

COMPANY PROFILE

La storia

UNA TRADIZIONE DI QUALITÀ

La storia del marchio Panarello inizia a Genova alla fine dell'800 quando Francesco Panarello, dipendente come capo pasticciere in un forno in Via Porta d'Archi, distinguendosi per spirito d'iniziativa e intraprendenza, comincia ad arricchire gli impasti, con maggiori quantità di burro e zucchero, rendendoli così più ricchi e gustosi. La clientela apprezza molto i prodotti realizzati con le nuove ricette "rinforzate" e il forno si caratterizza sempre più come pasticceria. Nel 1885, a soli 17 anni, il giovane Francesco rileva il forno e dà inconsapevolmente inizio ad una dolce storia lunga più di un secolo. Una storia che racconta di passione, di tradizione ma anche di grande propensione all'innovazione e allo sviluppo.

LA PRIMA PASTICCERIA E LA PRIMA INNOVAZIONE

Panarello infatti fu il primo a Genova ad acquistare un forno elettrico e questo consentì di aprire un nuovo negozio in Piazza della Nunziata nel 1923 e poi di aprire uno stabilimento di produzione in Salita Santa Maria della Sanità nel 1930, nel quale venne inserito anche un reparto di canditoria (produzione di canditi) per garantire la massima qualità di tutte le materie prime utilizzate nella preparazione dei dolci. Con il passare degli anni, e grazie al crescente apprezzamento dei prodotti da parte dei consumatori, Panarello varca i confini regionali e si espande sul territorio con nuove pasticcerie. Nel 1930 apre la prima pasticceria Panarello a Milano e nel 1940, nonostante le minacce incombenti della guerra aprono altri 2 nuovi negozi (il secondo punto vendita a Milano e la terza pasticceria a Genova); nel 1950, riassetati i danni subiti sotto i bombardamenti, apre la quarta pasticceria a Genova.

L'INGRESSO NELLA GDO

La maggiore espansione dell'azienda avviene però fra gli anni '60 e '70 con l'ingresso nella distribuzione organizzata e il conseguente ampliamento della produzione a livello industriale. A partire dal 1979 il marchio Panarello inizia ad essere diffuso al di fuori dei confini regionali, in primo luogo come sinonimo dei biscotti del Lagaccio e del Pandolce, i prodotti dolciari più caratteristici della storia locale, e oggi includendo anche la linea senza glutine.

L'azienda oggi

Panarello oggi è una realtà dinamica e moderna, dotata di tutti gli strumenti gestionali, logistici e produttivi adeguati a presidiare un mercato sempre più competitivo e consumatori sempre più esigenti. Il mercato di riferimento è oggi concentrato soprattutto nell'area nord-ovest in particolare: Liguria, Piemonte e Lombardia.

Il Gruppo Panarello nel 2015-2016:

A) ha fatturato ca. 13 milioni di Euro, conta oltre 120 unità lavorative e produce ogni anno oltre 200.000 kg. di pasticceria fresca e 600.000 kg. di prodotto confezionato.

B) conta 13 negozi dove il concetto di pasticceria si è così evoluto nel tempo: dalle tradizionali rivendite di dolci, adibite per la vendita al dettaglio delle specialità genovesi, i negozi Panarello si sono trasformati nel tempo in caffetterie e poi ancora in gelaterie, sviluppando un concetto di servizio al consumatore incentrato sull'evoluzione del momento di consumo più che non sulla semplice distribuzione dei prodotti. I negozi sono:

5 a Genova:

- Pasticceria Caffetteria in via Galata n.67 rosso
- Pasticceria in via XX settembre n.154 rosso
- Pasticceria in corso Buenos Aires n.43 rosso
- Pasticceria Caffetteria Gelateria in via Caprera n.4/f rosso
- Pasticceria Caffetteria in corso Carbonara n.30 rosso

1 a Chiavari:

- Pasticceria Caffetteria Gelateria in via Martiri della Liberazione n.55

1 a Rapallo:

- Pasticceria Caffetteria Gelateria in Corso Italia n.5

6 a Milano:

- Pasticceria Caffetteria Gelateria in via Tolstoj n.1 (Portici di Via Savona)
- Pasticceria in via Speronari n.3
- Pasticceria Caffetteria Gelateria in piazza San Nazaro in Brolo n.15
- Pasticceria Caffetteria Gelateria in piazza S. Francesca Romana n.1
- Pasticceria Caffetteria Gelateria in via della Moscova n.52 (angolo Largo la Foppa)
- Pasticceria Caffetteria Gelateria in via Belfiore n.10

C) in aggiunta ai negozi, i prodotti a marchio confezionati vengono distribuiti nei canali della grande distribuzione, dettaglio tradizionale e all'estero. La linea senza glutine invece è distribuita anche nei negozi specializzati e nelle farmacie.

IL CONSENSO DEI CONSUMATORI

Recenti ricerche di mercato sulla "Customer Satisfaction" hanno riscontrato l'ottimo livello di conoscenza e gradimento del prodotto ed evidenziato che il prodotto a marchio Panarello intrinseca alto connotato di tradizione e qualità. Dal 2003 l'azienda è certificata per la parte industriale ISO 9001 e ISO 14001 ecoambientale, a conferma della massima attenzione ad ogni dettaglio qualitativo della produzione.

In virtù del valore che riveste sul suo territorio d'origine, Panarello è iscritta al Registro nazionale delle imprese storiche, istituito da Unioncamere allo scopo di incoraggiare e premiare quelle imprese che nel tempo hanno trasmesso alle generazioni successive un patrimonio di esperienze e valori imprenditoriali.

LA RICERCA E SVILUPPO COME FATTORI DI SUCCESSO

Panarello ha avviato importanti investimenti in ricerca, sviluppo ed in marketing per rendere i prodotti sempre più rispondenti alle esigenze ed alle aspettative dei consumatori sia in termini di sapore che di valenze nutrizionali, nel rispetto della tradizione, della qualità reale e solo con l'utilizzo di ingredienti naturali.

È nata così la linea Granò di prodotti senza glutine: tutti i prodotti della linea sono presenti nel Registro dietetici del Ministero della Salute e licenziatari del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia.

Le caratteristiche distintive

QUALITÀ.

Contraddistinguono il Gruppo Panarello, il rispetto della tradizione nella qualità delle lavorazioni e delle materie prime impiegate e il costante impegno nella ricerca di soluzioni avanzate ed efficienti in campo produttivo e commerciale.

...NEL FRESCO COME NEL CONFEZIONATO

La ricerca dell'eccellenza in tutti i passaggi produttivi e distributivi dei propri prodotti rendono Panarello un marchio di garanzia nella pasticceria fresca come in quella confezionata.

RICERCA

Il continuo impegno nella Ricerca e Sviluppo e Innovazione su produzioni e confezionamenti permette la creazione di nuovi prodotti e il costante adeguamento di quelli di tradizione alle richieste dei consumatori sempre più attenti ed esigenti.

INVESTIMENTI SULLE RISORSE UMANE

A garanzia di qualità di prodotto e di servizio, a tutto quanto sopra elencato, si aggiunge un costante processo di educazione/formazione del personale di produzione e del personale addetto alla vendita ed in particolare quello a contatto con il "pubblico".

SITO INTERNET

Il nuovo sito internet, completamente rinnovato, è oggi visitato da 100.000 contatti l'anno e consente di ampliare il bacino degli interlocutori della marca anche all'estero con le versioni in lingua inglese, tedesca, francese, spagnola, russa e cinese.

E-COMMERCE

Panarello propone i prodotti anche tramite lo shop virtuale www.panarelloshop.com che permette l'acquisto dei prodotti confezionati ovunque e in qualsiasi momento.

APP

A settembre 2014, è stata lanciata la Panarello App, un'applicazione gratuita per smartphone e tablet: un gioco adatto a tutta la famiglia, con cui divertirsi a gestire la propria pasticceria virtuale. Un progetto originale e in continua evoluzione, che nasce dall'obiettivo di migliorare ulteriormente la comunicazione con la clientela sui canali digitali e avvicinare sempre di più i giovani allo storico marchio di pasticceria, ampliando il bacino di interlocutori in Italia ma anche all'estero, grazie alla disponibilità dell'App in italiano, inglese e tedesco.

Prodotti

UN GRANDE SEGRETO: IL LIEVITO NATURALE

Prima di presentare i best sellers e i grandi classici della produzione Panarello va messo in evidenza il grande segreto che caratterizza tutti i prodotti lievitati dell'azienda (sia quelli dei prodotti confezionati che dei prodotti di

pasticceria fresca): il lievito naturale che viene riprodotto con continuità e ricetta immutata dal 1885. Il lievito naturale e il processo di lievitazione affidato al controllo di esperti lievitisti, affiancati dai massimi specialisti del settore a livello nazionale, insieme alla selezione di ingredienti di elevata qualità, sono il vero punto di forza, difficilmente replicabile, che caratterizza tutta la produzione Panarello.

I best sellers

Prodotti di pasticceria fresca

TORTA PANARELLO

Torta di mandorle, unica e inimitabile, è il prodotto più caratteristico di Panarello, tanto che ne porta il nome. Questa torta è un prodotto agroalimentare tradizionale ligure riconosciuto dal MIPAAF. È un prodotto "freschissimo" con esclusive caratteristiche di morbidezza che non consentono alcun tipo di accorgimento per la conservazione (ad es. imballaggio). Per questo motivo viene commercializzata unicamente nelle pasticcerie Panarello.

PANARELLINE

Da parecchi anni alla Torta Panarello è stata affiancata la versione snack: la deliziosa "Panarellina" realizzata con farcitura allo zabaione e crema al cioccolato.

TORTA GRIGLIA

La Torta Griglia, tra le più richieste in pasticceria, è composta di una base di pasta frolla alta 3 centimetri e ricoperta da uno strato abbondante di marmellata di albicocche. Da sempre, le famiglie genovesi l'hanno decretata dolce della tradizione, ora disponibile nelle Pasticcerie Panarello anche in versione "monodose" per gustare tutta la bontà di un dolce classico realizzato con ingredienti semplici e genuini.

CANNONCINO

È il leader nelle pasticcerie milanesi, il fragrante rotolo di pasta sfoglia farcito di una morbida crema pasticcera. Una specialità di bontà inimitabile, che porta molti buongustai e golosi a raggiungere i punti vendita Panarello anche da zone lontane, al solo scopo di compiere questo dolce "peccato di gola". Oggi vengono prodotti circa 1,5 milioni di cannoncini all'anno con produzioni quotidiane.

PANCIOCCOLATO

Commercializzato esclusivamente nelle pasticcerie Panarello: un Pandolce tipo "vecchia Genova", che per l'unicità dell'impasto non consente alcun tipo di imballaggio di conservazione, senza canditi, golosamente arricchito da gocce di cioccolato, uvetta e nocciole.

TORTA BAVARESE AL CIOCCOLATO

Il nuovo capolavoro di dolcezza realizzato dai maestri Pasticceri Panarello, un dolce al cucchiaio con caratteristiche di morbidezza e cremosità al delicato gusto di cacao arricchito da scaglie di cioccolato gianduia.

TORTA BAVARESE CON FRAGOLINE

Dolce fresco ideale in primavera e in estate, con il frutto caratteristico della bella stagione, la fragolina, e con le inconfondibili raffinatezza e qualità dei prodotti Panarello.

TORTA SEMIFREDDO

Nuova versione della Torta Semifreddo Panarello, composta da un primo strato di Torta Panarello con uno spessore di un centimetro circa, inumidito con marsala e ricoperto da Semifreddo Panarello arricchito da gocce di cioccolato, il tutto rifinito da uno strato di glassa al cioccolato e doblone Panarello in cioccolato bianco. La nuova Torta Semifreddo è disponibile in quattro misure al fine di soddisfare un consumo da 4 a 10 persone.

Prodotti confezionati

PANDOLCE

Panarello è sinonimo di Pandolce, il dolce più caratteristico dell'antica tradizione ligure. Viene realizzato nelle due classiche versioni: "Alto", che contrariamente a quanto spesso si crede è la versione più antica, che Panarello realizza ancora oggi con la ricetta originaria del 1885, rigorosamente con lievito naturale; "Basso", conosciuto anche come "vecchia Genova", che si caratterizza per la maggiore friabilità dovuta alla presenza di uova nell'impasto (uova che invece devono essere totalmente assenti nella versione "alta").

Nel 2016, il pandolce si può trovare anche nella versione bassa al gusto cioccolato e nocciole.

BISCOTTO DEL LAGACCIO

Continua ad essere il leader delle vendite. È l'intramontabile "biscotto del Lagaccio", molto imitato, ma mai uguagliato. Semplicissimo nella ricetta è incredibilmente complesso nella lavorazione (oltre 36 ore): delicatissima la fase di lievitazione e quella delle due cotture, la prima in filoni e la seconda in fette ottenute con un caratteristico taglio obliquo che conferisce al Lagaccio la sua caratteristica forma.

È da sempre il re della colazione in casa dei genovesi, che tuttavia non sono i soli ad apprezzarne la qualità del sapore e della leggerezza: distribuito un po' in tutta Italia, registra risultati di vendita brillanti soprattutto in Lombardia.

BISCOTTO DEL LAGACCIO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Panarello si è posto la sfida di creare un biscotto del Lagaccio dal gusto ricco e gratificante come quello classico, con lo stesso livello di qualità e rigorosamente realizzato con il lievito naturale, ma che nello stesso tempo fosse nutrizionalmente controllato, senza zuccheri aggiunti e senza olio di palma.

Insomma un prodotto buono come quello della tradizione "modernizzato" per rispondere alle nuove esigenze di consumo, mantenendo inalterato l'alto livello di qualità che contraddistingue tutti i prodotti Panarello.

PANDORO

Nell'esperienza dolciaria Panarello non poteva mancare il Pandoro. Realizzato inizialmente come completamento di gamma, quello di Panarello ha in realtà rapidamente conquistato un pubblico fedele di buongustai; un prodotto di alta qualità che viene commercializzato nelle nostre pasticcerie e nei negozi specializzati, confezionato in astuccio.

PANETTONE

Panarello ha un cuore genovese, ma una presenza milanese che risale al 1930. Non poteva quindi mancare nella sua produzione il Panettone commercializzato nelle nostre pasticcerie e nei negozi specializzati in comodi astucci.

COLOMBA

Anche la Colomba appartiene ormai alla tradizione dello storico marchio. Tuttavia, mentre il Pandolce è passato dal consumo natalizio a quello continuativo, la Colomba è ancora un tipico "ricorrenziale", prodotto e commercializzato unicamente in occasione delle festività pasquali. Dal 2001 viene anche realizzata la versione 'al cioccolato': senza canditi, guarnita in superficie con nocciole intere e arricchita nell'impasto di gocce di cioccolato.

MESCOLANZA

Anch'essa molto nota, ha origini "storiche": è un mix di biscotti di varie forme che ricordano i semi delle carte da gioco. L'impasto è realizzato con burro, zucchero, latte, farina. Nel 2016 si aggiunge la versione per i più golosi al cacao e gocce di cioccolato.

CANESTRELLI, BACI DI DAMA, AMARETTI ED ANICINI

Canestrelli, Baci di Dama, Amaretti morbidi di Sassello e Anicini sono solo alcune delle specialità Panarello, adatte per ogni occasione di consumo.

BISCOTTO DELLA SALUTE

Il nostro biscotto della salute ha una ricetta caratterizzata dalla semplicità. Il prodotto è infatti realizzato solo con farina, zucchero, margarina e con il nostro lievito naturale. Tale semplicità di ricetta lo rende digeribile e leggero, adatto alla colazione di tutti i giorni.

BISCOTTINI

Oltre alla versione tradizionale dei biscottini friabili, nata dall'antico stampo aziendale, Panarello propone i Biscottini con gocce di cioccolato per soddisfare anche i più golosi.

Per coloro che invece vogliono ridurre l'uso dello zucchero senza rinunciare al gusto, ci sono i Biscottini Senza Zuccheri: l'assenza di saccarosio, la presenza di yogurt e il bassissimo contenuto di sodio conferiscono a questo prodotto buone qualità organolettiche.

LA NUOVA LINEA: GRANÒ - PRODOTTI SENZA GLUTINE

Per rispondere alle esigenze dei consumatori, Panarello ha deciso di dedicare una linea di prodotti gluten free rivolta a chi soffre di celiachia o vuole eliminare il glutine dalla propria dieta.

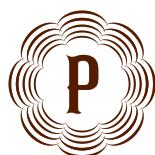
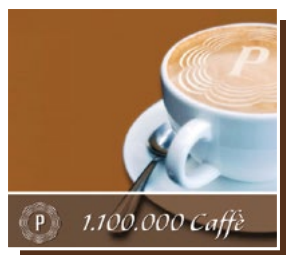
Prodotti a Sassello in uno stabilimento dedicato con materie prime selezionate di alta qualità, le referenze Granò anche se prive di glutine mantengono intatta tutta la fragranza e il gusto che da sempre rendono unici e inimitabili i dolci da forno Panarello.

Tra i prodotti Granò si annoverano grandi classici di pasticceria come gli Amaretti, il Pandolce basso, la torta al cacao, i Canestrelli e le Tortine, disponibili nelle versioni classiche e al cacao, a cui si aggiungono le Dolcezze al cocco, le Dolcezze alla nocciola e i Pasticcini all'albicocca.

Dall'incontro tra il gusto della lavorazione artigianale e il piacere della novità sono nati anche i nuovi formati Granò, comode monoporzioni per gustare in qualsiasi momento della giornata i sapori inimitabili della tradizione Panarello.

Numeri curiosi

Fonte: dati interni ultimo esercizio



PANARELLO

PASTICCERI DI QUALITÀ DAL 1885

Panarello Distribuzioni S.r.l.

Via Carso 111 A, 16137 Genova
T (+39) 010 8310660 - F (+39) 010 877380 - info@panarello.com

www.panarello.com - www.panarelloshop.com

