

UNA SAGA FAMILIARE INIZIATA NEL 1885. E ALL'EXPO INTERNAZIONALE GENOVESE DEL 1915 È GIÀ IN VETRINA IL PANDOLCE

Panarello, i 130 anni più dolci della città

L'ascesa del fondatore, semplice garzone di bottega

L'EVENTO
BRUNO VIANI

UN SECOLO (e un anno) prima dell'Expo di Milano dedicata all'alimentazione, la fotografia di una strana carrozza trainata da una pariglia di cavalli parati a festa apre uno squarcio sui rapporti tra il cibo e gli affari nella Genova del passato: la carrozza è in realtà il forno mobile allestito da un imprenditore che guarda al futuro, l'ex garzone di bottega Francesco Panarello, che nel 1869 a sedici anni inizia la carriera e nel 1885 ha già una sua attività in proprio.

«Nel 1915 si svolge a Genova l'Esposizione internazionale di marina e igiene marinara, un evento unico inaugurato alla presenza dei reali - racconta Sabrina Burlando, editrice e curatrice del libro "Panarello, la storia" (Chiave di lettura editore) per dare conto al pubblico di quella che era presentata come l'opera di civilizzazione svolta dall'Italia nelle colonie».

I Paesi africani che a Milano porteranno i loro stand e la loro cultura, nell'anno della Grande guerra, erano visti solo come terre di conquista. L'Expo genovese era stata allestita da Gino Coppedè nell'area oggi compresa tra i giardini di Brignole e piazza della Vittoria (all'epoca piazza di Francia). E Panarello era presente con quel carro trainato da cavalli sopra al quale lavoravano in diretta, come in un reality dei tempi moderni,

pasticceri in divisa e cappello bianco.

Dalla bottega di Porta degli Archi 30 dove era stato garzone e poi capo laboratorio (con paga settimanale di 17 lire e 50 centesimi) il fondatore Francesco Panarello per incrementare gli affari sceglie la via dell'innovazione: prima arricchisce il pandolce tradizionale, il più classico dei dolci genovesi, aggiungendo burro e

zucchero alla ricetta usata fino quel momento. Poi propone i mini-pandolcini da 50 grammi, operazione che gli permette di allargare la clientela anche a chi ha pochi spiccioli in tasca: e il "pandolce da passeggio, progenitore delle attuali merendine, si rivela subito un successo.

Sono gli anni della Belle Époque, nascono il Secolo XIX (1886) e il Genoa Cricket and football club (1893) e

L'Italia è da poco diventata uno Stato unitario: Genova si prepara alle profonde trasformazioni urbanistiche che a cavallo tra Otto e Novecento ne muteranno il volto.

Il negozio di Panarello in quegli anni si trova di fronte alla chiesa di Santo Stefano proprio nella zona in cui va sorgendo il nuovo centro con i suoi laici templi del potere economico: la Banca d'Italia, il Credito Italia-



no e il palazzo della Borsa.

La città cambia, la tradizione in cucina si perpetua nelle ricette tramandate di generazione in generazione: i biscotti del Lagaccio, il pandolce, il cannoncino. E la famiglia Panarello, dolce declinazione genovese di un'impreditoria che in Italia è fatta di dinastie (gli Agnelli a Torino, i Florio in Sicilia, i Pirelli a Milano) si allarga. Il capostipite Francesco ha 12

figli e la continuità dell'azienda è garantita: anche in cucina, con il perpetuarsi per 130 anni dello stesso lievito madre selezionato nella prima bottega e poi sempre rigenerato nel rispetto della tradizione e delle più moderne tecniche che hanno sostituito all'intuito del "mastro lievitaista" del passato la misurazione del ph e dell'umidità della pasta madre.

Dalla prima bottega nel centro di

Genova, nel corso di un secolo e trent'anni nasce l'attuale catena di pasticcerie che si allarga via via al resto della città, al levante (Chiavari e Rapallo) e si radica a Milano.

Difficile scegliere una data per ricordare una storia lunga più di cinque lustri. Ma spulciando tra le curiosità del volume edito da Chiave di lettura, ecco il dettaglio che è uno spiraglio sulle grandi vicende dell'Italia. «Ci fu un colloquio nel retrobottega di Panarello in corso Buenos Aires», scriveva Paolo Emilio Taviani (il futuro protagonista della vita politica, all'epoca partigiano "Pittaluga") ricordando il suo incontro con un altro partigiano, il dirigente Ansaldo Paolo Reti. In quell'incontro, "Pittaluga" fece sapere al compagno che le SS stavano indagando su di lui e doveva quindi mettersi immediatamente in salvo con la sua famiglia.

Paolo Reti grazie a quella indicazione si poté portare al sicuro a Trieste dove proseguì la sua lotta mantenendo i contatti con il Comitato di liberazione dell'Alta Italia, prima di essere arrestato nel febbraio del

1945. Un intervento del vescovo di Trieste non bastò a evitare la fucilazione di Reti il cui corpo fu poi bruciato nella Risiera di San Sabba.

La vita è fatta di momenti terribili amari, ma è proprio allora che bisogna stringere i denti. E il vecchio Panarello a metà degli anni Quaranta punta sulla dolcezza scrivendo ai figli il suo testamento mentre lo storico laboratorio è devastato dai bombardamenti. «Dati i miei ormai vicini 75 anni non potrò più vivere per avere la soddisfazione di veder risorgere il nostro stabilimento di Genova - scrive - ma voi che siete giovani e sani avete il dovere morale e il materiale interesse a continuare seguendo i principi di vostro padre: onestà in tutte le azioni, ambizione nel progressivo miglioramento della nostra industria... e attenti alle bombe!».

viani@ilsecoloxix.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il carro della pasticceria Panarello allestito per partecipare all'esposizione universale del 1915



La famiglia Panarello attorno al capostipite Francesco



La storica fabbrica Panarello in salita Santa Maria