



Sono trascorsi circa quattro anni dal mio primo incontro con il Maestro Pasticcere **Salvatore Cappello**, in quel periodo leggevo le interviste che egli rilasciava e sognavo di ottenere la sua attenzione, ritenendolo per me irraggiungibile. Non potevo mai immaginare che un giorno mi sarei ritrovato ad averlo ospite in un mio laboratorio di analisi sensoriale piuttosto che in una cena a tema, così come è poi accaduto. Il nostro rapporto di stima reciproca è avvenuto con piccoli passi fino a quando, lo scorso **18 Giugno 2013**, ho colmato un enorme vuoto nel mio sito: ho finalmente intervistato il Maestro registrando la sua storia in un video. Durante questa attività ho usufruito dell'aiuto di **Manuela Barone**, novella pasticcera, già collaboratrice di **CucinArtusi.it** ed estimatrice del Maestro, la quale ha posto alcune domande che sono state anch'esse registrate in un altro breve video.

Il Maestro Cappello racconta la sua vita

{youtube}tm-1GkVvUL8{/youtube}

Le domande di Manuela Barone

{youtube}PhFGC90z9tg{/youtube}

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, 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. Il futuro Maestro, però, non era per niente soddisfatto del suo nuovo lavoro di rappresentante di gazzose e dopo soli due mesi tolse il vendesi all'attività e, coadiuvato dallo storico zio **Peppino**, riaprì il locale, appassionandosi sempre più alla pasticceria. Da allora è stato un crescendo, incrementando la varietà dell'offerta, inizialmente limitata a pochissimi dolci della tradizione palermitana ed in seguito estesa anche alle novità che cominciavano ad affacciarsi nel settore della pasticceria. **Salvatore Cappello** introdusse, nella Palermo degli anni '70-'80, l'uso del cioccolato al posto del surrogato, purtroppo diffusissimo all'epoca, e negli anni '90 le moderne mousse. Il Maestro **Cappello** porta quindi con sé una storia fatta di tanto studio, corsi frequentati in continente ed all'estero, di concorsi e riconoscimenti, ma anche di grande innovazione, però sempre con rispetto delle materie prime e delle tradizioni.



Salvatore Cappello ha recentemente raggiunto i massimi livelli della professione quando, insieme al Maestro di Cucina **Pietro Pupillo**, docente all'**IPSEOA Pietro Piazza** di Palermo, è diventato partner del **Progetto Diana-5**, ricerca dell'**Istituto Tumori di Milano**, a Palermo sotto la responsabilità della Dott.ssa **Adele Traina**. Scopo del progetto, è quello di provare scientificamente la correlazione esistente tra l'alimentazione, più propriamente lo stile di vita, e la recidiva del cancro alla mammella. Un team di esperti ha addestrato delle donne già operate ad una

Salvatore Cappello, Maestro Pasticcere in Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 12 Agosto 2013 20:17

nuova alimentazione che ha come base la dieta mediterranea, ma con l'aggiunta di alcuni cibi particolarmente ricchi di sostanze appositamente scelte dai ricercatori. Lo sviluppo del progetto prevedeva dei partner da individuare nel settore della ristorazione, capaci di creare delle nuove ricette con gli alimenti Diana-5 compatibili. Mentre per i piatti salati la realizzazione senza grassi animali, carne e zuccheri semplici è stato relativamente facile, soprattutto grazie all'inventiva del Prof. **Pupillo**, lo stesso non si può dire per la pasticceria, dove tutto è codificato e dalla quale erano state bandite le sue 5 colonne portanti: latte, uova, burro (grassi animali e vegetali idrogenati), farine 00 (raffinate) e zuccheri semplici (zucchero semolato, fruttosio, edulcoranti vari, etc). E' difficile preparare dei dolci degni di tale nome senza le "5 colonne", ancora più difficile renderli piacevoli al gusto. Ebbene, il Maestro **Cappello** è riuscito a superare sia la prima che la seconda difficoltà, creando delle ricette e quindi dei dolci che organoletticamente non hanno nulla da invidiare a quelli "convenzionali", utilizzando solo ingredienti alternativi, come per esempio zuccheri a basso indice glicemico, piuttosto che farine molite a pietra, latte di soia, olio extravergine di oliva e pochissime uova.



In passato ho già espresso, verbalmente ed in parte su questo sito, il perchè di tanta mia attenzione per l'operato di **Salvatore Cappello**, ma in questa sede proverò a riepilogarne i motivi. Innanzi tutto, egli riesce a padroneggiare uno degli ingredienti base della pasticceria: lo zucchero. Tra i nostri sensi quello del gusto è maggiormente soddisfatto dal dolce, ma a patto di non esagerare, con buona pace del nostro piacere e della nostra salute. Oggi non è facile trovare dei prodotti di pasticceria che lasciano spazio al gusto degli ingredienti, essi sono sempre più spesso sovrastati dalla parte dolce, a volte frutto di ricette risalenti ad epoche in cui, in mancanza di refrigerazione, lo zucchero era l'unico modo di conservarli. **Salvatore Cappello**, invece, riesce a dosarlo con rara maestria, è come se egli si trovasse dietro colui che consuma un suo prodotto e, con una sorta di telecomando immaginario, preme un bottone per far risaltare il dolce piuttosto che momentaneamente diminuirlo per far risaltare gli ottimi ingredienti utilizzati. Questa sua capacità di equilibrare lo zucchero, e quindi di armonizzare i sapori, l'ho riscontrata in tante sue preparazioni, come ad esempio la mousse al cardamomo, limone, caffè e cioccolato, nella quale tanti sapori, così diversi tra loro, si incontrano senza sopravanzarsi l'un l'altro, abbinandosi all'unisono come in un grande concerto, evidente frutto di grande esperienza e attenzione per i dettagli.



Un'altra caratteristica del Maestro è quella di conoscere ciò che avviene chimicamente e fisicamente durante l'unione di due o più ingredienti. La cucina è chimica, ma ancor di più lo è la pasticceria e **Salvatore Cappello** ha sviluppato quella serie di conoscenze ed esperienze che gli permettono di padroneggiare le materie prime che egli utilizza nel suo laboratorio, permettendogli così di svincolarsi dalle ricette e dalle convenzioni della pasticceria. Questa capacità e flessibilità sono alla base della sua affiliazione ai due progetti di ricerca dell'Istituto Tumori di Milano, il **Tanit** ed il già citato **Diana-5**, nei quali si è trovato a dover preparare dei dolci con ingredienti alternativi senza poter utilizzare nessun dei cinque pilastri della pasticceria.



Salvatore Cappello, Maestro Pasticcere in Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 12 Agosto 2013 20:17



Salvatore Cappello, però non è soltanto un bravo pasticcere, egli è anche una persona estremamente disponibile e umile, qualità che gli hanno permesso di imparare sempre, durante il corso della sua vita, andando a creare un profilo umano almeno pari, per levatura, a quello professionale e con il quale si è perfettamente integrato, creando una delle maggiori figure di spicco della pasticceria siciliana e probabilmente anche del Sud Italia.

La testimonianza del Maestro **Cappello**, riportata nel video incluso nel presente articolo, deve quindi rappresentare un sorta di esempio per le nuove generazioni, un esempio di sacrifici e tanta umiltà, che costituiscono i due binari che hanno guidato le ruote della sua vita, direzione che sono sicura verrà seguita dal figlio **Giovanni**, anch'esso già oggi pluri premiato pasticcere e attivo in numerosi concorsi, ma si spera anche per l'appena nato nipotino **Salvatore**, del quale ancora non si possono conoscere le inclinazioni, ma che magari, assieme al papà, fornirà materiale per un futuro articolo...

Alcune foto della Pasticceria Cappello
[moocasa_albumid=5891007838111991905](#)

*Le foto-striscia dei dolci dell'articolo sono state fornite da **Fabio Artusi Ph***