

LA PASTICCERIA MADE IN ITALY DALLA SICILIA NEL MONDO. QUALITÀ ED ECCELLENZA CERTIFICATE ITALCHECK

Non c'è dubbio: il food è il trend del momento e l'Italia è la patria del buon cibo. Tra siti internet foodblogger e trasmissioni televisive tutti parlano di cibo. Occorre tuttavia distinguere tra ciò che fa moda e ciò che, da generazioni, rappresenta l'orgoglio del nostro paese. È importante sapere riconoscere le aziende che da anni investono sul Made in Italy, alla ricerca di una qualità e di un'eccellenza che punta tutto sulla tradizione artigiana e sulla selezione delle materie prime.

È il caso di una delle più storiche pasticcerie siciliane, Palazzolo, che da quasi un secolo porta nel mondo i propri dolci, preparati rigorosamente nel laboratorio di Cinisi (PA), puntando tutto su qualità ed eccellenza e che oggi **ha deciso di certificare e tracciare tutta la sua produzione con Italcheck**. Un'operazione per essere trasparenti con i propri clienti e per valorizzare l'attenta selezione delle materie prime utilizzate nei propri prodotti.



Prodotti della pasticceria Palazzolo

Dopo aver superato i rigorosi controlli di conformità ai parametri effettuati da Agroqualità (Gruppo RINA), ha ottenuto la certificazione ITALCHECK – Italian Identity. Può così appoggiarsi alla piattaforma digitale brevettata Italcheck, fruibile in tutto il mondo, collegandosi direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc. Il cliente finale, collegato così nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese,

Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) controllare rapidamente ed efficacemente il prodotto, ottenendo maggiori informazioni e verificando in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano.

PALAZZOLO. UNA STORIA DI QUALITÀ ED ECCELLENZA

La Pasticceria Palazzolo ha spento quest'anno la sua 94ª candelina. È stata infatti fondata nel 1920 a Cinisi, un piccolo paese della provincia di Palermo, da un soldato appena tornato dalla Grande Guerra. Nonostante l'iniziale disapprovazione del padre Santi Palazzolo volle „portare dopo tante angustie un po' di *così duci*... Oggi il nipote che ne porta il nome è a capo di un'azienda, rimasta artigianale, con circa 45 dipendenti, che alla sede di Cinisi ne ha aggiunte altre tre: uno show-room presso l'aeroporto internazionale Falcone Borsellino; un punto vendita a Rouen in Francia e uno a Barcellona in Spagna. La Pasticceria Palazzolo, inoltre, fornisce con i propri prodotti il ristorante Gold di Dolce&Gabbana a Milano, la gelateria Crivella di Sapri, Tesori di Sicilia dei fratelli Tiberino a Bari e numerosi locali in Italia.

Il diktat di Santi Palazzolo già nel 1920 fu quello di "usare sempre materie prime di alta qualità, le migliori che si trovino sul mercato!". Le lavorava egli stesso con grande capacità, attenendosi ad una tradizione eccellente, quella siciliana, che ancora oggi ha pochi eguali nel mondo. Fu così che vinse nel 1925 all'Esposizione Internazionale di Montecatini la medaglia d'oro, presentando un buccellato, un dolce tipico di pasta frolla ripieno di una confettura di fichi secchi, mandorle, gocchine di cioccolato e marsala. Il figlio Vito ben presto lo affiancò: non era un pasticciere e non lo fu mai, ma sopperì a questa mancanza con una innata capacità imprenditoriale che lo portò a poco a poco a inserire all'interno dell'azienda macchinari all'avanguardia e produzioni nuove. Santi, il suo primogenito, unisce in sé le doti di entrambi e conserva intatti i loro principi: qualità eccellente e innovazione continua.



Specialità della Pasticceria
Palazzolo

Le fragole di Maletto, le mandorle di Avola, i pistacchi di Bronte, i mandarini di Ciaculli, le Arance di Ribera: sono titoli onorifici da rispettare perché compongono l'aristocrazia della feconda terra di Sicilia e da trattare con vanto per una clientela sempre più attenta ed esigente. Una clientela in espansione che ha varcato i confini nazionali e che merita ovunque uguale trattamento. Per questo la produzione è rimasta centralizzata. Tramite la catena del freddo, i prodotti vengono completamente preparati a Cinisi e immediatamente abbattuti a temperature molto basse in modo da mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche. Viaggiano con vettori specializzati e nelle città di destinazione vengono semplicemente rinvenuti ed eventualmente definiti. Si utilizzano, per questo, procedure e tecniche non improvvisate, ma pianificate nel tempo con studio, scrupolo e impegno.

Perché le eccezionali materie prime e l'ineguagliabile tradizione dolciaria della Sicilia e dell'Italia intera vanno profondamente rispettate e garantite prima di essere esportate e promosse.

Oggi la frusta in mano e il cappello in testa li porta anche il figlio di Santi, Vito, che in una sorta di dolce dejavu guarda al futuro, considerando il presente, anche dopo novant'anni, non un punto di arrivo ma un invitante punto di partenza.



Pasticceria Palazzolo

UN SISTEMA QUALITA' CERTIFICATO AGROQUALITA'

La naturale conseguenza dell'osservanza di tali principi è stata l'ottenimento nel 12.07.2007 della certificazione ISO 9001:2008 per le attività di Ricerca, Sviluppo, Produzione e Somministrazione di Prodotti di Pasticceria, Gelateria e Gastronomia.

Per la certificazione del proprio sistema qualità, l'azienda si è rivolta ad Agroqualità, Organismo di terza parte indipendente, specializzato nella valorizzazione delle produzioni agroalimentari e che offre servizi certificativi specifici che spaziano dalla garanzia di origine, alla gestione della sicurezza alimentare, alla rintracciabilità delle componenti, al rispetto delle buone pratiche di coltivazione allevamento e produzione, alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Palazzolo crede fermamente che sia impossibile far sconti sulla qualità: un termine ombrello che utilizza per organizzare ogni singolo aspetto della sua produzione, dalla tracciabilità dei prodotti alla pulizia dei locali, e delle modalità di servizio al pubblico.