

"Il dolce Setteveli, un classico della nostra pasticceria è nato in Accademia, in collaborazione con i maestri pasticceri: Luigi Biasetto-Padova, Luca Mannori - Prato, Beduschi - Saint-Vincent"

## Shapo' alla Pasticceria Cappello

Accademia Maestri Pasticcieri italiani, membri 47.

Il numero uno per noi: Salvatore Cappello, da tre generazioni titolare della pasticceria Cappello e dirigente regionale Conpait - confederazione pasticceri italiani. La pasticceria sorge in un quartiere di Palermo non proprio facile, dove i disagi sono frequenti, ma questo non li fa sentire dei principi, anzi come ci spiegano il signor Cappello e la moglie, loro sono ben insediati nel territorio.

E' coadiuvato dalla moglie Giovanna, dal figlio di 16 anni e, da 13 collaboratori.

"Trentacinque anni fa ho tolto la nostra insegna in ferro battuto. La trasformazione da bar di borgata in laboratorio pasticceria è arrivata nel 1976, insieme al fratello Bartolomeo.

Sono convinto, afferma, Salvo Cappello che maturare esperienze all'estero, ma anche in luoghi della penisola è importantissimo.

La mia passione per il cioccolato mi ha portato a Torino, la culla del cioccolato.

Riuscire a portare in casa nostra esperienze e tecniche di

The Setteveli, a typical dessert invented in academy by many pastry chefs: Luigi Biasetto-Padova, Luca Mannori-Prato, Beduschi-Saint Vincent.

## Shapo' to Cappello's Pastry shop

The Italian Pastry chef academy has 47 members. We believe the top of list is Salvatore Cappello, 3 generation pastry chef of cappello's Pastry shop and regional director of Conpait - the Italian Pastry chef Confederation. The pastry shop is in a rather difficult neighborhood but the Cappellos are well known and have blended in well. The pastry shop is managed by his wife Giovanna, their 16 year old son and 13 employees.

35 years ago I pulled down our old wrought-iron sign and turned an old neighborhood bar into a pastry shop in 1976 along with my brother Bartolomeo.

Salvo Cappello thinks that making experience in other parts of Italy and abroad is very important. My passion for chocolate took me all the way to Turin, the heart of chocolate. Being able to take back various techniques to my home city is a great satisfaction. I've been part of the Pastry chef academy for 5 years now. The academy was first in Brescia but afterwards moved to Bergamo, you have to take hard exams to get into the academy. Every year they organize contests in different places; maybe their next meeting will be in Sicily.

