Cappello Pastry Academy adesso c'è

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 02 Ottobre 2014 01:40

La professionalità ed il rispetto per il nostro palato che la **Pasticceria Cappello** dispensa da diversi decenni è una grande risorsa per i palermitani, ma uno dei suoi punti di forza è sicuramente la capacità di adattarsi e di innovare, non rinunciando mai a mettersi in gioco, come ad esempio è accaduto al Maestro **Salvatore**, che da qualche anno si è dedicato alla pasticceria salutistica, grazie al suo partenariato con il Progetto Diana-5 dell'Istituto Tumori di Milano e del Progetto Tanit.

Tutto iniziò con **Bartolomeo Cappello**, nonno paterno di **Salvatore**, che in una piccolo ambiente svolgeva il lavoro di lattaio grazie alle mucche di sua proprietà, perfettamente inserite nel contesto urbano degli inizi del '900 in uno dei quartieri più popolari di Palermo, in **Via Colonna Rotta** a poche centinaia di metri da **Porta Nuova**, vicinissimo al **Palazzo Reale**, oggi sede dell'Assemblea Regionale Siciliana. Nel dopoguerra, con il subentro di **Giovanni Cappello**, papà di **Salvatore**, il piccolo magazzino del nonno venne trasformato in una bottega per la produzione e vendita di gelati e dolci tradizionali, soprattutto grazie alle ricette di nonna **Provvidenza** ed all'apporto professionale dello zio paterno **Peppino Ferruggia**. Poi, negli anni '60, la piccola azienda fu ceduta da papà **Salvatore** al figlio maggiore **Bartolomeo** ed all'allora giovanissimo **Salvatore Cappello**, essendo gli altri figli già impegnati in altre attività. **Bartolomeo**, in breve, preferì l'impiego a stipendio sicuro, seguito a ruota anche da **Salvatore**, allora poco più che ventenne che però, dopo pochi mesi, tornò all'ovile senza mai più allontanarsene.

Questa, in sintesi, è la storia della famiglia che ho raccontato, completa di interviste video, in un mio precedente articolo, ma oggi, dopo il Maestro **Salvatore**, un altro **Cappello** si è affacciando alla ribalta internazionale, partecipando a concorsi e gare di vario genere, si tratta del figlio d'arte **Giovanni**, che sulla soglia dei 30 anni già vanta un curriculum ed una maestria pasticcera di tutto rispetto.

Giovanni è entrato nel mondo della pasticceria nel modo più soft possibile, come in un gioco, abitando sopra il laboratorio della **Pasticceria Cappello**, alla tenera età di circa dieci anni, egli si ritrovava spesso col papà **Salvatore** in mezzo a marzapane e pandispagna, manipolando il primo e assemblando dolci con il secondo, come in un gigantesco e dolce parco giochi con tanto pongo e un infinito meccano. Poi, a soli 18 anni è avvenuto il suo contatto con il mondo dei concorsi internazionali, attività che lo ha subito appassionato. Il resto del racconto lo potrete seguire voi stessi, grazie alla video-intervista che lui stesso mi ha gentilmente rilasciato.

{youtube}1A4Ao0aQzLo{/youtube}

Giovanni, già da tempo era attivo come docente di corsi da lui stesso organizzati, ma nell'estate del 2014, ancora privo di una struttura sua, stanco di peregrinare tra una cucina e l'altra e considerando la forte richiesta di pubblico, ha avuto la luminosa idea di creare una scuola accanto alla sede storica della pasticceria di **Via Colonna Rotta,** con lui stesso ed il papà come docenti, ma invitando anche diversi professionisti specializzati in particolari settori della pasticceria e della cucina.



E' nata così la **Cappello Pastry Academy**, con lo scopo di colmare un vuoto in città, forse in tutta la regione, infatti finora in **Sicilia** è mancata una scuola di cucina che potesse fornire corsi professionali articolati sui diversi aspetti del food, con la docenza costituita dai **Cappello** e dai grossi nomi che si preannunciano all'orizzonte, si è ottenuto il risultato di abbattere i costi del professionista, ma soprattutto dell'amatore, che diversamente non potrebbe mai permettersi un addestramento del genere. La scuola è nata d'impulso, tanto è vero che è stata pensata ad **Agosto** con i primi corsi che sono partiti a **Settembre**, ma sta già andando molto bene con il tutto esaurito alle lezioni sulla pasticceria di base, sulla cioccolateria, cake design e pasticceria salutistica. Ad essa collabora anche **Roberta**, sorella di **Giovanni**, che si cura della parte grafica e della comunicazione.



I primi nomi importanti che compaiono nel programma di **Ottobre** sono quelli di **Francesca Marsetti**, da “La prova del Cuoco”, **Maurizio Santin**, dal “Gambero Rosso Channel” e ancora **Gianluca Fusto**, per la pasticceria, **Gina Vitucci**, per il modeling e **Toti Catanese**, per i lievitati. Altre indiscrezioni parlano anche di **Fabio Tacchella**, **Gianluca Tomasi** e forse anche **Luca Montersino**, ma una cosa è certa, assisteremo ad un concentrato di professionisti che a **Palermo** non si era mai visto, con fasce di costo e corsi differenziati per l'appassionato e per il professionista. Infine, per rendere più facilmente fruibile la partecipazione ai fuori sede, la **Cappello Pastry Academy**, ha stretto delle convenzioni con tre B&B della zona, in modo da permettere un'ospitalità a basso costo a circa 25-30 Euro al giorno.

Non mi resta che lasciarvi agli album di foto che ho scattato durante alcune giornate di corso, augurando alla nuova academy siciliana di diffondere il più possibile la buona pasticceria e la buona cucina, perchè il nostro palato, ma soprattutto la nostra salute, ha proprio bisogno di bravi docenti e... bravi corsisti.

Lezioni di cioccolateria del 17/09/2014

Lezioni di cioccolateria del 18/09/2014

Lezioni di pasticceria moderna del 30/09/2014

moocasa_albumid=6064982105408620913