

Il marchio storico dei quaresimali ha optato per lo stop alla produzione. La pasticceria delle celebri torte, invece, si lancia nelle consegne a casa

La serrata di Romanengo e l'ultima sfida di Panarello: cambiano i dolci di Pasqua

IL CASO

Francesco Margiocco

La coda davanti alla confetteria Romanengo di via Roma, rito pasquale di tanti genovesi, è rinviata all'anno prossimo. Come la maggior parte di noi, Pietro Romanengo rimarrà in casa. «Non faremo consegne a domicilio», dice l'amministratore delegato della "Pietro Romanengo fu Stefano", la ditta artigiana avviata dal suo trisnonno e diventata un monumento della golosità.

Niente canditi, né cioccolato, né quaresimali. Tutto è fermo, nella piccola fabbrica che suo nonno fece costruire nel '29 e che rifornisce i due negozi di via Roma, più frequentato dai genovesi, e di piazza Soziglia, meta di turisti e crocieristi. Chiusi fino a data da destinarsi. Il decreto "Chiudi Italia" non vieta la produzione di dolci, la fabbrica avrebbe potuto rimanere aperta. «È stata una decisione di Décaux», dice Romanengo. Décaux è Jean-Sébastien Décaux, terzogenito del fondatore della multinazionale pubblicitaria francese JcDecaux e, dalla scorsa estate, azionista di maggioranza della confetteria, con l'80% delle quote. «Non vuole mettere a rischio i nostri dipendenti», dice Romanengo.

Prima di chiudere, la ditta ha donato i prodotti invenduti agli ospedali di Genova, San Martino, Galliera e Villa Scassi. I suoi venti dipendenti stanno smaltendo le ferie, poi dovranno andare in cassa integrazione.



Il negozio di Pietro Romanengo fu Stefano a Soziglia PAMBIANCHI



La serranda abbassata da Panarello in via Venti PAMBIANCHI

«Continuiamo a sentirci ogni giorno grazie ai telefonini, e a internet. Non vediamo l'ora di tornare a lavorare sul campo, come sempre», dice Romanengo.

LA SCELTA OPPOSTA

Un altro grande marchio dolciario genovese, Panarello, ha preso una strada opposta. La sua fabbrica non si è mai fermata. «Abbiamo subito attivato le precauzioni, messo in condizione di sicurezza le persone

che lavorano in laboratorio e nella logistica, e siamo riusciti a mantenere la produzione dei dolci confezionati», dice Chiara Carrara, responsabile marketing dell'azienda.

Le serrande dei cinque negozi a Genova, e sei a Milano, sono abbassate da settimane; l'attività continua, e a Pasqua riprenderà anche la produzione di dolci freschi, come i cannoncini e la "torta di Panarello", le colombe, le uova e i cioccolati

vari. «Abbiamo attivato le consegne a casa», dice Carrara. Negli ultimi anni Panarello ha vissuto qualche cambiamento. Mantiene la sua vocazione artigiana, e la proprietà in capo alla famiglia omonima, ma è sempre più un'industria, con 120 dipendenti, un fatturato sopra i 10 milioni e due stabilimenti, uno a Genova, l'altro a Sassello, in provincia di Savona.

La ditta si è aperta verso nuovi mercati attraverso collaborazioni con catene alimentari di fascia alta, come Eataly Usa, filiale americana di Eataly. Oltre che negli Stati Uniti, ha cominciato a portare i suoi prodotti a Hong Kong, Dubai, e in Francia, Gran Bretagna e Germania.

Pietro Romanengo:
«Perché ci fermiamo? È stata una decisione del socio Décaux»

Panarello vanta
oggi un fatturato sopra i 10 milioni e due stabilimenti

IL MODELLO MILANO

Il coronavirus l'ha costretta a compiere un altro passo verso la modernità. «A Milano i nostri clienti erano già abituati, prima di questa emergenza, alle consegne. Per Genova, invece, è una novità. Ma se avremo successo, potrebbe nascere un nuovo asset di business», dice Carrara.

Le consegne, sia a Milano che a Genova, partono domani. «Lo stiamo comunicando a tutti anche attraverso social Facebook e Instagram», spiega la responsabile marketing. Per le prenotazioni, l'azienda mette a disposizione un numero di telefono - 3738955509 - da raggiungere con sms o messaggi su whatsapp o chiamando tra le ore 9 e le ore 18, e c'è pure un indirizzo e-mail: roma@panarello.eu.—