



Avendo già recensito qualche anno fa l'[Osteria Ballarò](#), non potevo farmi mancare l'ultima e recentissima impresa della famiglia di ristoratori **Ribaud**, iniziata con **Gaetano** e sua moglie, oggi continuata dalla figlia **Doriana** e dal marito **Gianluca**, però stavolta invece di ristoranti si parlerà del **Bar Pasticceria La Martorana** di **Palermo**, la potete scoprire insieme a me, direttamente dalla voce dei suoi protagonisti, guardando la video recensione pubblicata qui di seguito e registrata lo scorso **19 Novembre 2021**, durante la quale non mi sono fatto mancare neanche il primo panettone di queste prossime feste natalizie.

{youtube}16bM8EXe8nc{/youtube}

Come si evince dal video, il fattore umano gioca un ruolo importante in una cucina o in un laboratorio di pasticceria e nel caso de **La Martorana**, lo Chef **Calogero Branca**, già **Osteria Ballarò** e il Pastry Chef **Giuseppe Guadalupo**, accompagnato dal figlio **Tony**, hanno sicuramente fatto la differenza, infatti se ci sono delle particolari abilità dei **Ribaud** che mi piace citare, sono proprio quelle di saper selezionare il personale e le materie prime impiegate. In conclusione, da pochi mesi c'è un'altra pasticceria in città, stavolta che non usa semilavorati e che dietro il banco ha scelto dei professionisti e questa è una buona notizia sul fronte della qualità!

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)