

Lievitati da ricorrenza, crescono i consumi Nel 2023 panettone +6,5%, pandoro +5,9%

Gli italiani si confermano grandi amanti dei lievitati da ricorrenza, una categoria che include panettone, pandoro e colomba pasquale.

Nel 2023 la produzione del dolce di origini meneghine ha registrato un aumento del 3,5% a volume (oltre 37 mila tonnellate) e del 6,5% a valore, con un giro d'affari di 238 milioni di euro.

Ma la crescita ha coinvolto anche il concorrente veronese, con un +4,1% a volume (32 mila tonnellate) e un +5,9% a valore (165 mln di euro) sull'anno precedente.

I dati di mercato sono stati presentati ieri sera da Unione Italiana Food nell'ambito del progetto «Buone Fette», lanciato per celebrare l'eccellenza dei lievitati da ricorrenza delle grandi marche: l'associazione, che riunisce 530 aziende dell'industria alimentare nazionale, mira così a valorizzarne storia, ingredienti e tracciabilità della filiera produttiva. «I grandi marchi non sono altro che grandi pasticceri che, grazie alle loro capacità e competenze, hanno saputo replicare su larga scala il processo artigianale che ha reso i dolci delle feste i prodotti tipici simbolo del Natale non solo a livello nazionale, ma anche sul piano internazionale», ha spiegato Luca Ragolini, vicedirettore di Unione Italiana Food. Da considera-

re, infatti, c'è anche il successo oltre i confini nazionali: lo scorso anno il 19% della produzione totale è stata destinata alle vendite estere, per un valore economico di 112 milioni di euro.

E se in Europa ad apprezzare pandoro e panettone sono soprattutto i clienti di Francia, Germania, Belgio, Regno Unito e Svizzera, il consumo è ampio anche a livello globale grazie a Stati Uniti, Canada, Australia, Brasile e Argentina.

«È a tutela di questi tesori della tradizione italiana e del consumatore che, nel 2005, è stato emanato un decreto con la definizione di un disciplinare per l'ottenimento della denominazione riservata, che garantisce l'autenticità, la qualità, la trasparenza e la sicurezza per il consumatore nella scelta di questi lievitati»,

ha aggiunto Ragolini.

Si tratta di uno strumento normativo che tutela il consumatore dalla possibilità di acquistare prodotti di imitazione ottenuti tramite metodi o ingredienti inadatti e di minore qualità. Da qui, la decisione di stabilire i tre pilasti portanti della ricetta riconosciuta come originale: lievitazione naturale, uova rigorosamente fresche e utilizzo del burro come unica tipologia di grasso.

Sara Brugnoni

—© Riproduzione riservata—



Panettone e pandoro convincono anche i consumatori internazionali: lo scorso anno il 19% della produzione totale è stata destinata al mercato estero

