

Vincenzo Monaco, il pasticciere di Palazzolo Acreide che "intorta" gli avversari su Rai Uno

Con ogni probabilità, è attualmente il pasticcere più famoso d'Italia. Lui è Vincenzo Monaco, 23enne di Palazzolo. Da settimane, quattro per l'esattezza ma da lunedì inizia la quinta, è l'insuperabile campione di "Dolci dopo il tiggì", il programma di Antonella Clerici, in onda subito dopo il Tg1 delle 13:30. Ha debuttato con il classico cannolo di ricotta ma ha prodotto sin qui una sequenza di squisitezze tali da rispedire a casa ogni sfidante.

Vincenzo è nato a Siracusa ma vive a Palazzolo. Dopo aver conseguito il diploma di Liceo Artistico, ha proseguito gli studi presso una scuola professionale di pasticceria. La sua passione per i dolci è innata, essendo figlio d'arte. Lui e le sue sorelle – una con lui in foto in un momento della trasmissione – sono infatti la quinta generazione di una lunga tradizione dolciaria e tutti insieme gestiscono la pasticceria di famiglia. Vincenzo nello specifico si occupa della produzione e della decorazione delle torte.

Non bastassero i complimenti della Clerici e dei giurati che ogni giorno mettono alla prova le sue qualità, arrivano anche quelli dei giovani imprenditori di Cna Siracusa. "E' motivo di orgoglio per l'intero territorio e da lustro ad una delle tradizioni più apprezzate della provincia di Siracusa, l'arte pasticceria di Palazzolo Acreide. La sua storia parla di una generazione di giovani che si rimbocca le maniche e guarda con coraggio al domani. Una buona rappresentazione di quanto forti siano i valori e le tradizioni di un territorio che può avere ampi margini di competitività sfruttando le proprie eccellenze".