



Dall'industria metalmeccanica al forno di paese, la storia della Panetteria Vai a Casteggio

5 Gennaio 2026 

CASTEGGIO – In Oltrepò Pavese si respira ancora il profumo del pane fatto come una volta. La Panetteria Vai, attività storica fondata a Casteggio (Pavia) nel 1951, è tornata ad essere quel piccolo laboratorio di sperimentazione sui lievitati e sulla tradizione del posto, che tutti i locali ricordano.

A guidare oggi il forno è **Nicholas Vittori**, il cui percorso, da esperienze in fabbrica al ritorno alla bottega di paese, è raccontato in un ritratto che fa della cultura gastronomica autoctona il proprio motore. La sua scelta imprenditoriale è orientata a valorizzare sapori locali e processi artigianali, senza rincorrere l'industrializzazione del prodotto.



“La passione è nata con il tempo, frequentando forni di paese e osservando da vicino il lavoro dei panettieri”, racconta Nicholas a *Virtù Quotidiane*. “Mi ha sempre colpito il ritmo, la manualità e il fatto che ogni prodotto, ogni giorno, è diverso”.

“Prima di aprire questa attività ho lavorato per dodici anni come metalmeccanico. Un lavoro che mi ha insegnato la precisione e disciplina, ma sentivo il bisogno di creare qualcosa di mio in un settore diverso e più affine alla mia persona”.

Quando ha deciso di intraprendere la strada della panificazione, la precedente proprietaria del forno **Rossana Vai** lo ha seguito per alcuni mesi, insegnando le basi e permettendo di fare pratica concreta. “Ho fatto qualche corso base, ma la verità è che la maggior parte del lavoro l'ho imparata in laboratorio sbagliando e riprovando”.



La Panetteria Vai è sempre stata un punto importante per Casteggio, un posto in cui si andava per il pane ma anche per fare due chiacchiere. “Quando ha chiuso ha lasciato un vero vuoto nei cittadini e nei frequentatori abituali. Riapirla per noi ha significato ridare vita a un luogo storico del paese, oggi è tornata ad essere un punto di riferimento, mantenendo e rispettando la tradizione, ma con una gestione dall'approccio più contemporaneo”.

La sfida più grande per Nicholas è stata partire da zero in un mestiere nuovo. “I corsi e la teoria servono, ma quando ti ritrovi da solo con gli impasti e i tempi da rispettare capisci che



è un altro mondo”.

“All’inizio ogni scelta è stata fondamentale. Prima di poter ripartire abbiamo recuperato il forno, organizzato gli spazi, trovato le materie prime giuste. Abbiamo dovuto far capire ai clienti che Panetteria Vai era tornata con un assetto nuovo”.

Oggi si punta molto sul pane, un prodotto che non può mai mancare sulle tavole degli italiani, sulle pizze, anche da asporto, e su alcuni dolci della tradizione locale. “Manteniamo ricette storiche ma le integriamo con prodotti più moderni, sempre privilegiando farine di qualità e tecniche naturali”.

Da qui l’utilizzo di farine italiane selezionate, lievito madre vivo e ingredienti freschi. “Scegliamo fornitori affidabili, molti dei quali locali, con cui collaboriamo per formaggi, salumi e prodotti stagionali. La qualità dei nostri prodotti parte sempre dalla materia prima”.

La tradizione nella panetteria Vai risiede oggi nelle ricette, nei gesti semplici e nei tempi di lavorazione. L’innovazione la si ritrova, invece, nella gestione: ordini tramite social o telefono, orari più ampi, una comunicazione social fresca e diretta, un’identità forte e riconoscibile.

L’obiettivo è offrire un prodotto costante e di qualità, ad ogni ora. “Di giorno siamo un forno di quartiere, produciamo pane fresco, focacce, brioche, torte, biscotti e tutti i prodotti che ci si aspetta di trovare in una panetteria. Nella nostra nuova sede di Broni, apriamo anche per la pausa pranzo, con piatti freschi e genuini. Di sera, a Casteggio, diventiamo una pizzeria d’asporto con impasti a lunga lievitazione e ingredienti semplici ma selezionati”.

L’ampliamento dell’attività è arrivato in modo naturale: “Prima abbiamo consolidato Casteggio, poi, vista la richiesta anche dai paesi vicini, abbiamo aperto a Broni e Voghera. La produzione principale rimane centralizzata a Casteggio per garantire qualità e continuità nei prodotti, mentre i punti vendita sono pensati come ramificazione. Tutto il personale è formato sul nostro metodo, troverete infatti sempre il medesimo approccio”.

Alla base di tutto c’è una squadra di lavoro giovane e motivata. “Credo che nel settore ci siano molte opportunità per i giovani, ma servono sacrifici e tanta voglia di imparare, oltre alla capacità di unire manualità e comunicazione con il cliente. È un mestiere duro ma dà delle soddisfazioni vere, chi si impegna oggi può costruire una realtà importante”.

“Il consiglio è di imparare il lavoro con la pratica, sembra scontato ma non lo è. Questo è un mestiere che passa tra le mani prima che in testa. Non bisogna avere fretta e non bisogna



avere paura degli errori. La passione è fondamentale, ma deve essere accompagnata da concretezza e dal giusto team”.



Vai è un punto fermo per molti, non solo per i prodotti offerti, ma anche come luogo di socialità e di continuità con la storia del paese. “Partecipiamo ad iniziative locali e siamo parte attiva della comunità organizzando momenti di ritrovo che coinvolgono diverse fasce di età. Per noi è importante essere un forno che la gente sente suo”.

Oggi la Panetteria Vai è un esempio di come una piccola attività territoriale possa sopravvivere e addirittura ingrandirsi. Un equilibrio tra radicamento nella comunità, attenzione alla qualità delle materie prime e uso intelligente dei canali moderni. Per chi passa per Casteggio, la bottega in piazza Cavour rappresenta un invito a gustare un pezzo di identità locale, dove il forno continua a fare la sua parte raccontando storie di pane, lavoro e ritorni.

foto di Carolina Gheri