

# 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 preziose 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”*.