

NOVITÀ  Storica azienda dolciaria

Panarello apre a Rapallo

Il direttore Zappacosta

«Investiamo e creiamo nuovi posti di lavoro»

A Genova è da 120 anni simbolo di pasticceria di qualità ma è conosciuta e apprezzata anche a Milano e Chiavari: Panarello, la storica azienda dolciaria genovese arriva a Rapallo con una nuova pasticceria - caffetteria - gelateria nel cuore del centro storico in Corso Italia.

L'inaugurazione della nuova pasticceria, caffetteria, gelateria Panarello sarà dopodomani. Per festeggiare l'evento, Panarello distribuirà nella cittadina di Rapallo 1000 buoni valevoli ciascuno per gustare un cannoncino.



La pasticceria Panarello apre anche a Rapallo

Pasticceria, caffetteria, gelateria: il nuovo punto vendita proporrà i classici della tradizione Panarello, come le torte, i biscotti del Lagaccio, la Mescolanza e il noto cannoncino, il preferito dai turisti milanesi.

«Per la stagione estiva, detteranno legge le torte bavaresi, la classica al cioccolato e l'ultima novità con fragoline. - ci racconta Mauro Zappacosta, direttore generale di Panarello - Ma in questi primi mesi di apertura sarà soprattutto il gelato il più richiesto: con i gusti tradizionali e quelli unici della nostra tradizione, come il gusto torta Panarello ed il gusto Negrita».

Panarello "sfida" la crisi, non avete timore di fare investimenti in un momento in cui molti esercizi commerciali sono in difficoltà?

«Nessuna sfida - dice Zappacosta, l'apertura di un nuovo punto vendita a Rapallo era prevista da tempo, sia perché la grande richiesta del pubblico che gravita sulla pasticceria di Chiavari suggeriva un "raddoppio" sulla riviera, sia per mantenere la continuità di relazione con i nostri consumatori milanesi e genovesi in vacanza. Stiamo investendo in un nuovo progetto, con sforzo e grande impegno, e questo significa reagire al particolare momento».

Un passo che dà valore all'azienda ma non solo: la nuova apertura porta valore anche al territorio creando quattro nuovi posti di lavoro, tre nel nuovo punto vendita e uno nel laboratorio di Chiavari che incrementerà la produzione.

