Un pasticciere calabrese fa impazzire i milanesi con il suo panettone



Mastro Vincenzo, al secolo Vincenzo Pellicorio, ha il volto stanco ma carico di soddisfazione, "sono quasi due mesi che dormo qualche ora al giorno e nemmeno tutte le notti", ma tutta la famiglia e i numerosi collaboratori sono stati travolti in un "tour de force" straordinario.

"Non potevamo perdere questa occasione e non ci andava di scontentare i tanti estimatori".



Certo, queste festività sono state diverse dal solito: il Covid ha segnato molte attività economiche e Mastro Vincenzo, che da anni realizza panettoni artigianali ha puntato per l'occasione tutto su questo prodotto che era già conosciuto in Calabria e anche fuori regione.

Le attrezzature da piccolo laboratorio di provincia, la sede è ad **Acri** (CS), alle porte dello splendido **altipiano silano**, sono state messe a dura prova: forni che cuocevano giorno e notte, planetarie che impastavano 24h su 24h.

"È stato un crescendo. I primi panettoni sono partiti per il **Nord Italia** e distribuiti nei punti vendita specializzati. Molti esercenti, dopo aver testato il prodotto, in modo entusiastico hanno messo a disposizione della propria clientela dei vassoi per l'assaggio, e ogni assaggio era una vendita e, spesso, un ritorno per il riacquisto".

"Ritengo — dice ancora **Vincenzo Pellicorio** — che il fatto che la gente sia stata costretta in casa ha fatto sì che quello che era il dolce del giorno di **Natale** sia diventato il dolce di tutti i giorni. Ecco perché gli ordini crescevano di giorno in giorno e, di conseguenza, le nostre notti diventavano sempre più corte".

La versione con il pistacchio, poi, è andata letteralmente a ruba, oltre ogni più rosea previsione.

È Mastro Vincenzo a spiegarci il motivo di questo successo: "tutto l'anno produciamo pasticceria di ottima qualità ma soprattutto taralli, che ad Acri sono una tradizione. Ormai, grazie alla diffusione sui social, i taralli raggiungono numerose località italiane, e in occasione delle festività il laboratorio si converte alla produzione dei dolci tipici con qualche novità. Alla base di tutto c'è la passione, lo studio, l'attenzione per le materie prime e la squadra".

Non siamo sorpresi come questo artigiano non si preoccupi della presenza di tanti altri panettoni artigianali in giro, visto il suo ghigno, tipico di chi conosce i segreti del commercio.

E a tal proposito, dice, "Non basta la forma del panettone basso a trasformare un panettone industriale in artigianale e neanche le curate e impreziosite scatole nelle quali sono confezionati. Più si diffondono questi e più noi abbiamo successo, avendo puntato tutto sulla trasparenza e la qualità".

Nella sua pasticceria ci colpisce l'esposizione di torte, dal

design molto accattivante, e i dolci di tutte le forme e colori.

Ma è all'assaggio che si capisce perché i suoi prodotti hanno successo.

Sono privi di qualsiasi conservante, ci rassicura Mastro Vincenzo, aggiungendo: "la cosa che mi dà più soddisfazione è vendere centinaia di panettoni a Milano, patria indiscussa di questo dolce".