

Dolci d'autore, passione antica

Da Ragusa a Milano un brindisi con Di Pasquale e le sue specialità

Trenta giorni da ricordare: tanti ne sono passati dalla riapertura della Pasticceria Di Pasquale che ha riaperto i battenti lo scorso 9 settembre, con il progetto di rilancio del Gruppo Jobbing Centre. Giovedì sera, il nuovo team ha festeggiato il primo mese a Milano, in occasione dell'appuntamento con "La Vendemmia di via Monte Napoleone", con un inedito incontro tra tre aziende storiche del bel Paese, il nord di Venini e il sud di Valle dell'Acate e della Pasticceria Di Pasquale, per raccontare e celebrare l'espressione autentica di chi lavora per produrre eccellenza. Da Ragusa a Milano passando per Venezia, ammirando l'arte di Venini, con opere ispirate a Sua



Maestà il Vino, e degustando due dei 7 vini di Valle dell'Acate, il Cerasuolo di Vittoria Docg e Zagra Grillo Sicilia Doc. Dulcis in fundo le ricette che hanno reso famosa la pasticceria Di Pasquale: i fiocchi di neve, i biscotti con mandorle di Avola, il dolce Savoia, e la torta Savoia.

Durante la serata, il figlio del fondatore della pasticceria Di Pasquale, Enzo Di Pasquale, ha raccontato che "la torta Savoia proposta a Milano insieme ad altre produzioni tipiche, era il celebre dolce al cioccolato tanto amato da Leonardo Sciascia, che ne faceva scorte in ogni sua tappa ragusana. Lo scrittore fu più volte immortalato dal maestro Giuseppe



Leone, con le sue foto che raccontano la storia dell'Isola". Dopo la recente riapertura dello storico locale di viale Vittorio Veneto, la pasticceria sta rilanciando la sua attività con una



nuova formula di valorizzazione culturale dell'arte dolciaria, attuata sia attraverso l'affiancamento di attori culturali del territorio, sia con la realizzazione di percorsi di alta formazione per figure professionali del mondo della ristorazione e della pasticceria. Tra i prossimi traguardi l'apertura di due corner

a Roma e Milano, dove l'appuntamento di giovedì è stato un piccolo assaggio dell'accoglienza meneghina che si è mostrata calorosa verso le

specialità Di Pasquale.

La pasticceria festeggia il primo mese della riapertura con le eccellenze de «La vendemmia di via Monte Napoleone»

