



Storia dei gelati liguri: dal Paciugo al Pinguino, passando per la Pànera

La Liguria e la tradizione in fatto di gelati hanno un legame centenario e, come in altre regioni, queste delizie da frigo non conoscono stagionalità. Scopriamo le storie (e le leggende) di tre specialità da non perdere



Un panorama del borgo genovese di Boccadasse (Foto © Canva).

Buoni d'estate, certamente, ma apprezzati anche quando alle spalle della Lanterna soffia l'insidioso vento di tramontana. Sono i **gelati liguri**, ma proprio liguri davvero! Il variopinto **Paciugo**, la **Pànera** (che è spuma) e il **Pinguino**, tanto semplice quanto dalla storia complessa come una spy story.

Il Paciugo: storia e gossip di un “pasticcio”

In genovese pasticcio si dice “paciugo”. Riavvolgiamo il film: **si torna agli anni '60** quando il **Paciugo** era apprezzato da **Mina e Walter Chiari**. Consumavano la loro liaison d'amore assaporando l'accattivante **miscuglio di creme e aromi** affacciati sul Mar ligure da una terrazza della splendida Bogliasco.

Potenza del gossip, qualcuno ha adombrato che questo **intrigo di amarene sciroppate, cioccolato, panna e granella di nocciola** abbia avuto origine con loro e grazie a loro. Non è vero, perché il **Paciugo ha natali più lontani**. E allora, già che ci siamo, con la macchina del gusto torniamo al 1924.



Il Paciuo è nato nel 1924 da Lina Repetto del bar Excelsior (Foto © Canva).

Il luogo è conosciuto in tutto il mondo, oggi come ieri. È la celebre piazzetta dell'incantevole Portofino: la "piazzetta" tout court. Entriamo al **Bar Excelsior** che i fondatori e gestori **Lina e Santi Repetto** sono riusciti a far diventare uno dei locali più rinomati della "perla del Tigullio". Tra gli assidui frequentatori, c'è il **barone Freddy De Therry**. C'è sempre un nobile quando si inventa qualcosa nella miscelazione in quegli anni: basti pensare al **Conte Negroni**, così provvido di ispirazione per il bravo **Fosco Scarselli** da portare all'invenzione dell'aperitivo italiano per antonomasia.

Ma torniamo alla nostra **storia del Paciuo**. Il barone De Therry introduce i proprietari dell'Excelsior ai segreti dell'American bar ma è durante la guerra che la signora Lina mette insieme panna e creme, aggiungendo un po' di sciroppo di granatina in un bicchiere esageratamente ampio. Aveva creato il Paciuo ma nessuno gliel'aveva detto...Il nome al gelato arriva dopo una domanda, la più ovvia, posta da un cliente: «*Come si chiama?*». Lina Repetto è donna genovese, di pochi fronzoli e dalla risposta pronta. Non ha difficoltà a definirlo così: «*u lé un paciugo*» che tradotto suona così: «*È un pasticcio*».

Se passate dalla Liguria e volete provare i veri gelati liguri, non mancate di assaggiare il Paciuo nelle **migliori gelaterie di Camogli e Santa Margherita**, senza perdere di vista Portofino, la sua patria d'origine.

Non dite che è caffè: è Pànera, uno degli storici gelati liguri

Ecco un **gelato autenticamente genovese**. Intorno a questa spuma, che ricorda vagamente il cappuccino, grava un alone di mistero. Se avete deciso di farvi un nemico a Genova, diteglielo che in fondo è caffè... Voi assaggiateli entrambi e poi vi renderete conto, da soli, della differenza.

La **Pànera**, è una nuvola, un **cappuccino al sapore di panna**, una spuma goduriosa la cui storia è alquanto nebulosa. Una rapida occhiata alle ottocentesche cuciniere genovesi, ci riporta a ricette che prevedono panna fresca, polvere di caffè, zucchero e tuorli d'uovo. La tendenza odierna è quella di eliminare questi ultimi in ossequio a visioni più light ma voi approcciatevi a questo gelato genovese nella sua versione tradizionale.



Pànera, una sorta di cappuccino al sapore di panna (Foto © Canva).

Ma l'invenzione della Pànera da dove arriva e in che epoca? Quando è stato pronunciato il suo fatidico nome? Forse, ma il dubitativo è d'obbligo, occorre risalire al 1927, nella storica [gelateria Amedeo](#) affacciate sul borgo genovese di Boccadasse. Dare qualche indicazione sul nome può essere più facile. Parliamo di contrazione dialettale di "panna nera", per spiegare la pigmentazione che la bianca spuma assume a contatto con la polvere di caffè.

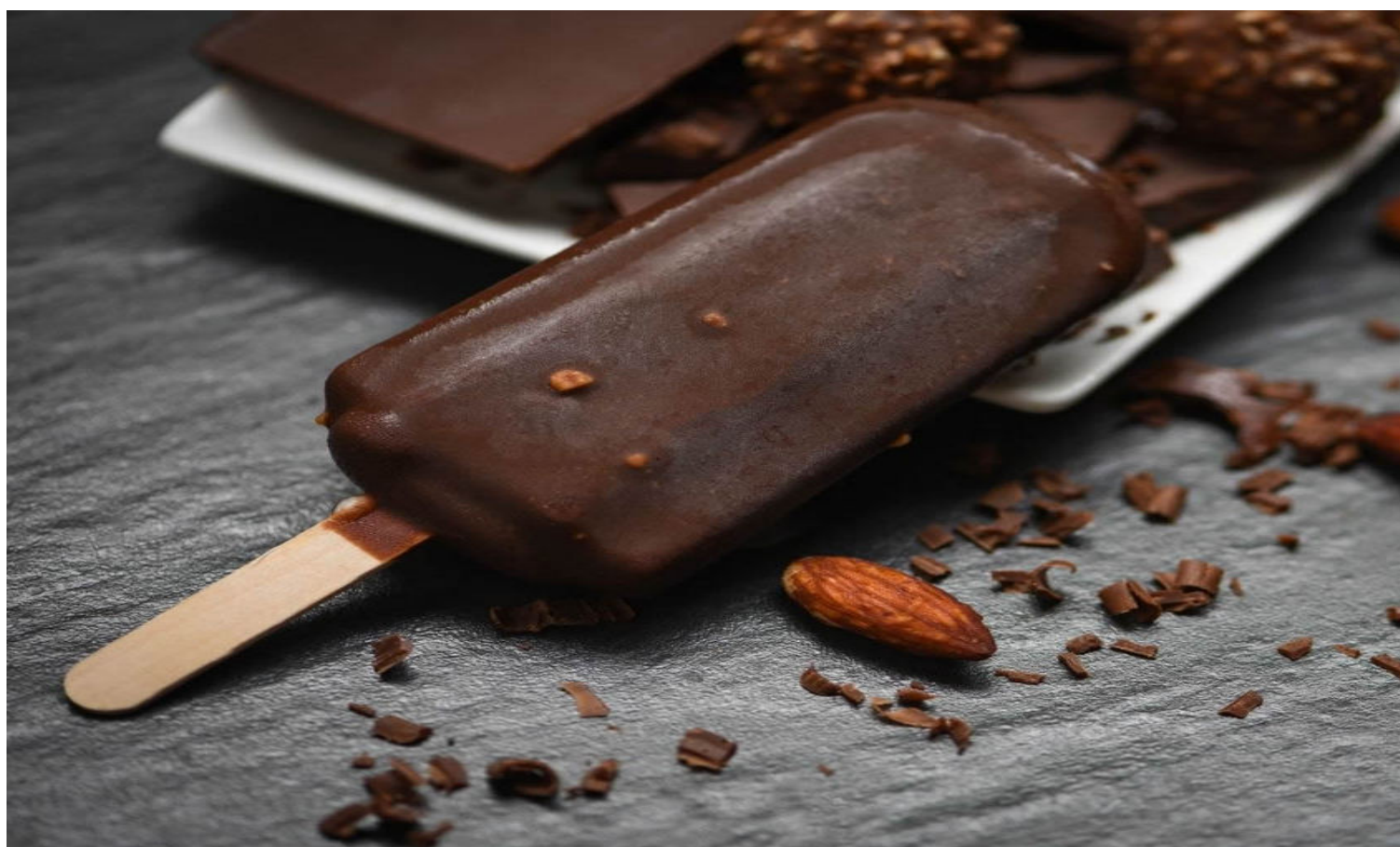
Per gusto e ingredienti, la Pànera è simile alla partenopea [Coviglia](#) ma esistono anche derivazioni lombardo-meneghine; in dialetto lumbard, la Pànera è la crema di latte. Scomodando per un

attimo il Foscolo, occorre ricordare come il poeta definisse Milano come “Paneropoli” e c’è anche una tradizionale festa, da quelle parti, chiamata “Panerata”.

Se oggi volete gustare la **vera Pànera genovese** dovrete essere molto selettivi. Si gusta come deve essere nel centro storico del capoluogo ligure e in un paio di gelaterie del Levante genovese. Oggi si può trovare anche nella carta dei dessert di alcuni ristoranti all’ombra della Lanterna.

Un Pinguino con molti padri

Il **Pinguino**, per chi non lo sapesse, è il classico, buonissimo, **stecco ricoperto di cioccolato**. Ma c’è da dire che di questo gelato sono in molti, in giro per il mondo, a rivendicarne la paternità. Se non siamo ai livelli del tiramisù, poco ci manca.



Il Pinguino è uno stecco ricoperto al cioccolato (Foto © Canva).

Torino se ne ritiene la capitale con la **gelateria Pepino** che rivendica il brevetto risalente al 1939. Dal **Canada** non ci stanno e fanno sapere di averlo disegnato loro per primi, anche per la vicinanza con il soggetto rappresentato. Non potevano mancare gli **Stati Uniti** che dicono di esserne il padre. C’è poi una storia, tutta da raccontare, che parte dal **quartiere genovese di Nervi**, nel Levante del capoluogo ligure.

A raccontarla è stato **Gerolamo Boero**, ultranovantenne inventore della [gelateria Giumin](#). Gelataio da sempre, ha ricordato che da ragazzino acquistò tre forme di acciaio da un ferramenta;

tornato alla gelateria di famiglia, non perse tempo a montare la panna unendola al gelato croccante e utilizzando le forme appena acquistate. Gli diede un nome altisonante, per l'epoca: chiamò la sua creazione "*Macallè*", in onore della storica vittoria tricolore nella guerra etiope. Passò il tempo e cambiarono tempi e venti sociali. Nel Dopoguerra, Gerolamo cambiò il nome al gelato che divenne "**Pinguino**". A quel punto la storia, sempre secondo il racconto di Gerolamo Boero, prese una strada inaspettata. Nella gelateria nerviese arrivò il cavaliere Motta, solito trascorrere le vacanze da quelle parti. Il gelatiere Gerolamo spiegò all'industriale milanese i segreti del suo gelato «*Tanto – pensò – lui produce panettoni!*». In realtà, dopo il conflitto, il celebre marchio prese a produrre anche gelati e nessuno ha mai tolto dalla testa di Gerolamo Boero che il suo Pinguino fosse diventato il conosciutissimo "**Mottarello**". Gelati liguri nella storia.

Data di creazione

21/12/2020

Autore

marco-benvenuto