RIQUADRO
Ambasciatore delle Arti

Freschette Cucina Bio



Asporto o delivery di cucina BIO tipica siciliana

Verdure appena raccolte, panini creativi, piatti che profumano di Sicilia. Da **Freschette** ogni giorno è diverso: basta chiedere il menu, ordinare e scegliere se passare a ritirare o ricevere tutto a casa. È una cucina fatta di gesti quotidiani e ingredienti veri, capace di riportare in tavola i sapori genuini della tradizione palermitana.

Il locale si trova tra **Politeama e Borgo Vecchio**, in una delle zone più vive della città. Non è un ristorante nel senso classico, ma un piccolo laboratorio gastronomico dove tutto viene preparato con estrema cura. Il menu, prevalentemente vegetariano, cambia in base ai prodotti del momento: ortaggi di stagione, olio buono, cotture leggere. Si riceve il menu sul telefono, si prenota e si ritira all'orario concordato: niente attese, solo piacere. Chi preferisce, può usufruire della consegna a domicilio con una piccola spesa aggiuntiva. Freschette è nato così, senza tavoli, ma con una grande attenzione per il servizio e una gentilezza tutta femminile.

Etica e territorio

Freschette non è solo un luogo dove si cucina, ma un progetto costruito su valori solidi. Francesca e Marina scelgono personalmente i produttori locali, credono nella filiera corta e nella trasparenza. Vogliono che chi entra da loro si senta accolto e spenda il giusto per un pasto buono. A pochi passi dal maestoso **Teatro Politeama Garibaldi**, Freschette è diventato un punto di riferimento per chi ama la cucina vera, quella che non ha bisogno di effetti speciali.

Tel. 3932430440

Indirizzo:
Via Quintino Sella, 17
90139 Palermo PA

Email: info@freschettecucinabio.com

Le donne dietro il progetto

A guidare Freschette sono **Francesca Leone e Marina Scalesse**, due professioniste che hanno trasformato la loro passione per la buona cucina in un mestiere. Francesca, con il suo garbo, si occupa del rapporto con i clienti. Marina, ex bartender dal talento poliedrico, si è innamorata dei fornelli e li ha trasformati nel suo mondo. Dopo le prime esperienze nel settore biologico, nel 2011 aprono il loro primo locale all'Olivella, per poi trasferirsi in zona piazza Borsa. La loro è una cucina che unisce sapori e storie: un incontro di influenze romane, arabe, mediterranee, rivisitate con creatività e leggerezza. E poi ci sono loro, con la loro energia allegra e la passione per l'arte che rende l'ambiente ancora più accogliente.