

Cappello, un mondo di dolcezze



Dolci praline al cioccolato, panettoni e torte dalle mousses «ubriache». È il «dolce» mondo che si incontra alla **pasticceria Cappello**, in via Colonna Rotta 68. «Amo ideare nuove ricette - spiega il titolare e pasticciere **Salvatore Cappello** (nella foto), membro dell'**Accademia Maestri Pasticcieri Italiani**». L'ultima nata è la torta *Amelia*, creata in occasione dell'ultimo simposio dell'Accademia: «è una torta che sposa insieme il cioccolato e il vino. Ho scelto il vino *Ala* della **Duca di Salaparuta**, molto dolce e aromatizzato con un infuso di mandorle amare e *marasche* (amarene prodotte a Zara), dedicato dal duca alla moglie Amelia, da cui ho tratto il nome della torta». tra gli ingredienti principali, pan di Spagna alle mandorle amare, mousse al cioccolato, un tassello di pan di Spagna ricoperto di mousse al vino Ala: il tutto sormontato da una glassa al *Sangue Marocco*, liquore storico alle marasche, che porta la firma di D'Annunzio».

Opere d'arte di cioccolato. Specialità di Cappello la lavorazione del cioccolato che trasforma in piccole opere d'arte. Si potranno gustare le praline ripiene con liquore o con crema, le *griottine* - ciliege selvatiche della Provenza - ricoperte di cioccolata, e il *sole di Sicilia*, bolla di cioccolato ripiena di crema al pistacchio e ricoperta con granella di pistacchio pralinato. Iniziata la produzione dei panettoni artigianali e su ordinazione come si preferisce, e dei pandoro. Aperto dalle 6,30 alle 22. Ordinanze allo **091489601**.