovere e diffondere cultura, anche attraverso il cibo, hanno portato il Gruppo Feltrinelli e Antica Focacceria a unire le strade in un percorso comune. Nel novembre 2016 il Gruppo Feltrinelli ha stretto una partnership strategica con CIR Food per lo sviluppo di RED (Read.Eat.Dream), l'innovativo modello di store esperienziale che coniuga offerta editoriale, intrattenimento e ristorazione, e Antica Focacceria San Francesco. Dalla partnership è nata la joint venture FC Retail, impegnata nella strategia di sviluppo diretto dei brand RED e Antica Focacceria San Francesco.