Panettone tutto l’anno. Ci pensa Vergani

vetrine-at-enrico-sua-ummarino-727d7879

In tema di destagionalizzazione dei consumi, vi sono alcuni prodotti che vivono il massimo momento di gloria proprio in questo periodo dell’anno. Come il panettone. Ma Angelo, Giacomo, Luigi, Stefano, Lorella, Andrea e Marco Vergani la pensano diversamente: “È troppo buono il panettone per goderne solo a Natale!”.

Così la famiglia che da settant’anni accomuna la propria azienda al dolce natalizio hanno buttato il cuore oltre l’ostacolo e hanno aperto qualche settimana fa il primo negozio dove poter non solo acquistare, ma soprattutto gustare tutto l’anno il dolce simbolo della tradizione milanese.

[imagebrowser id=16]

Nella golosa boutique di 100 mq vicino a Corso Buenos Aires a Milano si può acquistare, ancora tiepido di forno, il vero panettone tradizionale Vergani (e le versioni speciali) fresco tutto l’anno o gustarlo per colazione con una tazza di barbajada (bevanda tipica milanese a base di cioccolato e caffè molto in voga fino agli Trenta); oppure concedersi una dolce merenda con il panettone allo zenzero candito e albicocca accompagnato da un tè profumato alla cannella.

La boutique “Panettone Vergani” vuole essere un luogo d’incontro in cui la tradizione di un prodotto dalla storia centenaria sposa il concept moderno di uno spazio un po’ bottega, un po’ caffè per sfatare l’ingiusta condanna del panettone come dolce di fine anno.