

PREMI. I pasticceri Salvatore Cappello e Santi Palazzolo saranno premiati a Brescia

I maestri della cassata

Con le loro torte sono da ieri membri dell'Accademia italiana

di Dario Matranga

Due siciliani che con le loro mani e con la loro fantasia, giornalmente, contribuiscono a tenere alto il nome dell'isola. Siamo parlando di pasticceria, un primato che neanche "cosa nostra" è riuscito ad oscurare con la propria forza distruttiva. Salvatore Cappello, palermitano e 41 anni appena fatti, e Santi Palazzolo, 36 anni di Cinisi, hanno appena saputo di avere ricevuto un riconoscimento che, in Italia, solo altri 38 pasticceri hanno avuto sino ad oggi. I due, da ieri, sono membri dell'Accademia dei Maestri Pasticceri italiani. Nei prossimi giorni si recheranno a Brescia, sede nazionale dell'accademia, per formalizzare l'iscrizione all'albo. Hanno appena superato con esito positivo tutti gli esami previsti, una serie di prove che è stata superata solo dal 10% dei concorrenti.

L'Accademia accoglie i migliori artigiani italiani del settore che rispettano rigorosamente il criterio della qualità, dell'uso di ingredienti di prima scelta, dell'igiene, della professionalità ad alto livello. L'istituzione dei pasticceri porta avanti una continua ricerca sulle tecniche di produzione e sul recupero delle tradizioni regionali, ma si occupa anche di organizzazione del lavoro e di nuove tecniche di marketing.

In primavera ed in autunno, annualmente, si svolge il sim-



posio che può essere di natura pratica o di natura tecnica, con momenti di aggiornamento su tutti i punti che riguardano l'attività artigianale, compreso l'aggiornamento sulle nuove normative. Dell'accademia fanno parte artigiani del settore come Luigi Biasetto di Padova, campione del mondo del cioccolato, o Gino Massari di Brescia, che all'Expo di Lione ha appena vinto la "Boucuse d'or", il riconoscimento per il miglior cuoco del mondo.

Cappello e Palazzolo, che sono i primi siciliani a far parte dell'accademia, per potere accedere hanno superato un esa-

me che è culminato con la presentazione di due piatti sottoposti ad un rigorosissimo esame da parte di una commissione di esperti. Ed i due sono riusciti ad ottenere l'ambita iscrizione grazie alla presentazione di due pietanze direttamente discendenti dell'ormai millenaria cassata siciliana.

La "torta mediterranea" è il piatto presentato da Palazzolo, incontro dei profumi e dei sapori siciliani con quelli del bacino mediterraneo. La torta è fatta a base di ricotta, marsala, uva sultanina, nocciole e cioccolato fondente.

"Mousse di ricotta", invece,

è la proposta di Cappello, una pietanza trionfo della "sicilianità" più avanzata che risente dell'influenza della novelle cuisine française. La mousse è composta da pan di spagna al pistacchio, pan di spagna al cioccolato, liquore d'arancia ed, ovviamente, ricotta.

I due pasticceri sono già noti in città per essere fra i fondatori dell'"Associazione siciliana pasticceri artigiani", un'associazione che si propone di portare alta specializzazione e professionalità tra gli operatori della pasticceria siciliana, anche attraverso l'apertura, avvenuta due mesi fa, di un laboratorio scuola a Bagheria. D'altra parte, secondo uno studio sul mercato italiano, entro il 2.000 i pasticceri sarebbero destinati a diventare poco più di 150.000, contro gli attuali 300.000. Un'altissimo tasso di mortalità commerciale che, ormai, va avanti da tre anni, dopo che, dal 1956 al 1995, il numero degli operatori del settore era stato sempre in crescita. La causa di tutto ciò è in parte addebitabile alla grande distribuzione, ma anche ad una maggiore richiesta di qualità da parte dei consumatori. Questo i pasticceri dell'Aspa sembrano saperlo anche se possono contare sul fatto che la Sicilia, insieme alla Campania ed al Piemonte, è tra le regioni in cui vi è il maggiore consumo pro-capite.



Le creazioni di pasta maritorana realizzate dai due pasticceri palermitani. A sinistra, Salvatore Cappello e Santi Palazzolo