

Panarello

Natale alla genovese con il pandolce basso senza glutine

Un Natale alla genovese anche per chi è intollerante al glutine con il Pandolce basso. L'iniziativa è di Panarello, azienda che opera da 120 anni proponendo prodotti della tradizione locale da qualche tempo anche nella linea «Granò», destinata a chi soffre di celiachia. Linea che comprende amaretti, canestrelli e tortine disponibili anche al cacao, tutti realizzati nello stabilimento dedicato di Sassello, nel Savonese, specialità dolciarie inserite nel Registro dietetici del Ministero della Salute e dotate del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia.

Il Pandolce genovese (quello che nel sanremese diventa «pan du bambin» e che in Gran Bretagna si chiama Genoa Cake) ha come ingredienti tradizionali farina, burro, anice, lievito, uva sultanina, zibibbo, zucca candita, cedro candito, pinoli, acqua di bergamotto, semi di finocchio. Deriva forse dal più semplice pane con lo zibibbo, o forse da



Il pandolce, prodotto tipico del Natale

un dolce importato dalla Persia, o ancora per iniziativa di un doge della Repubblica di Genova che bandì un concorso tra i maestri pasticceri per un dolce rappresentativo della ricchezza di Genova, nutriente, adatto ai lunghi viaggi per mare. In ogni caso, è diventato il simbolo del Natale, prima nella versione circolare bassa, poi, cambiando abitudini e stili di vita, anche in quella alta (più soffice): secondo la tradizione antica (nella versione bassa) ne andava tenuta da parte una fetta per i poveri e una per il giorno di San Biagio, il 3 febbraio.

La storia del marchio Panarello inizia a Genova alla fine dell' '800 quando Francesco Panarello, dipendente come capo pa-

sco Panarello, dipendente come capo pasticciere in un forno in Via Porta d'Archi, comincia ad arricchire gli impasti, con maggiori quantità di burro e zucchero. La clientela apprezza molto i prodotti realizzati con le nuove ricette «rinforzate» e il forno si caratterizza sempre più come pasticceria finché, nel 1885, a soli 17 anni, Francesco rileva il forno e dà inizio a una dinastia e a una storia aziendale che, nonostante momenti di crisi (23 dipendenti in cassa integrazione l'anno scorso), prosegue adattandosi alle nuove tipologie di mercato.

Il pandolce basso senza glutine è disponibile nelle Pasticcerie Panarello, nelle farmacie, nei punti vendita specializzati, nei negozi della grande distribuzione e sull'e-commerce panarelloshop.com. [ALE.PIE.]

