Delizie Sant'Anna, dal panettone alla colomba

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 21 Marzo 2024 09:00

Gaetano Agostaro, ultima generazione a condurre la bakery **Delizie Sant'Anna** di **San Giuseppe Jato**, ha iniziato un processo di evoluzione già da qualche tempo con l'obiettivo di eliminare l'uso di margarine, sostituite con burro di latteria, e di semilavorati industriali, sostituiti con tanta artigianalità e olio di gomito, strada che tra pochi giorni sarà percorsa anche dai suoi gelati completando così il cerchio. In fin dei conti un'evoluzione abbastanza rapida, coadiuvata e accelerata da un corso di pasticceria base frequentato da **Gaetano** l'anno scorso presso la **Scuola M.A.G.** - Master Academy Antonino Galvagno di Palermo. Queste sono state le motivazioni di fondo che mi hanno spinto a tornare da **Delizie Sant'Anna** lo scorso **18 Marzo 2024**, per documentarvi le ultime novità ma soprattutto per assaggiare il suo panettone, un impasto con un nuovo burro, anche se la Pasqua era ormai alle porte, ma tranquilli, c'era anche la colomba, questo e tante altre golosità e novità le troverete nel video qui di seguito allegato.

Articolo precedente del 2022: Il Panettone di Sant'Anna a San Giuseppe Jato

{youtube}0K-h-ghzf7Q{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

ALBUM E DOWNLOAD FOTO