

Graffi di Gusto

[Home page](#)
[Chi sono](#)

CATEGORIE

- [Le eccellenze del territorio italiano \(9\)](#)
- [Eventi \(7\)](#)
- [Eventi a Milano \(7\)](#)
- [Curiosità \(3\)](#)
- [Recensioni ristoranti \(3\)](#)
- [Cioccolato \(2\)](#)
- [Dove mangiare a Milano \(2\)](#)
- [Luoghi rifugio \(2\)](#)
- [Ricette \(2\)](#)
- [Dove mangiare in Puglia \(1\)](#)
- [Dove mangiare in Sardegna \(1\)](#)
- [Le ricette degli Chef \(1\)](#)
- [Milano in catena: le catene più gustose di Milano \(1\)](#)
- [novità \(1\)](#)

VENERDÌ 15 MARZO 2013

Panarello: dolci genovesi a Milano



Panarello è uno storico marchio nato a Genova nel 1885 che ripropone tutti i dolci tipici della tradizione ligure.

Tra i "cult" il cannoncino, crosta fragrante di sfoglia leggermente spolverata di zucchero a velo ripiena alla crema, e la famosa torta Panarello, una torta morbida lievitata a base di mandorle dolci, zucchero, uova, burro, farina e vanillina, inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali liguri e riconosciuta dal Ministero delle politiche ambientali.

Molto richiesta anche la torta Griglia, tradizione delle famiglie genovesi e non solo, composta da una base di pasta frolla (solo burro, zucchero, tuorlo e farina) di circa 3 cm, ricoperta da uno strato abbondante di marmellata di albicocche.

Ma Panarello è anche sinonimo di Pandolce, il dolce più caratteristico dell'antica tradizione ligure, che si trova nella versione "alta" come da ricetta originale del 1885, o nella versione bassa, conosciuto anche come "Vecchia Genova", più friabile per la presenza di uova nell'impasto. Il Pandolce genovese, nato cento anni fa nella bottega di Francesco Panarello, è a base di farina, lievito naturale e frutta candita (il cedro proviene da Diamante, località calabrese famosa per i suoi agrumeti). La consistenza è ottenuta grazie ad una lavorazione che dura 24 ore.

Per tutti dolci viene usato il lievito naturale, riprodotto con ricetta immutata dal 1885.

Tra i biscotti i più amati sono quelli del Lagaccio, una ricetta semplice, ma che richiede 36 ore di lavorazione, una fase delicatissima di lievitazione e una doppia cottura: la prima dei filoni e la seconda delle fette oblique.

ARCHIVIO BLOG

 ▼ [2013 \(26\)](#)

 ▼ [marzo \(9\)](#)

[Le stelle nel panino di Ottimomassimo: 9 chef stellati...](#)

[Cibo a regola d'arte: Zafferano e riso di Davide O...](#)

[Panarello: dolci genovesi a Milano](#)

[Novità Taste Milano 2013: quest'anno al Superstudi...](#)

[Taste 2013: le eccellenze italiane sfilano a Firenze...](#)

[I due fratellini - Firenze. Veri panini toscani](#)

[L'infuso di miele](#)

[Cioccolata calda a Milano](#)

[L'origine primordiale del cioccolato. Le fave di c...](#)

 ► [febbraio \(14\)](#)

 ► [gennaio \(3\)](#)

 ► [2012 \(28\)](#)



"La pasticceria fresca delle nostre caffetterie é fatta tutta a mano - spiega l'amministratore delegato Guido Profumo - . I laboratori sono dislocati in prossimità dei punti vendita in modo che i prodotti arrivino sempre freschi in negozio. Il modo migliore per amare i nostri dolci però è assaggiarli, il loro gusto vale più di tante parole".





A differenza di altre catene di Milano i prezzi sono davvero accessibili, nota a favore in tempi di crisi. Ad esempio i monodose di Pandolcino e Canestrelli costano 1 euro e le tortine da colazione (semplici o più golose, farcite con crema al cioccolato o zabaione) costano 2,10 €.

Per la primavera in arrivo anche dolci più freschi, come la Bavarese con fragoline, con pasta base Torta Regina (un impasto leggero a base di albume, mandorle uova, zucchero, crema al burro, bagna al maraschino, zucchero a velo e essenza di limone), crema bavarese e fragoline.

Panarello a Milano

Il primo punto vendita di dolcezze liguri è stato aperto a Milano nel 1930, seguito da un secondo nel 1940. Oggi siamo a quota cinque: per festeggiare l'evento un cannolo alla crema per tutti i clienti.



Curiosità

Il cannoncino è il dolce Panarello più amato a Milano: il laboratorio meneghino ne sforna circa 30.000 cannoncini alla settimana.

Le pasticcerie Panarello a Milano:

Piazza San Nazaro in Brolo
Via Speronari 3
Piazza Santa Francesca Romana 1
Via Tolstoj 1
Via della Moscova 52 (Largo La Foppa)

Le pasticcerie Panarello a Genova:

Via Galata 67 r
Via Caprera 4f r
Via xx settembre 154 r
Corso Buenos Aires 43 r
Corso Carbonara 30 r
Via Carso 111

Altri punti vendita:

A Chiavari in via Martiri della Liberazione 55 e a Rapallo in Corso Italia 5.











+1 [Consiglialo su Google](#)

Etichette: [Milano in catena: le catene più gustose di Milano](#)

Nessun commento:

[Posta un commento](#)

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Modello Simple. Powered by **Blogger**.