Viola Pasticceria a Menfi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 05 Giugno 2021 06:47

Costanza, perseveranza e tanto studio, accompagnate da una grande passione, sicuramente aiutano il percorso professionale di un pasticcere, soprattutto se è alle prime armi, questo è quello che in pochissimi anni ha condotto **Giuseppe Viola** a traghettare verso la qualità prima il **Caffè House** di **Santa Margherita Belìce** (AG) e poi a creare il suo brand **Viola Pasticceria** aprendo un secondo locale nella vicina **Menfi** (AG), ed è proprio in quest'ultimo sito recentemente inaugurato che lo scorso **15 Maggio 2021** mi sono recato per recensire la pasticceria, ma soprattutto i lievitati di **Giuseppe**, prodotti di punta dell'assortito banco, cogliendo l'occasione per approfondirli dopo aver recensito in dettaglio, qualche mese prima, l'eccellente panettone tradizionale.

{youtube}ZDsQpxBWqA4{/youtube}

Ovviamente, come già detto, per poter ottenere i risultati illustrati nel video, **Giuseppe Viola** ha investito moltissimo in tempo e denaro nel suo addestramento professionale, iniziando con il frequentare corsi di pasticceria base in **Sicilia**, come ad esempio presso la **Cappello Pastry Academy**, per poi approfondire i singoli argomenti presso i più grandi professionisti del settore in Italia, tuttavia questo percorso non è certamente terminato, ma sta iniziando solo adesso, perchè il nostro pasticcere sa bene che chi smette di studiare, credendo erroneamente di saperne abbastanza, commette un grave errore di presunzione, causando un vero e proprio blocco del proprio avanzamento professionale, solo con l'umiltà di voler ancora imparare da altri, un pasticcere o anche un cuoco potrà sempre di più migliorarsi.

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



ALBUM E DOWNLOAD FOTO