

80 anni e non sentirli: grande festa per la pasticceria Principe di Panebianco a Messina

Autore: Community Manager

Data: 11 Aprile 2025



Dal 1945 una storia di successo a Messina. La pasticceria Principe di Panebianco festeggia 80 anni di attività. Una “dolce” passione” che ha attraversato due secoli e quattro generazioni. Aperta dal bisnonno nel 1945 a Messina, oggi la pasticceria è guidata dai fratelli Daniele e Samuele Bonansinga.

La Pasticceria Principe di Panebianco, a Camaro, spegne 80 candeline. Una passione di famiglia che ha attraversato due secoli e quattro generazioni, che si sono succedute dal 1945 ad oggi nella città dello Stretto. Al timone della storica pasticceria messinese c'è Daniele Bonansinga, con il fratello Samuele; insieme hanno raccolto l'eredità lasciata dal nonno materno Angelo Panebianco, scomparso nel 2024, che fino ad oltre i 90 anni è stato l'anima dell'attività.

Era il settembre del 1944 quando il bisnonno Giuseppe Panebianco avviò l'attività a Camaro, nella città dello Stretto. Iniziò con la produzione di caramelle e torroni. L'anno successivo si registrò la

nascita della pasticceria artigianale Principe che, giorno dopo giorno, si specializzò nella produzione di biscotti, dolci tipici messinesi, granite e gelati. Una passione dolciaria trasmessa di generazione in generazione. Sarà il figlio Angelo, nonno di Daniele e Samuele, a raccogliere l'eredità del padre e a vivere tutta la sua esistenza in laboratorio e dietro il bancone della pasticceria Principe, fino a oltre i 90 anni insieme alla figlia Elena ed ai nipoti.

Oggi Daniele, classe 1991, è il volto della pasticceria e della caffetteria "Principe di Panebianco". Membro di Con.Pa.It. (Confederazione Pasticceri Italiani) che opera dal 1996 per promuovere la tradizione pasticceria italiana abbinata alle più moderne tecniche, Daniele si divide tra due passioni, il lavoro in pasticceria e lo sport agonistico. È infatti un atleta professionista di pallanuoto in serie B UniMe.

"Mio nonno – racconta Daniele – ha deciso di lasciare l'attività in eredità a me e Samuele, che siamo i nipoti più grandi e siamo cresciuti con lui in pasticceria. Sin da piccoli abbiamo imparato tutti i segreti del mestiere, affiancati dalla mamma che è uno dei pilastri dell'attività e rappresenta la terza generazione Panebianco".

La pasticceria sita nella sede storica di Camaro, nelle vicinanze dello svincolo autostradale di Messina centro, è stata completamente rinnovata tre anni fa. In laboratorio c'è Samuele Bonansinga che si occupa a 360° della produzione dolciaria.

"Siamo felicissimi e orgogliosi di festeggiare questo traguardo – hanno commentato i fratelli Bonansinga – e il nonno Angelo sarebbe felice del lavoro che stiamo portando avanti con la stessa passione che lui ci ha trasmesso".

Tra i dolci iconici che lo legano al ricordo del nonno scomparso nel 2024, Daniele non può dimenticare la torta al torroncino, il gelato alla nocciola, gli 'nzuddi e i cannoli alla ricotta rigorosamente artigianali, ancora richiestissimi nella pasticceria messinese.

Alla pasticceria tradizionale, da anni, si affianca quella moderna con una vasta scelta di mousses e monoporzioni fresche e colorate curate nella presentazione e preparate con ingredienti di alta qualità. La pasticceria Principe di Panebianco è anche specializzata nella produzione di grandi lievitati con lievito madre e Daniele e Samuele, in vista dell'imminente Santa Pasqua, hanno avviato la produzione di tre tipologie di colombe (tradizionale, al pistacchio e al cioccolato) e delle uova di Pasqua che sono già disponibili per l'acquisto.

Pasticceria, bar, gelateria Principe di Panebianco

Via Camaro 44 Messina

Tel. 090 711919 Mob. +39 347 9951352

Aperto da lunedì a sabato dalle 7.00 alle 14.00 e dalle delle 16.00 alle 20.30; domenica dalle 7.00 alle 14.00



Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/80-anni-e-non-sentirli-grande-festa-per-la-pasticceria-principe-di-panebianco-a-messina/>

Generato il 23/05/2025