

Il “dolce” anticrisi Panarello ora vende i biscotti low cost

Lo spaccio in azienda, e le pasticcerie crescono

DONATELLA ALFONSO

CI SONO delle realtà “dolci”, di fronte alla crisi economica. Perché se un marchio genovese storico come Panarello si prepara ad aprire in settembre a Milano il decimo punto vendita — confermando che l’alta qualità artigianale ha un suo mercato non solo consolidato, ma in crescita — nello stabilimento di via Carso, appena sotto l’arrivo della Funicolare del Righi, ha aperto da qualche tempo, con discrezione, lo spaccio aziendale: quello, per capirsi, dei “biscottirotti”. Quei sacchetti bianchi — che ricordano quelli per decenni utilizzati nel negozio aziendale Saiwa di corso Gastaldi per contenere, a prezzo ridotto, wafer e biscotti secchi non proprio perfetti da impacchettare — contengono, magari un po’ irregolari o con qualche imperfezione di cottura, i più noti tra i biscotti di Lagaccio, ma anche la tradizionale “mescolanza”, o gli altri biscotti: la produzione che è considerata “industriale” in quanto va impacchettata e ven-

data nei negozi nella grande distribuzione. «Il costo è sicuramente del 50 o 60% in meno di quello normale, un chilo di biscotti del Lagaccio un po’ irregolari per forma o cottura costano tre euro e mezzo invece che dieci» spiega Guido profumo, am-

ministratore unico della Panarello (l’azionariato resta tutto della famiglia), insieme al direttore tecnico Mauro Zappacosta.

Un ritorno alle abitudini di un tempo, insomma, per spendere meno e, contemporaneamente, non negarsi il gusto dolce dei

prodotti di pasticceria anche perché la crisi ha cambiato i consumi, spiega Profumo, ma premia, appunto, la qualità. A fine anno si stimano infatti circa 12 milioni di euro di fatturato; 1,2 milioni gli scontrini battuti nelle nove pasticcerie attuali (Geno-

va, Chiavari, Milano: 200 mila chili l’anno di produzione artigianale), più i prodotti confezionati, un milione di chili l’anno, tra biscotti, pandolci e altro. E cresce anche l’occupazione: 115 unità, con una ventina di posti in più negli ultimi due anni, e qualche rinforzo ulteriore nei periodi di alta stagione. La notizia dell’apertura dello spaccio è stata diffusa in maniera soft nella zona del Righi e di Staglieno, con volantini lasciati nelle trattorie e nelle bocciofile, oltre che nelle pasticcerie a marchio; l’apertura è per il momento stabilita in tre pomeriggi (lunedì, mercoledì, venerdì, dalle 15.30 alle 17.30) e il sabato mattina dalle 9 alle 12.30. Con un avvertimento: non si sa cosa si sarà rotto. E’ il biscotto a sorpresa, quello che andrà in vendita.



Lo storico marchio genovese cresce nei numeri, mentre tornano in vendita i “biscotti rotti”

LO SPACCIO

Si trova in via Carso 111, appena sotto il Righi, nella sede della Panarello.

Il “dolce” amaro Panarello ora vende i biscotti low cost

STAGIONE TURISTICA

LA BARCACCIA AMERICAN BAR • RISTORANTE

NUovi AVVENTI TUTTI I GIORNI PRIMO CENA INCLUSA LA BARBACCIA

www.baracciacarso.com

