

Trent'anni di Pasticceria Delizia

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 15 Agosto 2015 21:45



Ho conosciuto **Pino Lo Faso** solo nell'Aprile 2010, ma ho percepito sin da subito la sua professionalità e nel corso degli anni successivi ho avuto modo di apprezzare il lavoro del laboratorio della sua **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta** (PA), scrivendo anche [un dettagliato articolo che ne racconta la storia](#). Lo scorso **11 Agosto 2015** la famiglia **Lo Faso** ha festeggiato il trentennale dell'attività con lo slogan "la Delizia sei tu", chiaro riferimento a coloro che hanno reso possibile i tanti successi del locale e cioè ai tanti clienti di **Bolognetta**, dei paesi vicini, ma soprattutto della vicinissima città di **Palermo**, in cui il locale è molto conosciuto, un traguardo importante costellato da una notorietà che proviene esclusivamente dalla bontà dei suoi prodotti.



Parlando della **Pasticceria Delizia**, mi sono espresso in termini di famiglia poichè ritengo **Pino** uno di quei pochi fortunati che sul lavoro può vantare la collaborazione di moglie e figli, ognuno ha scelto liberamente di partecipare all'impresa in base alle proprie capacità, garantendo così il perpetuarsi delle esperienze di **Pino**, depositario non solo di professionalità acquisita, ma anche di tradizioni da tramandare, come nel caso del **Buccellato di Bolognetta**, dolce ormai quasi scomparso e di cui egli è grande e fedele interprete, nonché esportatore all'estero. La conduzione familiare, però, non ha impedito all'azienda di espandersi assumendo numerosi collaboratori, tutti molto qualificati, altra importante colonna portante in sala e in laboratorio. **Rosalba Orobello**, moglie di **Pino**, è deputata alla parte estetica essendo dotata di un'ottima capacità nell'allestimento delle vetrine, mentre i figli, **Luana** e da poco tempo **Mauro**, sono invece entrati in laboratorio con il papà, la prima, oltre ad occuparsi del back-office ha anche sfoderando le sue capacità decorative sulle torte, il secondo, ha iniziato ad approfondire i segreti della pasticceria sotto l'ala protettrice di **Pino**, ma soprattutto con un importante percorso di studi che lo ha portato alla **Cast Alimenti** di **Brescia**, scuola oggi al top per chi vuole diventare pasticcere.



Un'altra grande specialità della **Delizia** sono i lievitati, curati in modo ancora più maniacale rispetto a ciò che comunque viene fatto per tutta la produzione della pasticceria. Gli ottimi cornetti prodotti quotidianamente sono solo la punta dell'iceberg, poichè nel periodo delle feste natalizie, piuttosto che pasquali, la pasticceria si riempie di profumi e sapori emanati da panettoni e colombe, realizzati in modo realmente artigianale, con lievito madre e burro di primissima qualità, [come ho raccontato qui](#), attività che secondo me in **Sicilia**, pone al top i suoi prodotti, se non addirittura nel Sud Italia. Invece, durante l'anno, si possono gustare il **Pan Brillo** ed il **Ciocco Bum**, rispettivamente al gusto di limoncello e cioccolato, altri due lievitati svincolati dalle festività.



Altro punto forte è il gelato, il mio gusto preferito è quello al caffè, il suo segreto? L'aggiunta di panna e l'uso di un'ottima miscela lo rende pieno e gustoso. Ultimamente, grazie alla presenza in laboratorio di una macchina micronizzatrice, la **Pasticceria Delizia** produce in proprio le paste da aggiungere al gelato, basterà provare i gusti nocciola e pistacchio per rendersi subito conto dell'enorme divario di sapore esistente con la totalità

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 15 Agosto 2015 21:45

dei gelati che comunemente troviamo nelle altre gelaterie, senza nessun aumento di costo per il cliente. Sempre la stessa attrezzatura consente di preparare la **Deliziella**, una crema al cacao e nocciola al 45% che non ha rivali per gusto e profumo, disponibile anche nelle versioni al caffè e al pistacchio. Altro che **Nutella**, la **Deliziella** va dosata con molta parsimonia poichè in bocca è un'esplosione incontenibile di sapore, pertanto, il suo costo, apparentemente più elevato rispetto a ciò che si può trovare sul mercato della produzione industriale, è ampiamente compensato dalla sua concentrazione.



Scuserete questa mia lunga esposizione di dolcezze di alta qualità, ma per un compleanno trentennale ho ritenuto doveroso quanto meno accennare a quelli che secondo me sono i veri motivi che hanno portato fino al punto in cui è oggi la **Pasticceria Delizia**. Però, nonostante tutti questi punti di forza, i **Lo Faso** hanno deciso di festeggiare i 30 anni con uno dei dolci siciliani più classici e conosciuti al mondo, approntando quindi una cassata da ben 600 Kg, grazie ad una adeguata attrezzatura gentilmente concessa dall'**A.P.A.S.**, Associazione Pasticcieri Artigiani Siciliani, rappresentata per l'occasione da **Santi Palazzolo**, dell'omonima pasticceria di **Cinisi (PA)**, stampo già impiegato in precedenza altre con successo altre volte. L'**A.P.A.S.** è un sodalizio formatosi diversi anni fa, oggi non più attivo come ai suoi inizi, che annovera tra le sue fila, oltre a **Santi** e **Pino**, anche **Salvatore Cappello**, i fratelli **Accardi**, **Giovanni Pace** ed altri importanti maestri pasticceri di **Palermo** e provincia, il mio auspicio può solo essere quello di rivedere di nuovo i suoi membri insieme ed attivi per sostenere la qualità e la professionalità. Guarda caso, però, i citati maestri pasticceri, fanno anche parte dell'**Associazione Culturale Duciezio** fortemente voluta dal Prof. **Salvatore Farina**, un altro sodalizio siciliano finalizzato alla valorizzazione del dolce tipico e dell'artigianalità della pasticceria.



La preparazione della cassatona si è svolta in due fasi, nel tardo pomeriggio è stato montato pandispagna con la ricotta, in tarda serata invece, dopo un indispensabile periodo di assestamento, lo stampo è stato girato e sformato, quindi la cassata è stata decorata ed ornata con una scultura in isomalto dal sicilianissimo tema. Per l'occasione, oltre a **Franco**, fratello di **Pino**, erano presenti il già citato **Santi Palazzolo**, nella doppia veste di maestro pasticcere e di esempio civico, in seguito alla sua denuncia di tangenti a lui richieste per mantenere il punto vendita all'Aeroporto Falcone e Borsellino di Palermo, in serata sono poi arrivati **Salvatore Garofalo** della **Pasticceria Oriens di Lercara Friddi (PA)**, autore del decoro laterale con glassa della cassatona, poi **Giovanni Cappello** in rappresentanza dell'omonima pasticceria palermitana ma anche in qualità di delegato Sicilia Occidentale della **Conpait**, infine era presente anche lo chef **Giuseppe Maffioli**, docente alla **Cast Alimenti**, in quei giorni in vacanza in **Sicilia** e l'On. **Franco Ribaudò**, ex Sindaco di **Marineo** oggi deputato al Parlamento italiano. Il pubblico stimato in base alle porzioni di cassata distribuite si pensa abbia raggiunto il ragguardevole numero di almeno 3.000-4.000 persone, creando un flusso costante durante la notte, fino a quando la cassata non è terminata, esattamente pochi minuti prima che una più volte preannunciata pioggia avesse finalmente fatto la sua comparsa.



I complimenti per la realizzazione dell'opera va a tutti coloro che a diverso titolo hanno collaborato

Trent'anni di Pasticceria Delizia

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 15 Agosto 2015 21:45

per la buona riuscita dell'impresa, **Comune di Bolognetta** in primis, rappresentato da **Gaetano Grassadonia**, Vicesindaco che è stato praticamente presente a tutte le fasi dell'evento, ma soprattutto a **Salvo Giangrasso**, organizzatore della festa patronale in cui è stato inserito l'evento della Delizia, a **Neomedia** di Palermo per la diretta streaming, e a **Liberamente Ciminna** per la disponibilità delle apparecchiature video. Infine, è proprio il caso di dire "dulcis in fundo", è doveroso citare coloro dai quali tutto è veramente iniziato, cioè **Mario e Peppina**, genitori di **Pino Lo Faso**, insieme a **Gennaro e Concetta**, genitori di **Rosalba**, attivi partecipanti durante i festeggiamenti.

moocasa_albumid=6182077025060952817