Viola Pasticceria, scelte di qualità in provincia di Agrigento

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 19 Dicembre 2020 11:58

Ho conosciuto **Giuseppe Viola** nel 2015, un paio d'anni dopo l'inizio della sua attività al **Caffè House** di **Santa Margherita di Belìce** (AG), e sin da subito ho trovato in lui una buona sensibilità per il tema qualità, anche se probabilmente a quell'epoca non aveva ancora deciso quale strada percorrere definitivamente. Tuttavia, il mio parere sul miglioramento dell'offerta del suo locale non si è perso nel vuoto, e considerando la sua crescente passione per la pasticceria gli ho pure consigliato un bel corso presso la **Cappello Pastry Academy** di **Palermo**. L'epilogo è stato a dir poco grandioso, **Giuseppe Viola** ha frequentato quel corso e poi tanti altri, ha quindi coronato il suo sogno aggiungendo al suo status di imprenditore anche la professione di pasticcere, adesso infatti dirige lui il proprio laboratorio e sceglie personalmente le materie prime al massimo della qualità. Infine, proprio in questi ultimi giorni del 2020 ha preso forma il suo nuovo brand "**Viola Pasticceria**" che lo accompagnerà sin da subito nell'attività del nuovo locale nel vicino paese di **Menfi,** di imminente apertura, a cui poi seguirà la ristrutturazione dell'ormai ex **Caffè House** di **Santa Margherita di Belìce**, in modo da trasferire al cliente l'idea di un'immagine unica, luminosa, giovane e dinamica.

Dopo questa indispensabile premessa, essendo arrivato il periodo natalizio e avendomi **Giuseppe** comunicato già da tempo l'abbandono del mix in favore del lievito madre nella produzione del panettone realmente artigianale, lo scorso **14 Dicembre 2020** mi è sembrato doveroso andare a constatare di persona l'evoluzione della sua pasticceria iniziando con una recensione dei suoi panettoni. Ne è scaturita una video recensione con due interessanti prodotti, un tradizionale e un panettone al pistacchio che hanno rivelato una grande piacevolezza, ma per conoscerne il perchè dovrete guardare la degustazione da me condotta insieme a **Giuseppe Viola** qui sotto riportata.

{youtube}DfYmNOkwzI0{/youtube}

Quindi, le basi di una solida impresa fondata sull'attenzione al cliente ed alla qualità sono state già create da parte di **Giuseppe Viola**, ma nell'aria ho percepito anche tanta ambizione, soprattutto se si considera l'obiettivo di diventare un pasticcere **Ampi**, tuttavia gli investimenti condotti in formazione sulla propria persona, ma anche sui dipendenti, saranno sicuramente forieri di ulteriori importanti traguardi, perchè oggi non è tanto importante DOVE si opera, ma COME. Il mio prossimo appuntamento con **Viola Pasticceria** sarà a **Menfi**, per una carrellata dei suoi prodotti e spero anche in una esclusiva degustazione del suo panettone senza lattosio, preparato con l'olio extra vergine di oliva di **Nocellara del Belìce** come unico grasso impiegato durante la sua realizzazione.

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

ALBUM E DOWNLOAD FOTO