

vendredi 27 juin 2014

TSHR 14 à PALERME - Jour 3 : Enoteca di Palermo et Pasticceria Cappello

Aujourd'hui tout le monde s'est levé très tôt nous avons un programme chargé visite de la glace puis de la pâtisserie.
Mais le glacier a fini sa journée à 3H il propose de repousser au lendemain matin.
Qu'à cela ne tienne nous allons dans une enoteca Sicilienne. Après présentation des vins typiques Siciliens et des domaines les plus réputés nous repartons avec quelques échantillons afin de déguster les différents cépages locaux.



Maestri pasticceri CAPELLO 1940



La pâtisserie existe depuis 1940 c'est l'une des plus ancienne de Sicile et de Palermo à l'origine c'était ce que l'on appelait une "laiterie" elle fut créée par Bartolomeo et nous avons rencontré son neveu Salvatore qui est Maître Pâtissier et Maître Chocolatier Membre de l'académie de pâtisserie Italienne (qui comprend 53 membres au total pour toute l'Italie).
De plus il aime à transmettre son savoir son fils qui prend la relève était absent car il faisait une démonstration pour la télé Italienne à Rome et nous avons aussi rencontré un "stagiaire" qui préparait l'équivalent du MOF en pâtisserie.
Nous avons été invité dans les laboratoires pour une démonstration des recettes typiques Sicilienne, nous étions impressionnés par la taille du matériel utilisé.
Le chef du laboratoire nous a fait une démonstration de :
- Amaretti Siciliani
- "Champignons"
- Catanesca



Qui êtes-vous ?

 VOYAGE BTS 2014

[Afficher mon profil complet](#)

Archives du blog

▼ 2014 (6)

▼ juin (6)

[TSHR 12 à PRAGUE - Jour 3 : Nove Mesto](#)

[TSHR 12 à PRAGUE - Jour 2 : Le pont Charles et le ...](#)

[TSHR 12 à PRAGUE - Jour 1 : Stare Mesto](#)

[TSHR 14 à PALERME - Jour 3 : Enoteca di Palermo et...](#)

[TSHR 14 à PALERME - Jour 2 : Visite de la ville](#)

[TSHR 14 à PALERME - Jour 1 : Le voyage](#)



- Cannoli Siciliani



que nous avons dégustés à la fin de la démonstration.



Puis sous nos yeux ébahi il a préparer et décorer la Cassata Sicilia LE GATEAU typique.





L'hospitalité Sicilienne n'étant pas une légende ils nous ont offert des rafraîchissements pour accompagner la dégustation de toute ces spécialités et nous sommes repartis avec la fameuse Cassata Sicilia pour la déguster le soir sur la terrasse de l'auberge de jeunesse.





GRILLO Robe jaune pâle limpide
Nez de fleurs blanches et d'agrumes
Arômes primaires sur la fraîcheur un vin blanc sec avec une minéralité typique des sols volcaniques

NORMANNO Robe jaune dorée limpide et brillante
Nez avec des arômes plutôt secondaires et évolués avec une touche d'oxydation
Bouche charnue et complexe avec des notes de fruits secs typique des oxydatifs

LIGORIO Robe jaune aux reflets verts
Nez très vif
Bouche tout en fraîcheur avec des notes de citron vert et légèrement perlant

Publié par [VOYAGE BTS 2014 à 00:00](#)

Aucun commentaire:

Enregistrer un commentaire

Pour laisser un commentaire, cliquez sur le bouton ci-dessous afin de vous connecter avec Google.

SE CONNECTER AVEC GOOGLE

[Article plus récent](#)[Accueil](#)[Article plus ancien](#)

Inscription à : [Publier les commentaires \(Atom\)](#)