

Quel «Cannoncino» farcito arma di golosi impenitenti

Da domani Panarello propone ai buongustai il suo nuovo prodotto di pasticceria a base di pasta sfoglia e crema con un «sigillo» di torta

■ Golosi impenitenti, buongustai in servizio permanente effettivo, o anche semplici amanti dei dolci a colazione, a fine pasto e in tutti quei momenti in cui affiora un certo languirino: a tutte queste ampie categorie di epicurei della

DOVE I cannoli saranno disponibili prima nei bar dell'azienda, poi in tutte le pasticcerie

gastronomia, la ditta Panarello, storico marchio genovese, propone a partire da domani un nuovo prodotto di pasticceria che arricchisce l'offerta tradizionale dei prodotti aziendali. Arriva, infatti, il «Cannoncino» che sarà disponibile inizialmente nei bar Panarello, ma fra breve anche in tutte le pasticcerie.

Un'arma del gusto, questo cannoncino, che è una sorta di rivisitazione del tradizionale cannolo di pasta sfoglia.

Nel caso del prodotto studiato e messo in commercio da Panarello, si parla di una combinazione basata su una sfoglia molto friabile che conta un numero di

strati di sottilissimo impasto maggiore rispetto alla tradizionale pasta sfoglia e risulta molto croccante all'esterno e particolarmente morbida all'interno grazie a un particolare sistema di cottura.

Una crema delicatissima riempie il fragrante involucro e un «sigillo» di Torta Panarello completa l'opera di arte pasticceria con l'inconfondibile firma.

Il prodotto - ci vuole un po' di pazienza, ma alla fine tutti saranno accontentati - sarà disponibile inizialmente solo nei punti di riferimento di Panarello a Genova in via Galata 67 rosso e in via Caprera 4/F rosso, oltre che a Chiavari dove il 4 e 5 dicembre sarà offerto in degustazione a tutti i clienti che faranno un acquisto.

Prossimamente - conferma comunque ancora una volta l'azienda dolciaria, garantendo di non smentirsi - il «cannoncino» sarà venduto in tutte le migliori pasticcerie.

«Il consumatore ligure è il più difficile per noi, è esigente e molto competente - ammette Alberto Panarello -. Abbiamo iniziato a produrre il cannoncino a Mila-

no dove ha riscontrato grandi consensi, e solo forti di questo successo abbiamo deciso di produrlo anche qui».

Spiega dal canto suo Guido Profumo, amministratore delegato dell'azienda: «Il nostro cannoncino sta con tutti, va bene per molteplici occasioni di consumo, con il caffè a colazione, con il vino dolce dopo pran-



zo, a merenda. A Milano vengono prodotti e venduti ogni giorno 4mila cannoncini e siamo molto fiduciosi che, senza sostituire la storica Torta Panarello nel cuore dei nostri consumatori, il Cannoncino diventerà il secondo simbolo della nostra pasticceria».

Una campagna pubblicitaria molto ironica e un po' trasgressiva (il manifesto è

pubblicato qui accanto) accompagnerà il lancio del prodotto presentando il Cannoncino come un «piccolo vizio» che, a differenza del fumo «giova alla salute e provoca il goloso».

La campagna verrà pianificata inizialmente con una affissione nelle vicinanze dei punti vendita e a gennaio anche sulla stampa locale.



MANIFESTO L'immagine accattivante che promuove il nuovo prodotto di pasticceria di Panarello