

Finisce l'epoca di "sua maestà il crostino", chiude i battenti storico locale

Autore: Michele Giuliano

Data: 06 Aprile 2022



Dopo 61 anni chiude i battenti un altro storico locale palermitano, antesignano di quello che oggi viene definito il "[cibo da strada](#)" e rilanciato anche dai grandi chef. Si tratta della pizzeria dei fratelli Di Giovanni di [via Leonardo da Vinci](#). La scorsa domenica 3 aprile è stato l'ultimo giorno di attività, prima che i titolari decidessero di [abbassare simbolicamente la saracinesca](#) anche perché hanno raggiunto l'agognata pensione. In pochissimi giorni la notizia si è sparsa, lasciando in tanti con l'amaro in bocca.

Decisione sofferta ma la passione non basta più

Dentro questa decisione, però, anche tanta sofferenza ma la consapevolezza che l'età e le difficoltà per via della crisi e del [caro bollette](#) non potevano più essere rette neanche con la passione e l'orgoglio. Il "capo" Totò Di Giovanni ha deciso di dire "basta" e con lui si chiude un'altra

epoca lunga ben 61 anni.

Locale nato nel 1961

Questa pizzeria era nata nel lontano 1961. Sempre a conduzione familiare e con una stella polare da seguire senza alcuna esitazione: la [cucina rigorosamente casereccia](#). E si può oltretutto dire che i fratelli Di Giovanni sono stati anche tra i pionieri dello [street food](#), oggi da tutti decantato e divenuto addirittura un cibo ricercatissimo. All'epoca invece era il cosiddetto "cibo dei poveri", fatto da ingredienti genuini ma a basso costo, e quindi alla portata anche di chi non aveva molti soldi in tasca.

La storia delle prelibatezze

Questa era molto più che una pizzeria. Un punto di ritrovo dei ragazzi, considerata la vicinanza anche con altri bar e luoghi tipici affollati dai giovani pronti ad immergersi nella [movida palermitana](#). Le sue tipiche prelibatezze ne hanno fatto un'autentica istituzione. Non solo pizze ma anche panelle, crochè, milza, broccoli, cardi, carciofi alla pastella, sfincione, paste tipiche, polpette di sarde e soprattutto il crostino. "A Palermo – dice un affezionato e nostalgico cliente attraverso facebook – tutte le rosticcerie fanno i crostini ma, a mio avviso, quello di Totò Di Giovanni è, e per me resterà sempre, 'il' crostino!!!".

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/palermo/pizzeria-di-giovanni-crostino-chiude-storico-locale/710553/>

Generato il 14/05/2026