

Appuntamenti In evidenza

Locali storici d'Italia, tre appuntamenti in Sicilia il 3 ottobre

di: Redazione

30 settembre 2026



Sabato 3 ottobre la storia della ristorazione siciliana punta il dito a tre indirizzi: La Botte di Monreale, l'Antica Focacceria San Francesco di Palermo e il Caffè Pasticceria Fabbrica Finocchiaro di Giarre. Sono i locali dell'isola che partecipano alla *Giornata Nazionale dei Locali Storici d'Italia*, l'appuntamento del primo sabato di ottobre dedicato alla conoscenza e alla tutela di un patrimonio fatto di sale, profumi, ricette, ma soprattutto di vicende umane.

A Monreale, **La Botte** affida il racconto a **Maurizio Cascino**. Il nome del ristorante conserva il ricordo di una rivendita di vini risalente al 1929, dalla quale prese forma, nel 1962, l'attività della famiglia Cascino. Una storia che lega il lavoro in cucina alla formazione professionale: Salvatore e Francesco Paolo Cascino hanno insegnato il mestiere a generazioni di cuochi, mentre Maurizio ha proseguito il percorso del padre, affiancando all'esperienza familiare studi e lavoro all'estero. Tra i piatti che attraversano questa storia figurano il semifreddo **Ali Pascià**, nato nel locale nel 1962 e ancora presente nella sua proposta, così come gli **Gnocchi alla bava**.



Maurizio Cascino

La mattinata del 3 ottobre (la partecipazione è gratuita), nel ristorante di contrada Lenzitti 20, comincerà con l'arrivo dei partecipanti alle 9.45. Alle 10 Maurizio Cascino ripercorrerà le vicende della Botte e dei "Maestri Cascino"; seguiranno, alle 10.30, la visita guidata e, alle 11, un incontro su come sia cambiata la ristorazione palermitana negli ultimi decenni. Un tema che permette di guardare oltre la storia della singola insegna, per ragionare sulle abitudini dei clienti, sul mestiere del cuoco e sull'evoluzione della tavola cittadina.

Alle 12 è prevista una dimostrazione di cucina con degustazione. Chi vorrà fermarsi potrà partecipare, alle 13.15, al **pranzo facoltativo**: antipasto della casa in cinque varietà, gnocchi alla bava e Ali Pascià, con caffè, acqua minerale e un calice di vino. Il prezzo indicato nel programma è di 32 euro a persona, tutto compreso.

Qui in programma completo: [Giornata-Locali-Storici-d'Italia-2026](#)

Nel centro storico di **Palermo**, l'**Antica Focacceria San Francesco** propone invece una visita guidata accompagnata da una degustazione di cibi di strada. Il percorso riporta l'attenzione su una cucina nata per il consumo quotidiano, legata ai ritmi della città e rimasta parte delle sue abitudini alimentari.

La sede di via Alessandro Paternostro 58 risale al 1834, quando Salvatore Alaimo trasformò una cappella sconsacrata in focacceria. Quasi due secoli di attività hanno intrecciato la storia del locale con quella di Palermo: tra i suoi frequentatori l'Associazione Locali Storici d'Italia ricorda Luigi Pirandello, Leonardo Sciascia, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino. Nei suoi ambienti si conservano anche la cucina in ghisa firmata Fonderie Florio e i tavoli in marmo e ghisa della Fonderia Oretea. Oggetti di lavoro e di uso comune che aiutano a leggere la storia della città attraverso i luoghi nei quali si mangiava e ci si incontrava.

Il terzo appuntamento siciliano è a **Giarre**, in provincia di Catania. Il **Caffè Pasticceria Fabbrica Finocchiaro**, in corso Italia 201, proporrà una degustazione di praline e dragées dalle 16.30 alle 20.30. Non è richiesta la prenotazione.

A promuovere la giornata è l'Associazione Locali Storici d'Italia, sodalizio culturale senza scopo di lucro che riunisce circa duecento alberghi, ristoranti, trattorie, caffè e pasticcerie. L'ammissione richiede almeno settant'anni di attività, la conservazione di spazi e arredi che ne documentino le origini e un patrimonio di ricordi e materiali storici. Costituita ufficialmente nel 1976, l'associazione lavora alla tutela di questi esercizi e delle memorie che custodiscono.

Le iniziative del 3 ottobre permettono di conoscere questo patrimonio attraverso chi continua a occuparsene ogni giorno: cuochi, pasticciere e persone che accolgono il pubblico. Il programma nazionale e le informazioni sulle modalità di partecipazione sono consultabili nella pagina dedicata alla manifestazione.