

LA PASSIONE PER IL CIOCCOLATO DEL MAESTRO PASTICCIERE SALVATORE CAPPELLO
 THE PASSION FOR CHOCOLATE OF THE PASTRY CHEF SALVATORE CAPPELLO



UNA PERLA nel cuore di PALERMO

AMANTE DEL BUONO E DEL BELLO, SALVATORE CAPPELLO, MEMBRO DELL'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI, È PARTICOLARMENTE AFFEZIONATO AL CIBO DEGLI DÈI, GRAZI A QUESTO, È RIUSCITO A DIFFONDERE LA CULTURA DEL CIOCCOLATO PURO ANCHE NELLA CALDA ISOLA DI SICILIA...

Quando, con la cartina in mano, domandiamo come raggiungere Via Colonna Rotta, la risposta che ci viene data va aldilà delle nostre aspettative... "Andate a comprare un dolce?" "Non proprio - rispondiamo - ma stiamo cercando la Pasticceria Cappello. Come mai questa domanda?" "È la migliore pasticceria della città!" Raggiunto il quartiere evidentemente trascurato è impossibile non notare la "Pasticceria Cappello" per la sua accuratezza. Il negozio non è molto grande, ma molto luminoso e accogliente. Diversamente dal format della maggior parte dei locali di Palermo, la Pasticceria Cappello sembra un negozio del nord Italia sia per la proposta di pasticceria sia per l'aspetto estetico. In effetti, parlando con il titolare, il **Maestro pasticcere Salvatore Cappello**, scopriamo che la sua specializzazione è avvenuta principalmente in Piemonte, a Torino, dove ha scoperto di avere un'innata passione per il cioccolato. "Sono stato il primo a portare il cioccolato puro a Palermo - racconta Cappello - quando qui la tendenza era quella di utilizzare solo surrogato. Tra le nostre specialità si contano numerosissimi prodotti con il cioccolato: un'ampia scelta di praline e soggetti di cioccolato puro, comprese le uova di Pasqua e circa una ventina di torte". L'impiego di cioccolato puro nei suoi dolci ha sicuramente incrementato la fama dell'attività di famiglia, anche se



Nella pag. a fianco lo staff della Pasticceria Cappello. Il Maestro Pasticciere Salvatore Cappello è il primo da sinistra, di fianco a lui il figlio Giovanni. In prima fila da destra la figlia Roberta. Nelle altre foto il locale e alcuni prodotti della Pasticceria Cappello. Sulla sfondo della Delizia al pistacchio il libro sulle imprese storiche siciliane dove è stata inserita anche la Pasticceria Cappello, come si nota dalla foto che ritrae padre e figlio.

burro per gli impasti. **È stato un grande professionista, Luigi Biasetto, a parlarci dell'AMPI** (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) - così racconta Cappello il suo avvicinamento all'Accademia - e a spingermi a sostenere l'esame per accedervi, vista la spiccata passione per il mio lavoro nonché il costante perseguimento della qualità. **Così nel 1997, insieme al collega Santi Palazzolo, ho superato l'esame e sono entrato a far parte dell'AMPI**. Questo passo ha dato impulso all'attività di famiglia nata negli anni '40 come latteria e poi trasformata in bar. Una scalata che non ha tardato a dare i suoi frutti: la Pasticceria Cappello è infatti

devo istruire i vari reparti produttivi, partendo dalle basi da forno, passando attraverso le creme, per giungere infine alle rifiniture. Per la realizzazione delle creme mi affido alla tecnologia, impostando i programmi direttamente nel pastorizzatore. In questo modo, l'operatore evita di sbagliare la bilanciatura degli ingredienti, ma anche di manipolare il prodotto". Oltre ai prodotti della tradizione siciliana, che non possono mancare in una pasticceria doc, Salvatore vizia costantemente la propria clientela cui non fa mai mancare le specialità specifiche del locale come per esempio la **torta Kenia**, a base di cioccolato e caffè, la mousse di cioccolato con pere flambè, la **Torta**

"È STATO UN GRANDE PROFESSIONISTA, LUIGI BIASETTO, A PARLARMICI DELL'AMPI E A SPINGERMICI A SOSTENERE L'ESAME PER ACCEDERVI, VISTA LA SPICCATA PASSIONE PER IL MIO LAVORO E PER LA QUALITÀ"



conosciuta in tutta Italia, anche per le frequenti comparse televisive del maestro pasticciere sulle reti nazionali. Non solo, è considerata tra le migliori della Sicilia anche da pubblicazioni straniere: "Di recente alcuni turisti giapponesi - racconta Cappello - hanno visitato la nostra pasticceria su suggerimento di una guida pubblicata nel loro Paese". **Il locale è stato recentemente inserito nell'elenco delle pasticcerie italiane "storiche" pubblicato da Panorama, citata nella guida "Italia dei dolci" del Touring Club Italiano e, dal 2003, annoverata tra i Migliori Bar d'Italia del Gambero Rosso**. Salvatore Cappello oggi dirige la produzione e si occupa della creazione di nuovi dolci: "per proporre nuove ricette non basta la fantasia, è necessario avere anche un'ottima conoscenza della tecnica

Volo, una mousse di cioccolato con inserimento di cremoso di pistacchi di Bronte di prima qualità, per citarne alcune". Le novità della Pasticceria Cappello fanno tendenza in città e spesso vengono anche copiate. Ma Salvatore non si preoccupa della concorrenza perché è consapevole di svolgere il proprio lavoro con grande professionalità e maestria. Doti che ha trasmesso al **figlio Giovanni**, il quale, seppure giovanissimo, ha già dimostrato la propria bravura non solo in laboratorio, ma anche partecipando a numerose competizioni dove si è posizionato sempre tra i primi posti. **Di recente è inoltre entrato a far parte della Nazionale Italiana Cuochi under 23**. E mentre padre e figlio si occupano della produzione, la moglie di Salvatore, **Giovanna**, con l'aiuto della figlia più piccola **Roberta**, si occupa del

A PEARL IN THE HEART OF PALERMO

Holding a map, we ask how we can reach Via Colonna Rotta, and the answer we get goes beyond our expectations... "Are you going and buying a cake?" "Well, not exactly", we answer, "but we are looking for the Pasticceria Cappello. Why did you ask?" "It is the best patisserie in Palermo!"

Once we reach the slum, we cannot but notice the accuracy of the "Pasticceria Cappello". Unlike the format of most Palermo places, the Pasticceria Cappello seems a shop in Northern Italy both for its confectionery selection and look. Actually, while talking with the owner, the Pastry Chef Salvatore Cappello, we find out that he mainly specialized in Piedmont, Turin, where discovered his passion for chocolate. "I have been the first who used unadulterated chocolate in Palermo", says Mr. Cappello, "when the trend here was to use only ersatz chocolate. Among our specialties we offer a great number of chocolate products: a wide choice of pralines and pure chocolate products, including chocolate Easter eggs and nearly twenty cakes". The use of unadulterated chocolate in his sweets has undoubtedly increased the credentials of this family business, even though all raw materials are top quality and carefully selected.

Pasticceria Cappello

Via Colonna Rotta 68 - 90134 Palermo
Tel. 091 489601 - www.pasticceriacappello.it

