

Palermo premia Michele Allegra: i suoi “Cuochini” hanno fatto la storia della rosticceria mignon

Autore: Redazione

Data: 06 Maggio 2021



Palermo premia il suo creatore della rosticceria mignon.

- Il Comune di [Palermo](#) ha premiato **Michele Allegra**.
- Con la “Cucina Allegra”, nota come “I Cuochini”, ha scritto la **storia della città**.
- Dietro la celebre [rosticceria mignon](#) c'è l'intuizione di questo **straordinario palermitano**.

La **rosticceria mignon** è uno dei capisaldi dello [street food siciliano](#). A **Palermo** questo tipo di preparazione è indissolubilmente legata a un locale che si trova nel centro della città: **I Cuochini**. In via Ruggero Settimo, salotto del capoluogo, c'è un'**attività storica** che sforna ogni tipo di

prelibatezza: [timballini](#), [crocchette](#) di latte, [brioche](#) e tanto altro. Quell'attività deve il suo prestigio alla famiglia Allegra, in particolar modo a **Michele Allegra**. Proprio lui è stato premiato dal Comune di Palermo, in quanto inventore della rosticceria mignon. Una storia molto interessante, raccontata dal nipote di Michele, A.A., su Facebook. La riportiamo di seguito.

Michele Allegra, il genio della rosticceria mignon

Il nipote racconta: «La sua storia comincia **novantuno anni fa a Palermo**. Undicesimo di quattordici fratelli, con la passione per la scherma che lo porterà anche a diventarne istruttore, rinuncia agli studi per lavorare fin da bambino nella cucina di famiglia, la **Cucina Allegra**, conosciuta come 'I Cuochini'. Si tratta di un "buco", come lo definiremmo noi palermitani, all'interno del cortile di **Palazzo De Stefano**, nella centralissima via Ruggero Settimo. La Cucina si occupa di preparare sontuosi banchetti per gli aristocratici del tempo e questi pasti nobiliari prevedono, tra i tanti, anche il cosiddetto "**Terzo piatto**", contenente timballi di capellini, paste farcite alla carne, besciamella, prosciutto e molto altro». Proprio quel Terzo Piatto è una preziosa fonte di ispirazione.

«È sua l'idea di ispirarsi a questo Terzo piatto per creare dei pezzi di rosticceria in formato mignon e venderli al pubblico, molto prima che lo street food andasse di moda. Tutti i bar dell'epoca, da [Porta Nuova](#) a Porta Felice, chiedono di questi famosi mignon e si riforniscono da nonno Carlo. Personaggi famosi in visita in città, compreso [Giuseppe Tomasi di Lampedusa](#), rimangono affascinati da questi piccoli peccati di gola, tant'è che quest'ultimo scriverà nel Gattopardo di quel "famoso pasticcio racchiuso in frolla dolce, col cuore salato e speziato alla maniera araba". Questo lavoro perdura incessantemente e alacramente fino al 1995, anno in cui l'attività viene ceduta. Ma la storia, che sembra destinata a concludersi, non finisce qui». Ecco come continua.

I Cuochini, la più antica cucina di Palermo

«Qualche settimana fa, nel giorno del suo novantunesimo compleanno, mi racconta dei tempi passati, di come è iniziato il suo lavoro, della storia dietro l'invenzione dei mignon, di come fosse conosciuto da tutti. **Nonno Carlo** è sempre stato un uomo schivo, umile, non ha mai cercato notorietà. Talmente riservato che neanche io, suo nipote, ero a conoscenza di certi dettagli, raccontati da lui con naturalezza, che invece avevano dell'incredibile. E questo diventa per me nei giorni successivi un pensiero fisso, come un groppo in gola: in pochi conoscono la sua storia e nessuno gli ha mai riconosciuto quello che ha fatto. Eppure pensandoci è assurdo. **La più antica cucina di Palermo**. Un pezzo della nostra tradizione, non soltanto culinaria. Dimenticato da tutti».

«Quante volte avete pensato che la politica fosse un corpo estraneo alla vostra vita o che i politici stessi fossero soggetti indefiniti, lontani dalla quotidianità? Eppure questa storia parla anche di come un ragazzo di ventiquattro anni, in pochi giorni, sia riuscito a incontrare un consigliere comunale con in mano una targa per il proprio nonno, targa che gli ha riconosciuto sessanta anni di lavoro, sudore e innovazione. Un grazie va a **Rosario Filoramo** e **Rosario Arcoleo** che hanno preso a cuore il mio racconto e hanno voluto premiare mio nonno di persona. Se dovessi spiegare a un extraterrestre cos'è un essere umano, gli mostrerei il volto e gli racconterei la storia di Michele Allegra. Perché nella sua storia c'è tutto il senso di una vita dedicata al sacrificio e all'amore per il suo lavoro e per la sua famiglia. Mio nonno è un palermitano, di quelli **di cui essere orgogliosi**. E io lo sono. Il prossimo passo? **Nonno Carlo Cavaliere della Repubblica**». Complimenti ai Cuochini e a Michele Carlo Allegra, **un grande palermitano** che ha ottenuto il giusto riconoscimento.

Generato il 05/06/2026