Da oggi il Delizia Day c'è

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 18 Agosto 2017 09:25



Due anni fa a **Bolognetta** (PA) si sono festeggiati i 30 anni di attività della **Pasticceria Delizia** dei **Lo Faso**, ma negli ultimi mesi, grazie all'intraprendenza del giovane **Mauro**, si è pensato ad un seguito di quella festa e così lo scorso **11 Agosto 2017** è iniziato il nuovo corso del **Delizia Day**, appuntamento che si svolgerà ogni anno presso la famosa pasticceria. Dopo la preparazione della cassata da 600 Kg avvenuta nel 2015 e un 2016 di riflessione, questa volta è stata quindi la fantasia di **Mauro** ad essere protagonista con un particolare menu di apericena, in chiusura di serata si è esibito il gruppo di cabaret "**I Respinti**", provenienti direttamente da **Sicilia Cabaret**, infine a seguire si è svolto il concerto de **I RIO**, a cura del **Comune di Bolognetta**.

Mauro Lo Faso, nonostante abbia solo 24 anni ha bruciato tutte le tappe della pasticceria, mettendo a frutto la sua esperienza in qualità di figlio d'arte e la frequentazione degli studi in CAST Alimenti con i migliori maestri della pasticceria italiana, diventando poi membro del **Culinary Team Palermo** insieme al cugino **Mario**, attività culminata con la loro partecipazione alle Olimpiadi di Cucina di Erfurt 2016, presso cui hanno conseguito una medaglia di bronzo e una di argento. In dettaglio, ecco come si è manifestata la fantasia di **Mauro** al **Delizia Day**: panino al cacao con salmone affumicato, brioche integrale con bresaola, croissant salato con speck, mignon di mousse al cetriolo, muffin pomodoro e cioccolato, cannolo con mousse di ricotta salata, bignè all'olio evo con crema vellutata di zucca, bigne caprese, grissini, chips, canapè, pizzette di sfoglia, sfogline con prosciutto e sfincione. Già solo i nomi fanno intuire gli inediti abbinamenti, a volte un po' azzardati, ma devo ammettere comunque interessanti, ovviamente non poteva mancare un barman professionista a disposizione dei clienti.



Alla festa non sono mancati i VIP del settore, infatti ho incontrato il Maestro **Salvatore Cappello** e consorte, pasticcere e titolare dell'omonima pasticceria palermitana, nonchè **Maurizio Santin**, volto noto nelle trasmissioni del **Gambero Rosso Channel**, oggi responsabile di laboratorio presso l'**Antico Caffè Spinnato** di **Palermo**, accompagnato per l'occasione dal giovane **Fabrizio Cannone**. Durante il **Delizia Day** è stata inoltre inaugurata la nuova sweet room della **Pasticceria Delizia**, una confortevole saletta che per l'occasione ha accolto pasticceri ospiti, artisti e rappresentanti dell'amministrazione locale.

La partecipazione alla festa è stata numerosa, ma secondo me è mancato qualcosa, ad esempio si poteva aumentare il coinvolgimento dei palermitani, in minoranza probabilmente a causa del fatto che i **Lo Faso** sono molto conosciuti in zona e quindi tutti i posti disponibili sono stati saturati dai clienti locali, ma soprattutto, grande assente, alla fine dell'apericena è mancato il "dolce", vero è che in alcuni salati erano state inserite note di cacao, pasta bignè, sfoglie ecc. però non era stato previsto un vero dessert. Cosa proporrei io? Considerando la peculiarità della **Pasticceria Delizia**, costituita dalla produzione di uno dei migliori, se non il migliore, dei panettoni siciliani, mi sarebbe piaciuto concludere la serata, anche un po' provocatoriamente, con una bella fetta di panettone tradizionale, utile per dimostrare a **Davide Paolini**, noto enogastronomo che ha fatto del panettone estivo una sua battaglia, che qui al sud siamo capaci di proporlo, anche se solo per un giorno durante il **Delizia Day,** magari con il sottotitolo: "Il Panettone non uccide d'estate"!

moocasa_albumid=6453367298637667841