Lo Faso Story alla Pasticceria Delizia: Pino, Mauro ed il loro panettone

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 22 Dicembre 2019 22:49



Panettone buono si può

Pino Lo Faso, pasticcere e titolare della **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta** (PA), come **Iginio Massari**, preferisce essere identificato con tutta la sua produzione e non solo con il panettone, ma entrambi gli hanno dedicato talmente tanto tempo, affrontando questo dolce come una sfida, che non si può fare a meno di identificarceli. Per realizzare un panettone veramente artigianale bisogna sicuramente studiare molto, però tuttavia c'è il cosiddetto segreto di produzione, esso si basa sul fatto che non è sufficiente saper mettere bene insieme farina, uova e burro, ma è necessaria anche una smisurata dose di cuore e di sentimenti che alimentano il lievito naturale impiegato e influenzano direttamente l'impasto e quindi il prodotto finito. Un grande interprete di questi sentimenti è stato sicuramente **Toty Catanese**, pasticcere palermitano emigrato al Nord, da poco scomparso, che ho avuto l'onore di video intervistare qualche anno fa, considerato a ragione il papà del panettone veramente artigianale di **Sicilia**, grazie alla divulgazione da lui effettuata in modo pioneristico in tante pasticceria della nostra isola. Insieme a **Pino Lo Faso**, lo scorso **15 Dicembre 2019**, nelle seguente video intervista, ho ripercorso i tratti principali della sua professione di pasticcere, ma anche dell'incrocio con la mia di conduttore e anche del contributo di **Toty Catanese**, importante tassello della **Pasticceria Delizia** e della famiglia **Lo Faso**.

{youtube}PlIL_7heUGo{/youtube}

Ormai da alcuni anni, accanto a **Pino Lo Faso**, è comparso il figlio **Mauro**, apportando così nuova linfa vitale all'impresa di famiglia, anche lui non è sfuggito ai miei video, infatti qui di seguito, dopo aver raccontato le esperienze finora maturate, l'ho spinto a descrivere come riconoscere un buon panettone realmente artigianale e a raccontare il suo, anzi i ben dodici gusti oggi arricchiti anche dal "Nino Graziano", in onore dell'omonimo chef pluri stellato compaesano e amico dei **Lo Faso**.

{youtube}mdDeZ5FMhIY{/youtube}

Ovviamente, come capita in questi casi, la professionalità impiegata nella preparazione del panettone è comune a tutta la produzione della **Pasticceria Delizia**, costituendo così una grande risorsa gastronomica non solo del paese di **Bolognetta**, ma anche della vicina città di **Palermo** e di tutto il suo interland.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO