

## PANARELLO



**Giorni Golosi**  
Trenta Editore (Milano),  
euro 10,00



La nostra storia inizia nel 1885 ed è una storia fatta di piccoli passi, di successi e di difficoltà. Un'azienda che ha attraversato il Novecento sull'onda dell'impegno quotidiano, del legame con il territorio e con la tradizione, ma soprattutto con uno sguardo costantemente rivolto all'innovazione

e ai cambiamenti nella società: non abbiamo mai smesso di osservare gli stili di vita del nostro paese, dai tempi in cui era la miseria a farla da padrona a momenti come quelli attuali in cui ognuno di noi si interroga sul presente e sulle prospettive future. Negli anni Sessanta, ad esempio, in un'epoca in cui le vecchie tradizioni coincidevano con l'irrompere della modernità, i genovesi che potevano permettersi di andare in villeggiatura, una forma di vacanza ante litteram, si trasferivano nella campagna limitrofa: paesi come Torriglia, Montoggio, Apparizione, Creto, La Val Trebbia, l'alta Val Bisagno e la Val Polcevera si popolavano di turisti in cerca di pace e refrigerio. Quella villeggiatura, tuttavia, per le famiglie della regione non era altro che una "nuova casa" dove restare per un lungo periodo con le provviste della città; e tra queste, l'unico dolce era il pandolce genovese. Un elemento non casuale, perché il pandolce, se ben conservato, gode di una freschezza in grado di mantenersi per lungo tempo. A dimostrazione di quanto il pandolce non fosse solo il "principe" delle festività di Natale, ma un prodotto fortemente caratterizzante la tradizione alimentare genovese tout court. La nostra azienda ne conserva traccia nella memoria e nei documenti: sappiamo infatti che durante il mese di agosto si raggiungeva un picco di consumo inferiore solo al Natale e per questo il mese estivo, chiamato in azienda il "Piccolo Natale", era un gradevole appuntamento in grado rinnovarsi ogni anno. Anche la tradizione marinara ligure ci racconta un interessante aneddoto sul pandolce: era cosa comune che una volta impastato in casa, messo a lievitare - addirittura sotto le coperte - e portato a cuocere nei forni di città, questo dolce avesse come destinazione finale la cambusa personale di molti naviganti. Anche in questo caso la facile conservazione del prodotto allietava i sensi e manteneva vivo il ricordo di casa. Leggende, è vero, che tuttavia potrebbero essere lette come due esempi legati a un'antica tradizione, forse anche a una nostalgia non necessaria; in realtà, chiedersi quanto la fedeltà a un territorio, alle sue storie, alla sua cultura possa essere considerata una risorsa, è operazione importante. Le tradizioni, i legami con il territorio - tutti i territori del mondo - sono un'occasione per guardare diversamente il presente e il domani, sono una esperienza "riuscita" e unica di valorizzazione culturale; e la cultura, in ogni forma, è un valore e una risorsa importante di questo Paese.

Panarello opera in un settore particolare del gusto e delle tradizioni alimentari: quello dei dolci; e lo fa con orgoglio perché la tradizione dolciaria è l'unica ad avere alla radice dei suoi prodotti l'espressione massima di ogni forma cibo, la gioia di vivere.

Guido Profumo, Amministratore Delegato Panarello