

L'Antica Focacceria di Bagheria sbarca a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 10 Maggio 2023 09:15



Prima o poi doveva accadere, infatti poteva mai mancare lo **Sfincione Bianco di Bagheria** dalla città di **Palermo**? Ovviamente mi riferisco all'originale preparato esclusivamente da mani bagheresi, in questo caso quelle dell'**Antica Focacceria 1856**. L'opera di divulgazione dello sfincione tipico di **Bagheria** continua, ma mai in concorrenza con quello rosso palermitano, infatti sono due prodotti accomunati solo dalla base di rimacino e dal nome, infatti gli ingredienti sono completamente diversi, insomma costituiscono due sfincioni che si completano a vicenda! Come fare a mangiarlo caldo caldo senza spostarsi da **Palermo**? Dallo scorso **2 Maggio 2023**, l'**Antica Focacceria Bagheria** ha aperto i battenti all'interno di **Sanlorenzo Mercato**, rilevando l'"osteria" già presente. Finora però vi ho parlato di sfincione, ma ciò non giustifica il nome della pizzeria in questione che contiene anche il termine "focacceria", infatti questo è un'altra tipicità di quel paese, occhio però che anche la focaccia bagherese è sostanzialmente diversa da quella palermitana, tuttavia, se ne volete sapere di più e conoscere quello che si è assaggiato durante la serata inaugurale dell'**Antica Focacceria 1856 Bagheria a Palermo**, dovrete dare un'occhiatina al seguente video, poichè non si è trattato solo di sfincioni e focacce, ma c'era ben altro, dalla **Compagnia del Tartufo Siciliano**, fino alle birre artigianali di **Terre a Sud Est** di **Niscemi** (CL) il nuovo nome del birrifico di **Marco Brullo**, ma anche l'eccellente **Perricone** di **Terre di Gratia** dei fratelli **Triolo** di **Camporeale** (PA), insieme ai vini **Brugnano** di **Partinico** (PA).

{youtube}FpbW2n_Dshk{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)