La Pasticceria Palazzolo va al FICO di Bologna

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 11 Novembre 2016 11:39



Troppo spesso, i numerosi impegni enogastronomici, mi hanno condotto a trascurare coloro che stimo di più, è come se si innescasse un processo di assuefazione, per cui si da per scontata una fiducia che invece sarebbe il caso di palesare pubblicamente. **Santi Palazzolo**, dell'omonima pasticceria di **Cinisi** (PA), purtroppo fa parte di questa categoria di trascurati, ma questa volta, complice un importante evento che sono sicuro proietterà ancora più su la sua azienda, cercherò di dare quell'attenzione che egli merita, in qualità di bravo interprete e ambasciatore all'estero del **Made in Sicily** gastronomico di qualità.

La storia della **Pasticceria Palazzolo** di **Cinisi** (PA) trova le sue radici nelle capacità imprenditoriali di nonno **Santi** il quale, tornato a casa dopo aver svolto il suo compito di militare durante la prima guerra mondiale, nel 1920 iniziò a preparare dei dolci che poco alla volta furono sempre più apprezzati dai clienti, l'unico vincolo che si pose fu quello di utilizzare le migliori materie prime sul mercato. Dopo nonno **Santi**, suo figlio **Vito** continuò la tradizione introducendo innovazione e curando l'aspetto più commerciale, poi il nipote, di nuovo **Santi**, ha permesso un'ulteriormente crescita dell'azienda di famiglia, continuando a mantenere la stessa filosofia sulla qualità, ma internazionalizzando gli obiettivi.



Questa è in breve la storia dei **Palazzolo**, ma le sfide di oggi sono ben diverse da quelle che nonno **Santi** si trovò a superare ai suoi tempi, perchè nell'epoca della comunicazione e globalizzazione, con la notorietà enogastronomica che da qualche anno gode la **Sicilia** a livello mondiale, non ci si può fermare ad una pasticceria con laboratorio a **Cinisi** e ad un punto vendita presso l'**Aeroporto Falcone e Borsellino** di **Punta Raisi** (PA), bensì bisogna "battere il ferro finchè è caldo" e raggiungere i mercati europei sempre più a portata di mano. Gli anni 2000 hanno pertanto decretato il successo dell'internazionalizzazione della **Pasticceria Palazzolo**, prima con l'apertura del punto vendita presso **Rouen** in **Francia** e poi a **Barcellona** in **Spagna**, scelte strategiche che hanno rodato il nuovo laboratorio di 280 mq situato sotto i locali della pasticceria di **Cinisi**.



L'attuale struttura riesce a servire egregiamente i punti vendita siciliani ed europei, tuttavia sarà insufficiente per i prossimi ambiziosi progetti dei **Palazzolo**. L'azienda di **Santi** ha infatti firmato, prima a farlo tra tutte le partecipanti ed unica pasticceria, un contratto con il F.I.CO. **Eataly World**, nuovo progetto food di **Oscar Farinetti** che veicolerà gli aspetti culturali dell'agroalimentare e della gastronomia italiana, attualmente in costruzione a **Bologna** e che sarà inaugurato nel **Settembre del 2017**. Di contro, la **Pasticceria Palazzolo** ha risposto con la progettazione e realizzazione di un altro laboratorio, stavolta di circa 1.000 mq, la cui entrata in funzione è prevista per il **Gennaio 2017** (foto inaugurazione del 31.5.2017), situato nei pressi dell'attuale sede, in cui grazie alla capacità produttiva e di stoccaggio si potranno trattare volumi circa tre volte maggiori degli attuali, portando a ben 60 unità i dipendenti del gruppo. La scalabilità della nuova struttura è massima, poichè i suoi limiti sono dettati esclusivamente dalla capacità di stoccaggio e dai turni del personale, modificando questi due parametri si potranno aumentare in modo esponenziale le prospettive di crescita dell'azienda. L'idea del nuovo laboratorio, in verità risaliva già a qualche anno fa, ricordo che **Santi** mi mostrò sul suo computer i rendering della struttura già nel 2012, il progetto di oggi è stato ovviamente aggiornato con le nuove esigenze e stavolta l'ho visitato personalmente, anche se non ho potuto scattare foto all'interno per motivi di riservatezza, ma presto, a struttura ultimata, esso sarà accessibile e diventerà anche un mezzo di promozione dell'azienda, presso il quale i clienti potranno toccare con mano organizzazione e produzione.

Il progetto però è ancora più ambizioso e potenzialmente molto più scalabile rispetto ai circa 6.000.000 di visitatori all'anno previsti per il **F.I.CO**. Infatti, la piattaforma bolognese di **Palazzolo** potrebbe diventare un'importante base

d'appoggio per la diffusione della pasticceria siciliana in tutto il Centro e Nord Italia e, perchè no, anche nel Nord Europa, guarda caso, il direttore commerciale appositamente assunto che stazionerà presso la struttura bolognese, è anche un professionista della vendita.



F.I.CO. è sicuramente nato dall'esperienza compiuta da **Farinetti** con **l'Expo** di **Milano**, esso è l'acronimo di Fabbrica Italiana Contadina, per chi non lo sapesse questa è una descrizione che inequivocabilmente richiama quella della **F.I.A.T.**, cioè Fabbrica Italiana Automobili Torino. Secondo me **Farinetti** un po' ha voluto polemizzare tramite nomi, concetti e azioni, non dimentichiamoci che in questi ultimi anni il management della **F.I.A.T.** ha decretato l'abbandono dell'Italia, mentre invece il **F.I.CO.** apre a **Bologna,** opponendo all'industria dell'auto il ritorno alla terra ed il rispetto dell'ambiente: inquinamento contro sostenibilità! Non so se la mia analisi possa ritenersi fondata, per saperlo bisognerebbe chiedere direttamente a **Farinetti**, ma sta di fatto che quello che ho dedotto indubbiamente fila! Il Progetto **F.I.CO.** sarà il più grande centro al mondo in cui celebrare l'agroalimentare italiano anche in modo esperenziale, nei suoi 80.000 mq. sarà rappresentato l'aspetto espositivo, gustativo e soprattutto didattico, rivolgendosi ad un pubblico molto vasto che ovviamente potrà anche acquistare i prodotti, in sostanza un vero inno a **Eataly**, la prima impresa food di **Oscar Farinetti**, o meglio il suo perfezionamento sotto il punto di vista della divulgazione. Una grande operazione di marketing però utile a tutti poichè i prodotti di qualità, il cui consumo è in constante aumento, bisogna farli conoscere e spiegarli per poterli poi vendere più facilmente. Il progetto è attualmente in fase di presentazione alla stampa anche tramite il FICO Bike Tours, un'iniziativa che guarda caso, ancora una volta, è in antitesi con il mondo delle auto, essa consiste nel tour di un gruppo di ciclisti che percorrendo la penisola da Nord a Sud raggiungono tutti i fornitori del **F.I.CO.**, ovviamente passando, lo scorso **26 Ottobre 2016,** anche dalla **Pasticceria Palazzolo** a Cinisi.



Santi Palazzolo è per me un caso emblematico di pasticcere particolarmente virtuoso poichè è riuscito a produrre quantità da piccola industria senza minimamente sacrificare l'aspetto della qualità, non a caso egli è anche membro dell'**A.M.P.I.**, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani di **Iginio Massari**. Rispettando le direttive del nonno, dal gelato, alle torte, ai lievitati, tutto è rigorosamente artigianale, nel vero senso della parola, senza l'uso di additivi, conservanti o ingredienti di bassa qualità, ovviamente ciò ha un costo, ma non immaginatevi che esso sia proibitivo, è semplicemente adeguato al rispetto dell'uomo che lavora ed alla qualità del prodotto finito. Sinceramente, non credevo che si potesse rispettare la genuinità su una scala così larga, ciò pero' si può in parte spiegare con l'uso di materie prime e di un ambiente di lavorazione particolarmente sano dal punto di vista microbiologico. Il concetto è semplice: meno carica batterica c'è fin dall'inizio della lavorazione e meno problemi ci saranno sul prodotto finito, infatti il nuovo laboratorio, ideato con un ciclo produttivo a "ferro di cavallo", sarà un modello di igiene e controllo microbiologico, le cui soluzioni hanno persino lasciato sbigottiti gli enti preposti alle verifiche, sembra che abbiano addirittura colto l'occasione per imparare qualcosa di nuovo!



Ho citato la famiglia **Palazzolo** poichè l'azienda è a tutti gli effetti a conduzione familiare, infatti ogni suo componente ha una mansione specifica nata dalle personali attitudini. **Santi** si occupa della direzione aziendale ed ovviamente della pasticceria, in questo settore però ricopre più il ruolo di consulente interno piuttosto che di titolare poichè lo staff dei pasticceri è abbastanza libero di proporre, ideare e realizzare, pertanto **Santi** interviene nel processo produttivo solo in caso di necessità. **Nunzia**, la moglie, è responsabile della pasticceria di **Cinisi** e la si può facilmente incontrare alla cassa, le figlie **Caterina** e **Maria Laura** sono impegnate rispettivamente in comunicazione/marketing e nella gestione del personale e controllo qualità, poi i figli **Vincenzo** e **Vito**, il primo in qualità di tecnologo alimentare cura il settore ricerca e sviluppo, mentre il secondo si occupa di seguire la produzione e di coordinare i pasticceri del laboratorio. Infine il genero **Michele** è responsabile dei rapporti con i

fornitori e **Sandra**, l'unica non imparentata anche se ormai è come se lo fosse, è responsabile dell'amministrazione.



Com'è organizzata la **Pasticceria Palazzolo**? Motivazione e addestramento continuo del personale, rispetto del cliente, corretta valutazione del rischio aziendale, innovazione in laboratorio, delineano il tipico profilo di un'impresa sana e di successo, come d'altronde le vicende degli ultimi anni della pasticceria di **Cinisi** hanno ampiamente provato. In ultimo, c'è anche da aggiungere l'impegno civile che **Santi Palazzolo** ha dimostrato denunciando una richiesta di pizzo proveniente da insospettabili ambienti che proprio di antimafia vivevano. In sostanza, sembra di illustrare le caratteristiche di una delle aziende più evolute del Nord-Est italiano e forse un po' lo è, perchè probabilmente non è casuale la profonda amicizia che lega Santi Palazzolo a Luigi Biasetto, pasticcere di Padova noto per la vittoria della Coppa del Mondo di Pasticceria del 1997 con la torta Setteveli, ideata e presentata a quel concorso insieme a Cristian Beduschi e Luca Mannori.

Con queste poche righe non posso certamente descrivere i decenni di lavoro e sacrifici dei **Palazzolo** e del loro staff, ma spero almeno di essere riuscito a dare un'idea di quello che un'azienda può fare in un territorio, quello siciliano, che per luogo comune, talvolta purtroppo anche per fatti, non aiuta gli imprenditori sani. Il segreto dei **Palazzolo** è probabilmente quello di non piangersi addosso e di intraprendere autonomamente senza aspettare aiuti dall'esterno, rispettando le regole, senza trascurare palato e salute dei clienti, tutto ciò anche "in **Sicilia** si può"! (#IoStoConSantiPalazzolo)

moocasa_albumid=6346391516257770401