Il dolce del Natale? Innova nella tradizione

bread-1696144-640-f7bab709

Il lievitato da ricorrenza si fa nuovo, con cautela. Grazie a ingredienti naturali, locali, grani antichi, farciture innovative e versioni vegane e free-from. Mutuando dal cake design stampi particolari e packaging “da gioielleria”. Mentre cresce la domanda di prodotti d’alta gamma, che nel 2017 hanno segnato un +15% nei panettoni e +20% nei pandori. Il tema del salutismo esce dalla nicchia e si estende a chi cerca di mangiare più sano, senza fare sconti al gusto. “Delle nostre farine i pastry chef apprezzano il fatto che sono 100% naturali – spiega **Francesco Miccù, Direttore Commerciale di Molino Caputo** –. La materia prima oggi deve rispondere con la qualità all’esigenza di versatilità”. “Notiamo un’evoluzione verso prodotti meno elaborati e farine regionali particolari, utilizzate per recuperare dolci storici, tipici anche solo di una provincia o una cittadina” aggiunge **Mauro Serioli, Direttore Marketing e Commerciale di Molino Braga**. Continua la tendenza a offrire gusti innovativi con le farciture: “Quest’anno noto un particolare interesse per i variegati, che si prestano bene a realizzare un prodotto originale senza discostarsi troppo dalla tradizione” rivela **Gianni Babbi, Responsabile Marketing dell’omonima azienda**. Un prodotto in grande spolvero insomma, che ha saputo rinnovarsi per incontrare le nuove esigenze dei consumatori.

Il pastry guarda al futuro e crea nuovi stimoli

Campionati mondiali di pasticceria: un'edizione spettacolare!