

Una Pasticceria Cappello tutta nuova

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 09 Gennaio 2015 12:27



Non è un caso se, su **CucinArtusi.it**, la **Pasticceria Cappello** di **Palermo** ha raggiunto la massima valutazione di 5/5 artusini, oltre che un meritato riconoscimento essa è anche una sorta di tributo agli sforzi di una famiglia che per tradizione è votata al rispetto della qualità. In passato mi sono quindi occupato spesso dei **Cappello**, sia dal punto di vista prettamente dolciario, sia per il loro impegno sul fronte nutrizionale e salutistico, ho infatti pubblicato alcuni articoli che raccontano storia e "opere" del [Maestro Salvatore Cappello](#), ma anche del [figlio Giovanni](#), con la sua **Pastry Academy** che ha recentemente ideato e aperto a pochi metri dalla sede storica della pasticceria in **Via Colonna Rotta**. Ho però sempre trascurato il secondo punto vendita di **Via Nicolò Garzilli 10**, anche se attivo da alcuni anni, considerando sempre e solo la sede principale. Lo scorso **7 Gennaio 2015**, la famiglia **Cappello** ha però deciso di incrementare la superficie della seconda sede, spostandosi al numero civico 19 dello stessa via, a circa 50 metri dal n.10, in ambienti più grandi, luminosi e accoglienti, dandomi la possibilità di documentare la nascita di questo nuovo punto vendita.



La festa di inaugurazione è iniziata puntualmente alle ore **18.30**, aprendosi con la benedizione di **Don Gaetano**, si è quindi protratta fino alle 22, raggiungendo le ben 4 ore e mezza di affollato flusso continuo di visitatori, amici e curiosi, nonché chef, pasticceri, cake designer e altri importanti rappresentanti della ristorazione palermitana. L'evento è stato caratterizzato da una varietà e quantità di dolci impressionante, offerti a coloro che entravano nel punto vendita, ma anche all'esterno, tutti hanno potuto abbondantemente gustare la tradizione e la genuinità dei dolci di **Cappello**. La varietà della pasticceria era molto estesa, c'erano i dolci moderni, con le varie mousse monoporzionamento o in bicchierino, al cioccolato, pistacchio, frutti di bosco, fragola, ma anche le frolle e le sfoglie al burro, praline di diversi gusti, i pasticcini alle mandorle, le amarene al cioccolato ed i



macarones.

Mancava però, secondo me, il dolce più rappresentativo della famiglia **Cappello** che contrariamente a quello che si può pensare non è la notissima mousse al cioccolato, nata da una libera reinterpretazione della **Setteveli** da parte del **Maestro Cappello**, bensì l'**Arabica**, un'altra mousse che invece affonda le sue radici nel caffè alla turca preparato negli anni 50 da mamma **Assunta** e che oggi, il figlio **Salvatore Cappello**, ha riassunto in quattro gusti apparentemente contrastanti tra di loro, ma che al palato si fondono come in un armonico concerto di sapori. Non è facile riuscire a far parlare tra di loro il cioccolato, il caffè, il limone ed il cardamomo, l'**Arabica** è infatti la testimonianza di un delicatissimo equilibrio dolciario di profumi e sapori sapientemente abbinati, ma soprattutto molto ben dosati. Un dessert non semplice da realizzare e dalla lunga lavorazione, infatti non sempre disponibile, che pertanto è meglio ordinare in pasticceria alcuni giorni prima.



Gli ambienti della nuova pasticceria, com'è d'uso oggi, sono molto luminosi, un occhio di riguardo è stato riservato al lungo e trasparentissimo banco di esposizione, realizzato tutto in vetro ed arricchito da due spazi, uno dedicato ai gelati e l'altro alla pralineria, i primi ovviamente sono preparati in modo rigorosamente artigianale, senza l'uso di semilavorati o discutibili additivi, mentre per i secondi c'è da vantare profumi e sapori, ricordo a tutti che **Salvatore Cappello** ha da tempo scelto la **Valrhona** come fornitore di cioccolato, azienda leader

Una Pasticceria Cappello tutta nuova

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 09 Gennaio 2015 12:27

mondiale per quantità ma soprattutto per qualità. Per poter gustare comodamente le delizie della pasticceria, un caffè di pura arabica, un cappuccino latte art o una delle 42 etichette disponibili tra tisane, infusi e the, è già disponibile una saletta al piano terra, ma al piano inferiore saranno in futuro allestiti altri spazi.



Il nuovo punto vendita si presta a diverse tipologie di servizio al cliente, esse saranno studiate e messe a punto durante i prossimi mesi, in modo da sfruttare al meglio gli spazi, con lo scopo di fornire una visione quanto più personalizzata e quindi originale del locale.

Infine, un doppio augurio va a **Giovanni Cappello**, il primo per il nuovo locale da gestire ed il secondo per il suo ventinovesimo compleanno, coincidente con la data dell'inaugurazione e festeggiato per l'occasione con una torta in pasta di zucchero realizzata dalla cake designer **Daniela Lo Buono**.

moocasa_albumid=6101721758043004193