



VINCENTE DELICACIES. Momenti di puro piacere.

Il territorio, la sua storia, le sue risorse e i suoi saperi; la qualità delle materie prime, dei processi di produzione e dei prodotti; l'innovazione e la creatività nella ricerca e il profondo rispetto dell'ambiente e del lavoro hanno fatto di VINCENTE un grande laboratorio di pasticceria artigianale premiato da un inatteso successo iniziale in netta controtendenza con l'andamento globale.

La voglia di costruire qualcosa di magico

La storia di Vincente è una di quelle che nascono in un momento di lucida follia. Una storia che parte dalla voglia di costruire qualcosa di magico, di estremamente virtuoso e elegante. Dall'unione delle forze di due giovani manager poco più che trentenni prende vita Vincente e la sede del laboratorio non poteva che essere a Bronte, patria del Pistacchio Verde Dop. Un progetto unico nel suo genere con contenuti di altissima qualità e di forti connotati territoriali mossi dalla forza dell'esperienza e da anni d'intenso lavoro maturato nel campo dell'alta pasticceria siciliana dei suoi due fondatori, Nino Marino, un manager creativo proveniente dal settore alimentare e Vincenzo Longhitano, un abile dirigente cresciuto in una storica famiglia di produttori di Pistacchio. Oggi Vincente è già un punto di riferimento per il territorio di Bronte e proprio grazie alla scelta di privilegiare uno standard qualitativo eccellente impiega stabilmente 30 dipendenti, ai quali se ne aggiungono altri 130 nel periodo di alta stagione, e in un momento come quello che stiamo attraversando continua ad assumere nuovo personale.

Rispetto dell'ambiente e del lavoro: Qualità Totale.

Lo stretto legame di Vincente col territorio, la sua storia e i suoi saperi è all'origine della cura scrupolosa che l'azienda rivolge alle materie prime e alla loro lavorazione.

L'attenzione alla qualità del lavoro in ogni passaggio produttivo, il rispetto per l'ambiente e una felice unione tra artigianalità, ricerca costante e creatività sono il segreto dell'unicità di Vincente.

Il coraggio di privilegiare la qualità rispetto ai grandi volumi è stata una scelta voluta, Pensata, lungimirante, premiata da un grande successo iniziale. Questo Successo ha rafforzato nei fondatori la volontà di restare fedeli al proprio principio di "grande laboratorio di pasticceria artigianale", che non può certo raggiungere i numeri dell'industria, ma garantisce una produzione di altissimo livello, curata nei minimi dettagli.

L'impresa è giovanissima: i fondatori oggi hanno trentacinque anni, i dipendenti non superano i ventisette. E' la "generazione 2.0", rapidissima a leggere il presente.

Questa concezione di impresa esalta la ricerca, lo sviluppo e la creazione di nuove ricette e prodotti, senza mai perdere di vista il Sistema Qualità Vincente, fondato sul concetto di “total-quality”: dalla selezione delle materie prime alla confezione del prodotto finito, l'azienda si attiene a precise metodiche per garantire uno standard qualitativo elevato, provato dalle numerose certificazioni ottenute (ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, FSSC 22000:2010, Certificazione Kosher...). Vincente è stata fra le prime aziende a ricevere l'autorizzazione alla vendita e alla trasformazione di “PistacchioVerde di Bronte DOP”, e può vantare nel proprio palmarés il documento giustificativo che la autorizza alla vendita di prodotti da produzione agricola con metodi biologici: una certezza per ogni consumatore.

La qualità è anche nel rapporto con l'ambiente, lo provano l'applicazione di una severa raccolta differenziata ai processi produttivi e l'installazione di più di 3.000 metri quadrati di pannelli fotovoltaici, che permettono a Pistì di produrre autonomamente tutta l'energia di cui ha bisogno.

I mille momenti di Vincente

Vincente Delicacies è il nome dei dolci di alta qualità, una qualità condivisa anche da chi ha scelto di vendere i nostri prodotti. Abbiamo selezionato le migliori boutique, enoteche, bar in Italia e all'estero dove saranno disponibili tutte le nostre prelibatezze. In ogni proposta è racchiusa la storia di un patrimonio artigianale fatto di antiche tradizioni e materie prime dalle qualità uniche, combinate fra loro per dare vita a prodotti davvero speciali, in grado di far vivere al grande pubblico un'esperienza di gusto unica.

Tra i prodotti di questa linea ci sono paste di mandorla, croccanti, torroni, cioccolato, marzapane, creme e panettoni, tutti nati dalla cura e dall'attenzione per la qualità delle materie prime e per ogni passaggio della loro lavorazione, unita alla creatività che ha sempre caratterizzato la ricerca dell'azienda e si concretizza in dolci squisiti ma anche molto belli da vedere e confezionati con gusto.