

VIAGGIO NELLE AZIENDE

6 Abbiamo scelto di rivolgerci ad un consumatore attento sotto il profilo salutistico

NON SOLO LIGURIA

Negozi PRUA PUNTATA SULLA BAVIERA

Oggi i negozi a marchio sono dodici. Cinque sono a Genova, più uno a Chiavari e uno a Rapallo, appena aperto. Altri cinque sono a Milano, di cui due appena aperti e altri ristrutturati. «In previsione ci sono ancora altre aperture, soprattutto in

Lombardia» aggiunge l'a.d. Guido Profumo. Nel mirino però c'è anche l'estero. «Per mantenere lo standard di qualità il mercato deve essere vicino - spiega Profumo -. Stiamo guardando alla Germania, alla Baviera, per provare ad aprire un nostro negozio. L'idea è portare là la filosofia del brand». I negozi hanno tutti caffè e pasticceria, e alcuni anche la gelateria. A Milano alle specialità tipicamente genovesi

come i biscotti del Lagaccio e pandolce ci sono anche il panettone milanese e le veneziane. Nel punto vendita bavarese, ancora allo studio, dovrebbe essere ricalcato lo stesso schema: una "vetrina" dei prodotti tipici di Panarello, quelli freschi prodotti sul posto, più quelli sfornati dallo stabilimento di Genova, dai biscotti ai canestrellini agli amaretti già confezionati.

PASTICCERIA ◆ L'azienda, nata nel 1885, da febbraio ha riconvertito lo stabilimento di Sassello per avviare la nuova linea di prodotti

Panarello, dal Lagaccio al gluten free

L'a.d. Profumo: «Vorremmo rilanciare il "piccolo Natale", quando il pandolce si vendeva a Ferragosto»

MONICA ZUNINO

La parte del leone la gioca il biscotto del Lagaccio Panarello, il prodotto più tradizionale genovese, che da solo rappresenta circa il 25% del fatturato. Nelle pasticcerie milanesi e genovesi fra i prodotti freschi il più richiesto è il "cannoncino" fresco, seguito dalla torta griglia. Ma fra aromi e zucchero, la storica azienda genovese ha allargato la produzione anche ai prodotti senza glutine, e con i nuovi amaretti, canestrellini e tortine sta sbarcando anche nelle farmacie. «Negli ultimi cinque anni abbiamo messo ordine e investito molto sulla struttura. E a quel punto abbiamo scelto di affacciarsi a produzioni nuove rivolgendoci ad un consumatore che è attento

Con la crisi c'è il dovere di riflettere

I dipendenti ad oggi sono 120

sotto il profilo salutistico, quindi abbiamo varato linee specifiche che vendiamo a farmacie e parafarmacie, mantenendo però l'obiettivo di fondo, quello del gusto e della bontà, perché siamo pasticceri e vogliamo fare un prodotto buono. Abbiamo cominciato con i prodotti senza zucchero, ricchi di omega 3» racconta Guido Profumo, amministratore delegato della Panarello, illustrando l'evoluzione dell'azienda genovese, nata nel 1885 e arrivata ad oggi mettendo insieme filosofia artigianale e dimensione industriale. Un'impresa familiare, che ha come azionisti Francesco e Alberto Panarello, che ha però affidato la gestione ad un amministratore delegato, Profumo, che dal 2009 è entrato in Panarello.

Fra pandolci, Lagaccio, torta Panarello, canestrellini, cannoncini, l'ultima sfida, appena partita, è appunto quella del "gluten free". «Abbiamo scelto di convertire integralmente lo stabilimento di Sassello - dedicato alla produzione di amaretti con i marchi Vittoria e Panarello, e dove facevamo i monoporzioni di canestrellini e pandolcini - ai prodotti



Una cascata di gustosi biscotti del Lagaccio di Panarello. Nel riquadro l'amministratore delegato dell'azienda, Guido Profumo



senza glutine, da produrre in ambiente totalmente non contaminato». L'avventura è partita a febbraio e il debutto alla Fiera Cosmofarma è stato lusinghiero, racconta ancora Profumo: «Eravamo l'unica realtà di pasticceria che presentasse un prodotto no glutine. Ed è anche la prima volta che ci affacciamo sul comparto farmacia, dove ci sono soggetti che non sono specializzati sui dolci».

Per ora i prodotti senza glutine sono amaretti, canestrelli, tortina al cacao e tortina normale, ma la gamma si allargherà presto con il pandolce.

Tredici milioni di fatturato, Panarello scommette sulla crescita con nuovi prodotti e l'apertura di nuovi negozi. Negli ultimi anni l'investimento in ricerca e sviluppo e apertura di nuovi negozi è stato di dieci milioni di euro. «Nei momenti complessi si riguarda il percorso e si riflette. Quando va tutto bene si con-

tinua semplicemente a fare quello che si stava facendo. Oggi, con la crisi, abbiamo il dovere di riflettere. Questa nuova linea ci aspettiamo che possa arrivare a rappresentare una fetta importante, pensiamo al 20-25% del nostro fatturato industriale. I primi riscontri sono ottimi e stiamo già servendo circa 200 farmacie» spiega Profumo, che da buon testimonial racconta che ogni sera non chiude il pasto senza un amaretto o un bacio di dama. Investire per superare la crisi, che continua la stretta sui consumi delle famiglie, per le quali dal 2011 l'azienda ha aperto anche lo spaccio aziendale, in via Carso, dove i prodotti "imperfetti" si vendono con il 60% di sconto.

Panarello oggi è strutturata in due divisioni, una produttiva e una distributiva, ha 120 dipendenti e produce ogni anno oltre 200 mila kg di pasticceria fre-

scia e oltre 800 mila kg di prodotto confezionato. Il lievito naturale, alla base di tutti i dolci, viene riprodotto con continuità e ricetta immutata dal 1885 e rappresenta il filo rosso fra pasticceria artigianale e industria, nello stabilimento che profuma di biscotti. E a proposito di tradizione, Profumo ha un progetto: «Quest'anno vorremmo cercare di rivisitare una tradizione ormai quasi persa, il "piccolo Natale", come si chiamava il periodo in cui i genovesi andavano in campagna e si portavano i prodotti a lunga conservazione che ricordavano casa. Sembra che Ferragosto fosse il periodo in cui si registravano più vendite di pandolce dopo Natale».

L'IDEA

Il progetto

FRUTTI DI BOSCO "FAI DA TE"

Panarello si prepara a prodursi in proprio i frutti di bosco. «Abbiamo un terreno a disposizione a fianco dello stabilimento - spiega l'amministratore delegato di Panarello, Guido Profumo -, coltiveremo frutti di bosco». Il progetto è già stato avviato, ma la coltivazione partirà più avanti, quando tutto sarà stato messo a punto. «Stiamo preparando il terreno - continua - illustrando con entusiasmo la novità - e a fine maggio valuteremo con l'istituto Marsano la possibilità che i giovani studenti possano aiutarci nella fase delle coltivazioni. L'idea è prodursi da soli quello che serve per le nostre torte che vendiamo in pasticceria, come fragole e lamponi. Tutto coltivato con metodi rigorosamente biologici. Pensiamo ad una produzione di circa 20 quintali, stagionale. Un'esperienza nuova».

L'ipotesi è appunto quella di coinvolgere i giovani dell'istituto agrario, ma se non si dovesse trovare l'accordo, il progetto andrà avanti lo stesso, perchè ormai la decisione di provare è presa e il piano si sta definendo. Inoltre la frutta home made a guarnire torte e paste sarà una carta in più da giocare nei negozi a marchio Panarello di Genova e fuori Genova.



LA TRADIZIONE

Il lievito naturale, alla base di tutti i dolci, viene riprodotto con continuità e ricetta immutata dal 1885 e rappresenta il filo rosso fra pasticceria artigianale e industria, nello stabilimento che profuma di biscotti (Fotoservizio di Paolo Zeggio)

LA SFIDE DEL FUTURO

L'ultima sfida è quella del "gluten free". «Abbiamo scelto di convertire integralmente lo stabilimento di Sassello ai prodotti senza glutine, da produrre in ambiente totalmente non contaminato»

