



La marinaretta genovese ripiena di gelato venduta su un vecchio riscìò anni '80 spopola in Liguria (e oltre) grazie a un 30enne tornato a casa

22 Maggio 2025 

GENOVA – Ci siamo cascati di nuovo. Prendi un prodotto celebre della Liguria, accostalo a qualcosa di insolito ed ecco che si crea un binomio destinato a rimanere impresso nella mente dei consumatori. Tradizionalmente è successo con l'accoppiata tra la focaccia e il cappuccino nella colazione tipica ligure, ma con Pangelà le carte in gioco cambiano.

L'idea di **Giovanni Chiarella**, classe '95 e cresciuto a Genova, è rivoluzionaria. La focaccia, emblema dell'alimentazione regionale, grazie alla sua trovata incontra il gelato per offrire un'esperienza diversa dal solito e senza dubbio interessante dal punto di vista dell'innovazione e del sapore.

Dietro a Pangelà c'è Giovanni che, dopo sei anni vissuti tra Milano, Torino, Seoul e Alicante, ha scelto di tornare nella sua città per fare impresa, creare lavoro e proporre qualcosa di nuovo.



Giovanni Chiarella

“Ho iniziato proprio l'anno della pandemia nel 2020 fondando una società che si occupa di comunicazione digitale legata al mondo delle cause sociali e ambientali, ma ho sempre avuto una passione fortissima per il cibo, in particolare per la sua dimensione culturale, affettiva e popolare”, dice a *Virtù Quotidiane*.

“Pangelà nasce da un cortocircuito creativo, un'invenzione notturna: mettere insieme la focaccina calda e il gelato artigianale freddo. Un'idea che parte dal contrasto, dal conflitto che si risolve, e che diventa un morso che unisce due simboli della cultura ligure e italiana: la marinaretta – la piccola focaccia genovese – e il gelato”.

Dopo lunghi mesi di prove, ricette, panificazioni fallite e assaggi condivisi con amici-cavie, è nato un prodotto che è caldo e freddo, dolce e salato, cremoso e croccante. “Un prodotto che racconta una storia, quella di un contrasto che diventa goduria e infantilità in un morso e un sorriso con la bocca un po' sporca di gelato”.

L'attività nasce dal desiderio di creare uno spiazzamento emotivo e sensoriale, ma anche di



tornare a un gesto semplice: mangiare qualcosa di buono con le mani, mordere, ridendo, stupendosi, come quando si era piccoli.



“Pangelà è una parentesi di leggerezza, e tutto il brand è costruito su questo immaginario: una faccina sorridente, scarabocchi, scritte a mano, un’estetica giocosa che invita a liberare il bambino interiore”.

La filosofia è quella dell’artigianalità autentica, del rispetto del cibo, delle persone e dello staccare dalla quotidianità e dai mille pensieri, tornando per un attimo alle merende spensierate in riva al mare.

“Le marinarette sono realizzate senza strutto, con olio evo, da artigiani locali. Il gelato è completamente naturale, senza additivi chimici. Collaboriamo solo con realtà che condividono questi valori di artigianalità”.

La vocazione di Pangelà è itinerante: “Abbiamo ridato vita a un vecchio riscìo degli anni ’80, riadattato da un falegname e un artigiano alle nostre esigenze. È la nostra micro-postazione mobile: bella da vedere, attrezzata, scenica. Il riscìo è un piccolo teatro ambulante che profuma di pane caldo”.

Quest’idea viene portata a eventi, festival, matrimoni. “Quest’estate saremo presenti a festival come il Boem a Bogliasco, il Mabon al Lago delle Lame, e altri in via di definizione a cui stiamo provando a partecipare tra cui Jazz Re:found a Cella Monte”.

“Abbiamo iniziato una collaborazione con la cooperativa il Cesto – fornisce servizi socio-educativi e culturali – e saremo dunque presenti in modo più stabile ai Giardini Luzzati di Genova. Nel frattempo, stiamo costruendo una seconda postazione, grazie ad un caro amico, un giovane artigiano e falegname della mia età”.

“Saremo anche al Chiosco da Nico sul molo di Quinto, perché non vogliamo mai essere troppo lontani dal mare. Stiamo studiando come poter operare anche sulle spiagge. Un punto fisso? Ci stiamo lavorando, ma vogliamo prima capire bene il mercato e valutare al meglio i rischi e le opportunità dopo una prima stagione mobile”.



Un’attività di questo tipo non poteva che suscitare l’interesse e lo sbalordimento del



pubblico, dapprima scettico, ma subito fidelizzato da questa nuova dipendenza. “La variante più amata è con la Nutella Crunchy: un variegato croccante alla Nutella, che si sposa perfettamente col salato della marinaretta. Molto apprezzati anche il pistacchio salato, lo yogurt fresco, e il caramello salato”.

“Abbiamo anche una versione vegana: pistacchio salato a base acqua, perfetto anche per intolleranti al lattosio.

Chi non se la sente di provare subito il Pangelà può partire con le coppette, ma quasi tutti quelli che lo provano poi non tornano mai per le coppette”. D'altronde il motto di Pangelà è “Croccante. Cremoso. Clamoroso.”

Il legame di Giovanni con Genova è profondo. Ha scelto di tornare per costruire qualcosa nella sua terra che deve essere un ponte, non un recinto. Per questo non ha escluso le esperienze estere.

La recente collaborazione spagnola con Fornobomba è nata in modo naturale e istintivo: “Condividiamo la stessa visione artigianale, lo stesso amore per i processi lenti e i prodotti innovativi. Uno dei fondatori, **Alberto**, è anche lui genovese”.

“A Barcellona abbiamo impastato insieme le prime marinarette fatte a mano su suolo iberico, mentre il gelato lo abbiamo prodotto con due liguri di Sanremo che gestiscono Paralelo, una delle migliori gelaterie della città. È stato un evento bellissimo, pieno di entusiasmo e di giovani di tutte le culture e tanti posti diversi del mondo, che ha aperto la strada a nuove collaborazioni con altre realtà di Barcellona”.

Sul suolo nazionale stanno lavorando a un modello artigianale di franchising che permetta di mantenere la qualità alta e, allo stesso tempo, portare Pangelà in altri territori. “Soprattutto, stiamo cercando giovani da inserire nel team. L'idea è crescere insieme, offrire opportunità e costruire una squadra che creda in ciò che fa”.

Pangelà è innovazione a tutto tondo, è voglia di creare qualcosa di nuovo che resti impresso nella mente di chi sceglie di credere nel progetto. Quando si dice che il futuro della Liguria sia dei giovani non si sbaglia e Giovanni ne è la perfetta rappresentazione.

