

## LA STAMPA.it



**I luoghi del gusto**

26/6/2008 -

### La Setteveli e il Kenya incantano Palermo

ANGELO SURRUSCA

La storia di questa pasticceria ha inizio nella Palermo del secondo dopoguerra: a poca distanza dalla cinquecentesca Porta Nuova e dalla magnifica Cappella Palatina, apre la latteria di Bartolomeo Cappello, «ziu Bartolo tre lire» com'era meglio noto a tutti. All'inizio degli anni Sessanta la latteria comincia a proporre anche caffè e cappuccino e, d'estate, un buon gelato artigianale: è la figlia Assunta, con l'aiuto dei figli Bartolomeo junior e Salvatore, a occuparsi della sua preparazione, mentre il marito Giovanni gestisce la cassa e i rapporti con i fornitori. Scomparso il capostipite e ritiratasi Assunta, Bartolomeo decide di dedicarsi ad altre attività: resta Salvatore che, seguendo i consigli e gli insegnamenti dello zio Giuseppe, ex pasticciere, comincia a proporre nel bar le principali specialità dolciarie siciliane. Nasce la necessità di ampliare i locali: un piccolo laboratorio nel retrobottega e un ambiente più ampio e accogliente per i clienti.

Salvatore, oggi coadiuvato dal figlio Giovanni, con gli anni è diventato un grande esperto nella lavorazione del cioccolato. Il grande classico di Cappello è da anni la setteveli, una torta composta da sette diversi strati di creme al cioccolato; notevoli anche la torta Kenya (a base di cioccolato e caffè) e le numerose mousse al bicchiere dagli accostamenti particolari e speziati.

#### **PASTICCERIA CAPPELLO**

PALERMO, VIA COLONNA ROTTA 68

TEL. 091-489601

CHIUSO IL MERCOLEDÌ