

PANETTONE ABRUZZESE SPOPOLA A NEW YORK, PALAZZONE VENDE 10MILA PEZZI



3 Gennaio 2021

SULMONA - Abruzzo-Statì Uniti e ritorno. La famiglia Palazzone ha iniziato oltreoceano con le proprie delizie, per poi tornare in patria mantenendo comunque un piede negli States dove oggi uno dei figli di **Remo** e **Giulia**, **Giancarlo**, ha raggiunto probabilmente un record con la vendita di ben 10mila panettoni.

Snobbato per anni ed associato più ad un pane leggermente dolce che ad un dessert vero e proprio, da qualche tempo gli americani hanno cominciato a capire e ad apprezzare quello

che è uno dei dolci delle festività natalizie per eccellenza in Italia e hanno deciso di portarlo sulla loro tavola in alternativa ai dessert tradizionali.

Il risultato? A New York e dintorni il panettone è andato a ruba, “sold out”, esaurito prima del previsto. Un successo che ha anche visto il trionfo della produzione artigianale rispetto a quella industriale. “Ne ho venduti circa 10 mila – ha detto all’Ansa Giancarlo Palazzone, proprietario della pasticceria Palazzone 1960 in New Jersey, braccio americano delle Pasticcerie Palazzone Srl a Sulmona (L’Aquila) – e sono esauriti già da metà dicembre. Quando ho iniziato nel 2012 ne vendevo circa 300 in un mese. Si tratta di un prodotto che piace per il suo gusto, per la sua freschezza e anche per l’artigianalità. Per molti americani è anche una moda e piace avere un prodotto tipico sulla tavola”.

Nel 1960 Remo e Giulia Palazzone si sposano ed aprono la loro prima pasticceria nel New Jersey, dopo vari anni, molti successi e una figlia, **Antonella**, l’Italia che hanno nel cuore chiama e tornano in patria dove completano la loro splendida famiglia con altri 3 figli, **Carmine**, Giancarlo e **Alessandro** e a Sulmona (L’Aquila), città natale di Remo, e riprendono la loro arte dove l’attività ancora oggi prosegue con la passione di sempre.

A spiegare perché il panettone sia stato per decenni snobbato dagli americani è **Lou Di Palo**, co-proprietario di una delle poche salumerie gastronomiche italiane a New York, Di Palo’s Fine Foods a Little Italy.

“Quello che era il panettone tradizionale – spiega – aveva per gli americani un gusto come di bruciato, perché veniva cotto nei forni per il pane e non per i dolci, quindi ad un’alta temperatura. Era giudicato secco e non era inoltre abbastanza dolce, motivo per cui non è stato ben ricevuto. Al giorno d’oggi invece il panettone viene prodotto in modo da essere un dessert, farcito nei modi più svariati, diventando una storia di successo anche negli Stati Uniti. In tempi normali (senza Covid, ndr) ne vendo fino a tremila durante il periodo natalizio”.