La Pasticceria Damiano lo fa nel barattolo

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 10 Luglio 2022 05:21

Ero già stato a **Palma di Montechiaro** quella volta che nel **2013** intervistai **Suor Nazarena**, monaca di clausura del locale **Monastero Benedettino**, rigorosamente dietro la grata e previo acquisto dei loro dolcetti di mandorla. Tuttavia ci sono tornato lo scorso **22 Giugno 2022** dopo aver conosciuto **Damiano Zarbo** pasticcere che ha escluso semilavorati e margarine dalle sue preparazioni e che si è opportunamente formato al fine di offrire ai suoi clienti il massimo della pasticceria possibile, arrivando addirittura ad introdurre delle tecniche che si cominciano a vedere solo da poco e relative alla cottura in barattolo dei lievitati, come ad esempio il babà, ma si può preparare così anche il panettone e via discorrendo, certo non la colomba pasquale, che senso avrebbe non farla volare via?! Accanto a **Damiano** c'è la moglie **Lucia**, compagna di vita e di... lavoro perchè nei nove anni di apertura dell'impresa di famiglia è diventata anche lei pasticcera per la serie "tanto va la gatta al lardo, che ci lascia lo zampino" e quindi il principale aiuto in laboratorio. Per cui non perdetevi il seguente video, in esso anche un mio consiglio per rendere più salutare il consumo del gelato.

{youtube}8-FIEMVLYxs{/youtube}

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

ALBUM E DOWNLOAD FOTO