

1886: Panarello C'È

La fine del 1800 ha visto nascere alcuni dei simboli della città: il suo giornale, il quotidiano che da allora in poi avrebbe raccontato a tutti i genovesi quanto avveniva nella loro città e nel mondo, e Panarello, la pasticceria che avrebbe accompagnato ogni momento dolce della loro vita e che avrebbe rappresentato la

tradizione dolciaria genovese in Italia.

E' il 1885 infatti, un anno prima della prima copia del Secolo XIX che ha inizio la storia più dolce della città.

Inizia con Francesco Panarello, a quel tempo "garzone" intraprendente con

molto gusto e spirito d'iniziativa che all'insaputa dei proprietari, comincia ad arricchire gli impasti aumentando le quantità di zucchero e burro rendendo i prodotti più ricchi e gustosi.

La clientela apprezza molto e il forno si caratterizza sempre più come pasticceria ampliando la sua fama anche oltre il quartiere. Nel 1885, a soli 17 anni, il giovane Francesco rileva il forno e dà inizio una storia imprenditoriale lunga più di un secolo.

È la passione spinta alla scoperta del nuovo e alla ricerca del meglio che spinse Francesco Panarello ad acquistare il primo forno elettrico in città e, la possibilità di aumentare e migliorare la produzione, gli consentì di aprire un nuovo negozio e poi uno stabilimento di produzione in Salita Santa Maria della Sanità nel 1930.

Nel nuovissimo stabilimento si inizia a produrre alta e squisita pasticceria: è qui che nasce, per esempio, la torta Panarello, la più amata dai genovesi, per la quale la Regione Liguria ha chiesto e ottenuto dal Ministero delle politiche ali-

mentari, l'inserimento nell'elenco dei "prodotti tradizionali liguri" ed è da qui che in occasione delle festività si lavora notte e giorno per fornire ai genovesi i dolci delle ricorrenze, pandolci e colombe, sempre freschissimi.

Con il passare degli anni e grazie al crescente apprezzamento dei prodotti da parte dei consumatori, Panarello varca i confini regionali e si espande sul territorio con nuove pasticcerie.

Nel 1930 apre la prima pasticceria Panarello a Milano che battezza il mitico "cannoncino", una rivisitazione del tradizionale cannolo di pasta sfoglia che grazie a una particolare cottura, risulta molto croccante all'esterno e particolarmente morbida all'interno e viene impreziosito da un "tappo" di Torta Panarello.

Gli anni '70 fanno dell'azienda genovese un marchio conosciuto a livello nazionale, con l'ingresso nella distribuzione organizzata e con il conseguente ampliamento della produzione a livello industriale il marchio Panarello inizia ad essere diffuso al di fuori dei confini regionali, in primo luogo come sinonimo dei biscotti del lagaccio e del pandolce, i



prodotti dolciari più caratteristici della storia locale.

Oggi Panarello è insieme una pasticceria di tradizione artigianale e una moderna industria dolciaria e come tale “sforna” nuovi prodotti sia di pasticceria che confezionati.

Gli ultimi nati in casa Panarello sono già amati come i dolci di tradizione: la Bavarese al cioccolato che dal suo ingresso nelle vetrine è stata richiestissima in tutte le pasticcerie, ai biscottini a basso valore calorico che incontrano il gusto del pubblico più giovane e attento alla linea, al biscotto della salute innovativo grazie ai suoi ingredienti salutistici.

A distanza di tanti anni quindi gli elementi che contraddistinguono il Gruppo Panarello oggi, sono i medesimi che Francesco Panarello aveva voluto per la sua piccola pasticceria: la qualità delle lavorazioni e delle materie prime impiegate e il continuo impegno nella ricerca di soluzioni avanzate ed efficienti in campo produttivo e commerciale. Senza mai dimenticare il rispetto della tradizione che tanta parte ha avuto nella costruzione del marchio.

