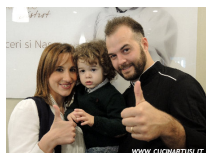


Cappello Bistrot, adesso c'è

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 11 Febbraio 2016 10:58



Reduce dalla partecipazione in qualità di concorrente alla nota trasmissione televisiva di Rai 2 "**Il più grande pasticciere**", trasmessa nell'autunno del 2015, **Giovanni Cappello** è tornato a far parlare di se con l'apertura di un bistrot tutto nuovo a due passi dalla sede storica della **Pasticceria Cappello** di **Via Colonna Rotta** a **Palermo**. Il nuovo locale è situato a meno di 50 metri dalla prestigiosa **Porta Nuova**, importante elemento architettonico inserito nel complesso monumentale di **Palazzo dei Normanni**, sede dell'**ARS**, pertanto centro nevralgico dell'amministrazione regionale siciliana.



Il Cappello Bistrot è stato inaugurato il **27 Gennaio 2016**, alla presenza di autorità religiose e amministrative, il taglio del nastro è stato effettuata da **Giovanna Marano**, Assessore alla Attività Produttive del Comune di Palermo, "madrina" della nuova impresa economica, insieme al piccolo **Salvatore Cappello**, figlio di **Giovanni** in cui si ripongono grandi speranze per il perpetuarsi di una tradizione di famiglia ormai lunga e consolidata.

Il **Cappello Bistrot** coprirà diversi momenti alimentari dei clienti, offrendo pertanto, oltre al bar, anche dolci, panini gourmet, aperitivi e gelati. Al pari di altri locali europei, come ad esempio avviene in Spagna, Francia o Belgio, il **Cappello Bistrot** renderà disponibile, oltre all'offerta tradizionale dei **Cappello**, però limitata alle monoporzioni, anche i dessert da ristorazione, nonchè delle coppe gelato, in sostanza verrà privilegiata la porzione singola, come a voler simboleggiare una maggiore attenzione al cliente. Nulla da aggiungere sulla già ottima pasticceria, ovviamente prodotta nel vicinissimo laboratorio di famiglia, e rinnovata nei gusti, ma soprattutto nella forma, come voluto da **Giovanni**. Tra il salato, invece, spiccano sicuramente dei panini che oggi si potrebbero definire d'autore, con impasti a base di grani antichi o cereali e farciture di realizzate con ingredienti di qualità. Infine è stato curato anche il caffè, con la possibilità di scegliere alcune arabiche monorigine, insieme agli immancabili the e tisane.



Tutto ciò, però, non avendo spazio sufficiente all'interno del bistrot, è vincolato alla concessione dell'autorizzazione all'uso dello spazio pubblico antistante il locale, situato all'inizio di quel percorso storico arabo-normanno, oggi pedonale, che poche settimane fa è stato nominato dall'**Unesco** patrimonio dell'umanità. Pertanto, considerando che al momento in cui scrivo, sono trascorsi 15 giorni dall'inaugurazione, i documenti sono già stati presentati ed i pagamenti necessari sono già stati effettuati, ma si parla comunque di un'attesa massima di 120 giorni, forse sarebbe il caso che l'importante "madrina" dell'inaugurazione mettesse una buona parola per abbreviare queste lungaggini, poco giustificate agli occhi dei cittadini, per far finalmente decollare, sia altri, sia questo progetto di nuova impresa palermitana, ideata da un giovane e bravo pasticciere che sta continuando una tradizione artigiana oggi quasi scomparsa, e già solo per tale motivo dovrebbe ricevere un premio.

moocasa_albumid=6244633655453459681