Più tradizione nella nuova Conpait Sicilia Occidentale

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 14 Aprile 2015 08:50

Con la recente entrata in **Conpait** di **Giovanni Cappello**, dell'omonima pasticceria palermitana, i delegati siciliani si sdoppiano, **Peppe Leotta** continuerà a rappresentare l'associazione nella **Sicilia Orientale** e **Cappello** quella **Occidentale**.

Lo scorso **13 Aprile 2015**, presso il prestigioso **Grand Hotel Et Des Palmes** di **Palermo**, è stata presentata la nuova squadra, tra l'altro con una nutrita rappresentanza femminile. La convention si è aperta alle 18:30 con l'inno nazionale seguito da altre performance del tenore **Piero Lupino** e della soprano **Piera Grifasi**. La conduttrice **Stefania Scordio** ha poi presentato i due delegati regionali ed il direttivo composto da: **Daniela Lo Buono** e **Manuela Rampolla**, responsabili della segreteria, **Daniela Raineri** ed **Emanuela Taormina**, responsabili Cake Design, **Caterina Tarantino**, responsabile del marketing, poi per il team pasticceria: **Gianni Rapisardi, Paolo Grasso, Antonino Pace, Giuseppe Pace, Francesco Perrone, Angelo La Placa, Toni Di Piazza, Toni Petitto, Vincenzo Randazzo, Rita Busalacchi, Nino Di Pasquale**. Significativo è stato l'intervento di **Santi Palazzolo**, pasticcere e titolare dell'omonimo locale di **Cinisi** (PA) da poco entrato in **Conpait**, reduce dalle recenti cronache che lo hanno visto denunciare un'estorsione a suo danno all'interno dell'Aereoporto di Palermo, dove egli ha un punto vendita. Altro importante ospite d'onore della serata è stato **Antonino Caleca**, Assessore Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, che ha speso parole di grande apprezzamento per il gesto di **Santi**, ma ha anche espresso la propria fiducia nella tradizione pasticcera siciliana, attribuendogli peculiarità di volano dello sviluppo economico.

Giovanni Cappello, forte della sua età e della sua professionalità, viene spesso accostato alla cosiddetta pasticceria moderna, ricca di mousse, panne e tecniche del freddo che provengono tutte d'oltralpe, perfettamente in linea con gli obiettivi di diffusione della **Confederazione Pasticceri Italiani**, ma durante la presentazione egli ha caratterizzato il suo progetto per **Conpait** parlando anche di tradizione, ci sono infatti tanti dolci siciliani che stanno scomparendo, o che comunque sono sempre più snaturati a causa dell'uso dei semilavorati. **Giovanni** ha infine garantito che nello spazio destinato alla **Conpait**, presso l'**Expo** di **Milano**, l'associazione porterà i nostri dolci, proprio quelli che piacciono tanto all'**Assessore Caleca**!

Dopo la consegna delle targhe di rito, a **Santi Palazzolo**, **Assessore Caleca** e agli sponsor **Cappello Pastry Academy, F.lli Nuccio, Roma Cash, Le Delizie di Arena, Panificio Quartararo, Italdecor, La Nuvola Ricamificio**, l'evento si è concluso con il taglio di una maestosa cassata da ben 100 Kg, realizzata con tecniche differenti grazie ai già citati sponsor, infatti accanto alla tradizionale ricetta erano presenti numerose decorazioni in pasta di zucchero, come a simboleggiare il nuovo programma della **Conpait Sicilia**.

moocasa_albumid=6137336684677133377