# L’AQUILA: LA NUOVA CASA DI BECCAFICO DRINKSTORE PANELLA, ‘SOGNO DI RIAPRIRE ANCHE LA PASTICCERIA’

14 Luglio 2014

L’AQUILA – “Un imprenditore deve sapersi rimettere sempre in gioco, soprattutto in questa città e dopo quello che ci è successo”.

Di ripartenze e nuove sfide lavorative Pierluigi Panella, commerciante aquilano da quasi 15 anni e titolare del Beccafico Drink Store conosce bene il sapore.

Ha inaugurato la sua nuova vendita al dettaglio e all’ingrosso di vini, liquori e distillati lo scorso 10 luglio sulla strada statale 17 Ovest, emigrando dalla zona di Pile dopo 5 anni, ma ha anche un altro sogno nel cassetto, quello di poter riaprire un giorno la storica pasticceria di famiglia ‘Panella’, che dal 1960 per quasi 50 anni ha riempito con i suoi profumi il vicolo di via Patini in centro storico.

“Ci siamo spostati da via Pile perché da dopo il sisma lì non passa più molta gente – racconta ad *AbruzzoWeb* – Ora ci troviamo in quello che ormai è diventato un punto nevralgico della città”.

Più di 4 mila bottiglie del vecchio negozio sono andate in pezzi con il terremoto del 2009, ma Panella non si è perso d’animo riaprendo quasi subito la sua attività e reinventandola in base ad un mercato completamente cambiato dopo la tragedia del 6 aprile.

“Avevamo aperto il drinkstore da soli 10 mesi e d’improvviso ci siamo trovati a non vendere più prodotti di qualità per intenditori, ma di tutto: acqua e generi alimentari di prima necessità perché in quel momento le persone avevano bisogno di quel tipo di cose – prosegue – Dal 2009 ci siamo dovuti arrampicare per poter andare avanti”.

Panella ha gestito, inoltre, sempre al fianco di sua moglie Annarita Andreassi, il bar Muftì in via Sallustio dal 1990 al 2003.

“Abbiamo avuto il bar per molti anni e sono sempre stata al fianco di mio marito – afferma la Andreassi – Alla base di queste attività c’è una filosofia fatta di coraggio e forza che ti porta a perseguire un unico obiettivo che è quello di crescere e migliorarsi ogni giorno. Anche al drinkstore lavoriamo insieme in una sinergia perfetta: non abbiamo dei compiti precisi,

entrambi facciamo tutto quello che c'è da fare come è giusto che sia".

Il Beccafico drinkstore che rifornisce molti locali e bar del capoluogo con oltre di 5 mila articoli, nei prossimi mesi organizzerà anche degustazioni con prestigiose aziende del settore.

"Cerchiamo di dare sempre il meglio ai nostri clienti con una gamma di prodotti molto ampia, anche nell'ambito della gastronomia artigianale. A 5 anni dal terremoto il mercato sta cambiando di nuovo – sottolinea Panella – Gli aquilani pian piano tornano a fare acquisti di qualità. La crisi, come in tutti settori, si fa sentire anche nel nostro ma siamo fiduciosi e crediamo in questa nuovo cammino intrapreso".

Della sua vita passata tra i vicoli di piazza Duomo, Panella ricorda con affetto il profumo della pasticceria dei suoi genitori in centro, nata dalla passione per l'artigianalità di sua madre e suo padre e afferma di avere sempre "fisso" il pensiero di volerla riaprire un giorno.

"Mamma faceva la crema ancora con farina latte e uova, non ha mai voluto usare preparati industriali e proprio questo era il segreto del suo negozio – racconta Panella – Di quegli anni ho il ricordo nitido di quando, arrivando dai portici, riuscivo a capire cosa stessero preparando i miei genitori dal profumo che sentivo per strada".

"Mi piacerebbe poter riaprire la loro pasticceria dov'era e com'era, mantenendo però anche la mia attività. Quello della pasticceria artigianale è un lavoro che non puoi delegare e che devi fare tu personalmente- conclude – Per ora è un sogno che non escludo in futuro di poter realizzare".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli