

Rita Busalacchi, una palermitana tra Boscolo e Montersino

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 15 Giugno 2015 16:39



Che in cucina ci sia chimica è un fatto accettato da tutti, ma che ce ne sia ancor di più in pasticceria è una vera ovvietà. Conoscere ciò che avviene a livello chimico unendo degli ingredienti, crea un vantaggio non indifferente nel pasticciare che padroneggia tali tecniche, il Maestro **Salvatore Cappello** è tra questi, ma è arrivato a ciò solo dopo una vita trascorsa a studiare ed a sperimentare, particolarmente avvantaggiati sono invece coloro che conseguono una laurea in materia e quindi applicano a torte, creme e lievitati le loro conoscenze di chimica.

Rita Busalacchi, una palermitana appassionata di pasticceria, ricade proprio in quest'ultima categoria, ritrovandosi da trentenne a poter padroneggiare ricette ed impasti, grazie agli studi compiuti. **Rita**, sin dalla più tenera età, è rimasta affascinata dai racconti della mamma sulla bisnonna americana, dedita alla cucina e ai dolci, decidendo, quasi inconsciamente, per diversi anni, di dedicarsi alla pasticceria, ma senza pensare che potesse un giorno diventare un lavoro, fino a quando, all'età di 20 anni, proprio durante il suo percorso universitario, capì qual'era la sua strada. La sua sete di sapere gli ha permesso di accumulare, prima una cultura umanistica, e poi di chimica, non indifferenti, ma la sua forza sta anche nella caparbità e nella passione che l'ha vista partire, dopo pochi mesi dal conseguimento della laurea in chimica farmaceutica, alla volta della **Boscolo Etoile Academy**. Uno dei docenti della scuola era **Stefano Laghi**, ma arrivata in Toscana, **Rita** non lo incontrerà mai, trova invece **Luca Montersino** che intuendone le potenzialità, al termine del corso di studi, la assume prima come assistente e poi come addetta al reparto cremosi del suo laboratorio di **Alba** (CN).



Grazie ai docenti incontrati ed alla sua passione, **Rita** ha accumulato, in un tempo relativamente breve, un'esperienza invidiabile alla quale oggi, tornata nella sua **Palermo**, attinge per le consulenze e per i corsi che offre ai clienti, ma nel futuro della **Busalacchi** c'è però un locale tutto suo, dove esprimere ciò che a lei piace della pasticceria. Sarà un retaggio del lavoro presso il laboratorio di **Montersino**, ma **Rita** predilige i cremosi e quindi ama la pasticceria moderna, a base di mousse, quella che oggi si fa con il freddo dei freezer più che con il caldo del forno. Però, stranamente, quando deve mangiare un dolce, preferisce la **Tarte Tatin**, un classico della pasticceria francese, mentre a tavola predilige le verdure, crude o comunque poco cotte, magari grigliate, gusti semplici dal dolce al salato, preferenze in comune con altri grandi della cucina e della pasticceria.

Oltre alla passione ed alla caparbità, uno dei suoi segreti, che tra l'altro l'accomunano con **Luca Montersino**, è sicuramente la precisione, l'amore per il dettaglio, l'ordine e la disciplina, caratteristiche che fanno la differenza tra un bravo ed un bravissimo.

Questo è il profilo che è emerso durante la mia video intervista del **12 Giugno 2015**, registrata presso la **Cappello Pastry Academy** di **Palermo**, sede dei corsi della **Conpait**, associazione della quale **Giovanni Cappello** ha recentemente preso le redini per la Sicilia Occidentale e della quale **Rita** fa parte, pertanto, come è mia abitudine, vi lascio alle sue parole che hanno illustrato, in modo aperto e senza remore, i primi trenta anni della sua vita.

{youtube}J04icqKfvPg{/youtube}

Infine, qualora ce ne fosse bisogno, **Rita** costituisce l'ennesima conferma di come la pasticceria stia diventando

Rita Busalacchi, una palermitana tra Boscolo e Montersino

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 15 Giugno 2015 16:39

sempre più rosa, proprio come mi è già capitato di [scrivere in passato](#), ma nel suo caso, una scelta compiuta ben prima che la TV ci bombardasse con torte e cucine, quindi una strada imboccata sicuramente con il cuore, il cuore cremoso e morbido di una ragazza che ha finalmente coronato il suo sogno e che oggi possiede tutti gli strumenti per conquistare un grande futuro.