

Gal BMG STORIES

NUMERO 9 - LUNEDÌ, 27 MAGGIO 2024
PANIFICIO VACCA - OVODDA



Oggi incontriamo Paolo Vacca
proprietario, insieme al fratello, del
Panificio Vacca di Ovodda.
Attività che ha più di 70 anni di storia,
fondata dai nonni, passata ai lo genitori
e oggi gestita dai due fratelli.

*“Rimanere nel territorio è una scelta
dovuta al forte legame che ci unisce
al paese, ma anche al desiderio di
continuare il lavoro dei nostri
genitori e nonni”.*



STORIA E TRADIZIONE

È davvero interessante conoscere la storia del Panificio Vacca a Ovodda e il suo legame con la tradizione familiare che si tramanda da generazioni. È anche affascinante vedere come abbiano mantenuto radici così forti nella comunità locale, pur avendo una clientela che si estende anche al di fuori dei confini del comune e persino oltre i confini nazionali. La capacità di mantenere viva la tradizione e, al contempo, adattarsi alle esigenze di un mercato più ampio è davvero ammirevole. Sicuramente un luogo da visitare per chi desidera assaporare autenticità e storia attraverso i sapori locali!





PRODOTTI

Partendo dai panini comuni, la pasta dura e le focacce, i predecessori hanno gettato le basi per l'attività, offrendo prodotti classici e amati nella comunità locale.

L'introduzione de "sas ispolas", le spianate tipiche morbide, ha rappresentato un momento significativo di espansione dell'offerta, mostrando la capacità della famiglia di adattarsi alle esigenze dei clienti e di innovare la propria produzione.

Negli anni più recenti, con l'ingresso di Paolo e Fabio, la produzione si è ulteriormente arricchita con l'inclusione dei dolci tipici, dimostrando una volta ancora la volontà di mantenere viva la tradizione gastronomica locale, mentre si abbracciano nuove opportunità di *business* e si soddisfano le crescenti richieste del mercato.



LEGAME CON IL TERRITORIO

Certamente, la decisione di rimanere radicati nel territorio è profondamente legata al forte legame emotivo che i Paolo e suo fratello nutrono per il loro paese, ma va anche oltre. È un tributo al duro lavoro, agli sforzi e ai sacrifici compiuti dai loro genitori e nonni nel corso degli anni per portare avanti l'attività. È un modo per onorare e preservare il loro prezioso lascito, continuando la tradizione familiare e mantenendo vivo lo spirito e il patrimonio della comunità locale. Questo impegno non solo rafforza il legame con il passato, ma dimostra anche una profonda dedizione alla propria eredità e alla valorizzazione delle radici culturali e gastronomiche del territorio.

INNOVAZIONE

È davvero interessante vedere come il Panificio Vacca mantenga viva la sua tradizione artigianale pur abbracciando l'innovazione con l'introduzione di nuovi prodotti. Ogni aggiunta al loro assortimento sembra essere un omaggio alla ricchezza della cultura culinaria locale.

"Sas pastinasa", gli amaretti, "i papassini", "Sas angulas", "durche de mendula", i sospiri e "sas fruttinas" sono sicuramente dei tesori gustosi che arricchiscono l'offerta del panificio.

Questa ricerca di nuove creazioni non solo soddisfa i desideri dei clienti, ma dimostra anche la capacità dei fratelli Vacca di adattarsi ai cambiamenti dei gusti e delle preferenze dei consumatori, senza mai perdere di vista le radici e la qualità artigianale che li contraddistinguono.



GAL BMG

Distretto Rurale Barbagia Mandrolisai Gennargentu
www.galbm.it | info@galbm.it

