



Dall'arte pasticciera a quella dei lievitati: la focaccia secondo Vincenzo Albicocco

1 Novembre 2025 

PALERMO – Nel cuore del centro storico di Palermo, lungo Corso Vittorio Emanuele, c'è un indirizzo che ogni goloso dovrebbe segnare: la Focacceria dei Mercanti.

Un piccolo laboratorio del gusto che, più che nascere, reinterpreta e rinnova la forma dello street food palermitano, restituendogli autenticità, leggerezza e un'anima contemporanea.



Dietro il bancone c'è **Vincenzo Albicocco**, giovane artigiano del gusto e terza generazione di una storica famiglia di pasticceri palermitani.

Dopo anni trascorsi tra forni, impasti e sperimentazioni, Vincenzo ha scelto di dedicarsi completamente al mondo dei lievitati e dello street food d'autore, aprendo uno spazio di appena 20 metri quadri, dove ogni dettaglio racconta la sua idea di cucina fatta di cura, memoria e tecnica.

La protagonista assoluta è la focaccia, frutto di un processo artigianale lungo e meticoloso che racchiude la passione e la competenza del suo ideatore.

“La mia focaccia nasce da un blend di tre farine Petra, scelte per ottenere il giusto equilibrio tra gusto, struttura e digeribilità – spiega Vincenzo Albicocco –. Utilizzo la Petra 0101, una farina tipo 1 con una buona forza e un profilo aromatico rustico; la Petra 9, una farina integrale macinata a pietra che dona profumo e colore; e la Petra 8610, una farina di tipo 0 con ottima estensibilità, che rende l'impasto elastico e facile da lavorare. Preparo una biga, un pre-fermento che lascio maturare per circa 16 ore: serve a sviluppare profumi complessi e una struttura più leggera. Dopo la maturazione della biga, impasto e lascio fermentare in massa per altre 12 ore, quindi spezzo l'impasto, formo i panetti e li lascio lievitare per circa 120-150 minuti”.



Le sue focacce raccontano la Sicilia attraverso ricette e accostamenti inediti, trasformando piatti tradizionali in esperienze da gustare con le mani.



Emblematica è la focaccia con cacio all'argentiera, zucca in agrodolce e menta, dove due ricette della cucina palermitana si fondono in un unico racconto di sapori e memoria. Un equilibrio di dolce, salato e aromatico che rappresenta alla perfezione la filosofia di Vincenzo: unire tradizione e contemporaneità con coerenza e sensibilità.



“Non volevo proporre solo salumi o abbinamenti gourmet già visti – racconta Vincenzo -. Mi interessa creare sapori che abbiano un senso, che raccontino qualcosa di nostro, partendo da ricette della memoria ma con un tocco contemporaneo. È un modo per portare la cucina dentro lo street food”.

La qualità e l'approccio personale di Vincenzo non sono passati inosservati: La Focacceria dei Mercanti è stata inserita nella Guida Street Food del Gambero Rosso, a conferma della forza di un progetto autentico, costruito giorno dopo giorno.

Con i suoi pochi posti a sedere e la posizione nel cuore pulsante della città, la Focacceria dei Mercanti è una piccola bottega contemporanea dove ogni focaccia diventa un racconto di gusto, un invito a riscoprire la semplicità e la cura del dettaglio, con la passione e la precisione di chi è cresciuto tra arte bianca e tradizione familiare. *(red.)*