

VareseNews

Gusto autentico, solidarietà concreta: gli ospiti di Exodus a Villadosia sfornano panettoni

Pubblicato: Sabato 23 Novembre 2024



Luigi Villano ha fatto il panettiere per 45 anni e nella mattina di giovedì 22 novembre è alle prese con la “pezzatura” di panettoni al cioccolato, da mettere nelle forme di carta. Non lo fa direttamente: intorno a lui – tra le spesse mura della cascina Castellazzo di Villadosia – infatti si muovono Luis, Francesco, Manuel e Daniel, aspiranti pasticceri.

«Mi sono divertito, questo è il mio ambiente» dice Villano, che ha lavorato prima in una storica pasticceria di Legnano e poi per tanti anni nel suo forno a Casorate Sempione. I suoi allievi sono ospiti della comunità Exodus di Villadosia, dove è stato avviato il nuovo laboratorio per sfornare panettoni per Natale.

“**Gusto autentico, solidarietà concreta**” è lo slogan con cui la cooperativa 4Exodus propone i panettoni, in tre varietà diverse.

«Volevamo anche **dimostrare le capacità dei ragazzi, puntando su un prodotto difficile**» dice **Cristina Rizzelli**, una delle responsabili della comunità.

La squadra di pasticceri è formata da quattro ragazzi, oltre a Luigi Villano a far da tutor c’è anche **Ettore Pagliuca**, che si è affiancato recuperando l’esperienza di famiglia: «mio padre era pasticciere».



«I vecchi pasticceri sono andati via dalla comunità, noi volevamo continuare» spiega **Francesco**, uno dei ragazzi coinvolti. «**Avevamo già il corso di panificazione o di pasticceria, abbiamo trovato Luigi ed Ettore come guide**, poi siamo andati anche alla Irca dove abbiamo assistito alla preparazione dei panettoni». Grande emozione alla prima infornata, fatta al 5 novembre.

«Io avevo già esperienza in cioccolateria del carcere, **mi è piaciuto riprendere il lavoro qui» racconta Manuel**. «La soddisfazione più grande, ovviamente, è sentire i complimenti delle persone».

In “produzione” ci sono il panettone classico da 750 grammi, la versione Bella Elena e quella al pistacchio da 500 grammi. Si imparano i tempi della cura: «Un giorno prima – racconta Luis – si fa il pre impasto per panettoni, che poi riposa nella lievitatrice per 12-14 ore. Il giorno dopo al mattino si aggiunge il secondo impasto e si rimette a lievitare. Poi si fa la pezzatura, da 500 o 750 grammi, e si mette negli stampi per altre 3-4 ore di lievitazione».



I primi assaggi sono stati accompagnati da grande apprezzamento: **«È una bella motivazione, un'emozione nuova» confida Luis.**

«I ragazzi si sono appassionati molto a questo lavoro, stiamo riscontrando un buon consenso da chi lo assaggia» aggiunge Ettore Pagliuca.

È una storia che **non si esaurisce solo nelle mura di cascina Castellazzo: «Con questo progetto la solidarietà si è moltiplicata»**, dice Cristina Rizzelli. «Ci sono i volontari che affiancano i ragazzi, c'è Irca Academy che ha mostrato le fasi di lavorazione, c'è chi donerà un nuovo forno (la pasticceria Bianchi Giovanni), c'è chi si attiva per far conoscere il progetto. E c'è anche **un donatore che ha pre-acquistato 50 panettoni e li ha donati alla Mensa del Buon Samaritano di Gallarate**, per un Natale dolce per le persone in difficoltà».



I panettoni sono in vendita da 4Exodus. L'ultimo aspetto dell'operazione solidale è la destinazione dei fondi: l'obiettivo è **acquistare una nuova Ape elettrica da aggiungere al parco mezzi da lavoro** della cooperativa offre opportunità di reinserimento lavorativo per gli ospiti.

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it