Pasticceria Delizia: oro, pandoro e caffè

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 21 Dicembre 2020 09:03



Degustare i panettoni della **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta** (PA) è per me non solo fonte di piacere, ma anche di orgoglio perchè mi permette di fregiarmi di seguire i prodotti eccellenti che prepara la famiglia **Lo Faso,** cosa che per me ormai si protrae da ben 10 anni. Anche quest'anno **Pino** e **Mauro**, rispettivamente padre e figlio, hanno superato loro stessi, è infatti arrivato agli onori della cronaca il loro recente traguardo costituito dal 2° posto nazionale per la categoria "panettone selezione al caffè" al concorso " **Panettone senza Confini**" che quest'anno si è svolto a **Montichiari** (BS) con la consueta giuria d'eccezione presieduta da **Iginio Massari**, qui invece troverete l'edizione palermitana dell'anno scorso. Una delle molle che però mi ha fatto scattare più di altre è stata quella della curiosità, in sostanza in tanti hanno parlato di questo panettone, ma.... che profumi e sapori aveva questo campione d'Italia? Non mi sembra che qualcuno si sia addentrato in questi dettagli, pertanto lo scorso **17 Dicembre 2020** sono andato a trovare i **Lo Faso** per farvi conoscere dal vivo le sensazioni regalatemi dal **MokAranc** (il caffè) e non solo, infatti dopo di questo ho assaggiato anche il pandoro (il pandoro), prodotto ormai da diversi anni dalla **Delizia**, ma che io ho sempre colpevolmente trascurato, infine ho chiuso la mia carrellata con **Mauro Lo Faso** che racconta il panettone chiamato "Gold Tiratura Limitata", da lui stesso recentemente ideato e preparato con una base aromatizzata allo zafferano (l'oro), coltivato e fornito da **Ogliastro Saffron** di **Giuseppe Greco** e **Sergio Pirrone**, una nuova idea agricola del territorio di **Bolognetta** a pochi passi dalla pasticceria, a cui è poi seguita regolare e dettagliata degustazione.

{youtube}B9GkPbfRpvI{/youtube}

La forza dei **Lo Faso**, oltre che nella qualità massima delle materie prime, risiede nelle tecniche impiegate, ma anche nell'equilibrio dei profumi e sapori e nell'armonia familiare e di tutto lo staff, insomma una squadra rodata, una macchina perfetta che ormai da decenni è stata capace di andare solo avanti ed ha portato sempre più in alto il territorio in cui loro operano.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO