

Mousse, tanto di Cappello



Mousse, mousse e ancora mousse. Con ricotta e con glace all'arancia, con mandarino e limone. E con una tecnica innovativa che «mette le ali» alla crema, rendendola più leggera. Ecco le specialità della pasticceria di **Salvatore Cappello** (nella foto), in via Colonna Rotta 68 a Palermo. Il titolare, membro dell'Accademia italiana maestri pasticceri spiega: «Innovazione e tradizione siciliana si combinano, nei nostri prodotti di pasticceria. Tra i più apprezzati, il semifreddo all'amaretto ricoperto di cubaita, un antico composto di mandorle e zucchero di canna. Ancora, i dolcetti di cioccolato ripieni con liquore di fragole, limoncello,

grappa e kirsck, ma anche i cremini pralinati e le ciliege intere sotto alcool. Il dolce Piemonte, una mia invenzione, è una torta semplice che rompe la tradizione dell'"eccessivamente guarnito" a base di mousse di cioccolato, vaniglia e pan di Spagna aromatizzato. I gelati? richiestissimo quello allo yogurt fresco con fermenti lattici vivi e crema di fragoline». La pasticceria è aperta dalle 6.30 alle 22 e riposa il mercoledì.