La nuova rosticceria d'autore di Francesco Palumbo

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 21 Ottobre 2022 05:56

CucinArtusi.it non è nuovo nell'ospitare la rosticceria siciliana, in particolare quella palermitana, ma solo ed esclusivamente se preparata con criteri in cui prevalga l'attenzione all'impasto, magari maturato e con farine a più basso indice glicemico, con una maggiore qualità delle farciture, anche di produzione artigianale, e infine, perchè no, anche un'estetica più accattivante e soprattutto più elegante. Tutto questo l'ho riscontrato nel prodotto ideato da **Francesco Palumbo**, un pasticcere prestato alla rosticceria che seguo da alcuni anni e di cui ho sempre apprezzato la voglia di evoluzione, culminata nel suo ultimo corso del **17 e 18 Ottobre 2022** scorso svoltosi alla **Scuola MAG** di **Palermo**.

Dopo aver frequentato l'ultimo giorno del corso, ciò che ha più colpito il mio palato è stato il ragù impiegato in alcune farciture che definire da manuale è veramente poco, persino il taglio degli ortaggi era un perfetto mirepoix, tuttavia devo elogiare, oltre a **Francesco** ed alla scuola che ha creduto in lui, anche i circa 25 "alunni" che hanno partecipato, quasi tutti professionisti del settore che hanno deciso di perfezionarsi e confrontarsi per migliorare il prodotto offerto ai loro clienti. L'evento ha ospitato anche **Alessandro Scordi**, chef esperto di impasti in breve visita, e coinvolto **Fabio Potenzano**, chef televisivo che dopo alcune ore di corso ha deciso di alzarsi e trasferirsi dall'altro lato del banco, dando il suo contributo alla decorazione e presentazione della rosticceria d'autore.

In conclusione, qui di seguito troverete un breve video con intervista e le foto relative, da guardare attentamente e da... mangiare con gli occhi!

{youtube}JTlayblTO2g{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

ALBUM E DOWNLOAD FOTO