Le merendine? Non sono solo per i bambini

merendine-ddca91cb

Con **1 miliardo di euro di fatturato**, le **merendine** rappresentano un quinto del comparto dei prodotti da forno e sono **consumate da 21 milioni di adulti**. Si tratta di uno dei settori più innovativi dell'industria alimentare italiana, che **investe in ricerca e sviluppo 20 milioni di euro l'anno** (2% del fatturato); una cifra cresciuta del 25% nel 2016 rispetto al 2015, dedicata alla sperimentazione di nuovi prodotti.

E' quanto emerge da un'analisi di **Aidepi**, l'Associazione delle industrie del dolce e della pasta, pubblicati in occasione di un viaggio delle principali aziende del settore, **Bauli, Barilla e Ferrero** che, insieme, producono oltre la metà del mercato. Per 7 italiani su 10 sono il dolce più innovativo, tanto che 4 su 10 negli ultimi anni ha cambiato abitudini puntando su merendine innovative. Si lavora quindi alle merendine del futuro tenendo conto dei gusti e della salute: quindi non solo **meno grassi, zuccheri e sale**, ma con **ingredienti bio, *glutenfree* o dal diverso impatto metabolico o con più fibre integrali**. Servono da 1 a 5 anni per lanciare sul mercato una nuova merendina, fa sapere Aidepi, ogni anno debuttano 20-30 nuovi prodotti ma sugli scaffali resistono anche prodotti presenti sul mercato anche da oltre 40 anni. Lievito madre, assenza di acidi grassi trans, catena di approvvigionamento a filiera corta, materie prime controllate sono le parole d'ordine nella produzione di una merendina di qualità.

Sbaglia chi pensa alle merendine come un prodotto solo per bambini. **Il 38% degli italiani le consuma in media 2 volte a settimana**, in particolare gli under 35 (59%). Le più amate dagli adulti sono quelle tipo brioche, a base di pasta frolla tipo plumcake e a base di pan di Spagna. Quanto, infine alla calorie oggi vanno dalle 100 alle 180-200, coprendo tra il 6 e il 7% della quantità di energia raccomandata ogni giorno a bambini e ragazzi. Non ne apporta dunque più di una porzione di pizza margherita da 100 g (213 kcal) o di un panino di 40 g con 30 g prosciutto crudo (210 kcal), anche se il 78% degli italiani non lo sa.