A Palermo, il cioccolato del campione del mondo Francesco Boccia

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 07 Maggio 2015 12:22



La **Coppa del Mondo di Pasticceria** di **Lione**, in **Francia**, è la competizione più ambita dalla categoria dei pasticceri, riuscire anche solo a parteciparvi è motivo di orgoglio per ogni professionista del settore, immaginate cosa può significare vincerla e diventare campioni del mondo! Questo è proprio quello che è successo alla squadra italiana composta da **Emmanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donatone**, che ha portato a casa il prezioso riconoscimento. I tre campioni,però, non potranno mancare ad un altro importante appuntamento: quello con la **Cappello Pastry Academy** di **Palermo** che ha iniziato una trilogia di incontri ospitando il corso sul cioccolato artistico di **Francesco Boccia**. I prossimi appuntamenti saranno a **Giugno** con **Emmanuele Forcone** e a **Settembre** con **Fabrizio Donatone**. La scuola di **Giovanni Cappello** è la sede dei corsi della **Conpait Sicilia Occidentale**, di recente a lui affidata, è in quest'ambito che **Boccia** ha presentato il suo corso, un bell'inizio per la nuovo delegato siciliano grazie anche ad uno sponsor eccellente: **Valrhona**, azienda leader mondiale del cioccolato, fornitore e sponsor della scuola e ormai da anni indispensabile partner di qualità della **Pasticceria Cappello**.

{youtube}K59WNSMMDpI{/youtube}



Francesco Boccia è giovanissimo, nonostante i suoi 28 anni, durante la sua lezione e la video intervista che mi ha gentilmente concesso, si è sempre dimostrato sicuro delle sue azioni ed idee e perfettamente consapevole del riconoscimento guadagnato in campo mondiale. Terza generazione di pasticceri dopo il papà ed il nonno, **Francesco** ama il cannolo siciliano, nella pasticceria di famiglia a **Striano**, suo paese natale in provincia di **Napoli**, producono persino le scorze, senza però nulla togliere al babà, un classico della pasticceria campana, tra l'altro il dolce più venduto del locale. Però, anche i pasticceri prima o poi devono mangiare, e quando **Francesco** si siede a tavola stravede per la... pizza, ovviamente napoletana! Queste sono solo alcune delle chicche che troverete nel video.

Il suo corso, durato ben tre giorni dal **4 al 6 Maggio 2015**, impiegando quasi 100 Kg di cioccolato Valrhona, ha condotto passo passo 8 pasticcieri siciliani nella realizzazione di una imponente struttura in cioccolato, incentrata su un tema abbastanza nordico, si poteva infatti scorgere in essa il caratteristico copricapo cornuto dei vichinghi nonchè lo scudo, la prua e la vela delle loro tipiche navi. Tutti i partecipanti hanno dimostrato grande dimestichezza con la materia prima, anche i neofiti del genere, realizzando ognuno un'opera da esposizione che sono sicuro farà bella mostra di se nelle loro pasticcerie.

moocasa_albumid=6145554260209695281