

Armando Palmieri, un napoletano a Milano

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Giugno 2016 13:26



A Palermo, la **Cappello Pastry Academy** vanta ad oggi una nutrita collezione di corsi tenuti da docenti, grandi professionisti spesso anche volti televisivi, che diversamente sarebbe stato difficile frequentare per il pasticciere che si vuole tenere aggiornato e ancor di più per l'amatore, se non a patto di sopportare elevati costi tra trasferimenti in sedi lontane dalla **Sicilia** e pagamento dei corsi.

Lo scorso **13 e 14 Giugno 2016** la scuola ha ospitato **Armando Palmieri**, Pastry Chef noto ai professionisti per la sua attività di consulenza in tutta **Italia** e al più vasto pubblico televisivo per la sua trasmissione sul canale **Alice TV**. La lezione di due giorni è stata incentrata sui lievitati da prima colazione, argomento a lui particolarmente congeniale e ben diverso dalle torte "moderne", preparate con il freddo dell'abbattitore piuttosto che con il caldo del forno.

Armando, campano verace, in una video intervista da lui gentilmente concessami ha raccontato la sua storia che, lungi da me ogni blasfemia, mi piace affiancare a quelle di chi invece rimane illuminato dalla fede e sceglie il seminario. In sostanza, è una sorta di conversione quella che ha trasformato Armando da un abile restauratore laureato in architettura con il posto fisso, in uno chef prima e in un bravo pasticciere dopo. Un'altra sua particolarità è quella di avere girato tanto il mondo, attività importante per chi sceglie l'ambito ristorativo poichè il "gironzolare" apre sicuramente la mente. I suoi mentori sono ben due, Igles Corelli perchè sin da subito ha creduto nelle sue potenzialità e Achille Zoia in qualità di lievitista, mentre la prima importante scuola che lo ha formato è stata l'Etoile di Rossano Boscolo, ai tempi della direzione Monterisino, poi sono arrivate le docenze in Cast Alimenti, in Alma, e la delega di rappresentanza Conpait per la Lombardia, infine il programma su Alice TV. Oggi egli vive nella periferia milanese ed è un Pastry Chef che divide le sue giornate lavorative tra consulenze e corsi in tutta Italia, ma soprattutto con Open Pastry Kitchen, la sua scuola di cucina e pasticceria, aperta recentemente a Senago (MI) insieme all'amica Maria Grazia Liuzzi. Però tranquilli, la sua milanesizzazione non gli ha impedito di continuare a preferire tra i dolci il napoletanissimo babà!

{youtube}8N-5R7Ny178{/youtube}

Qui di seguito, tutte le foto della giornata conclusiva del corso palermitano del **13 e 14 Giugno 2016**

moocasa_albumid=6296155199283153409