# Pasticceria artigianale, consumi in crescita nell'estate 2021

torte-dbb3230d

Segnali promettenti per la pasticceria artigianale, protagonista del “fuoricasa” dopo mesi difficili. A valutare positivamente questa prima parte della stagione estiva è AIBI, l’Associazione Bakery Ingredients, che all’interno di ASSITOL rappresenta il Gruppo prodotti semilavorati della panificazione, pizzeria e pasticceria.

*“C’è grande voglia di normalità* – osserva **Giovanni Bizzarri**, presidente di AIBI – *la gente sente il bisogno di uscire, girare, divertirsi, fermarsi per una pausa. E’ questa la tendenza più rilevante dell’estate 2021, che spiega la crescita della pasticceria artigianale”.* Lo scorso anno, a causa delle restrizioni causate dal Coronavirus, il settore del dolciario ha perso quasi il 40% del fatturato, ed anche nel primo trimestre del 2021 è proseguito l’andamento negativo, a fronte di un calo più contenuto. *“Ora assistiamo ad un graduale recupero* – sottolinea Bizzarri. *Per riconquistare completamente le posizioni perse dovremo attendere il 2022. Tuttavia, se i consumi continueranno a ritmo sostenuto, come registrato a giugno, a fine stagione potremo avvicinarci ai livelli del 2019”.*

Ma quali sono le tendenze di consumo dell’estate 2021 in pasticceria? Alcune sono un’eredità del Covid-19: digitalizzazione, asporto e, soprattutto, preferenza per la consumazione all’aperto. Tutti gli operatori, dalla pasticceria al bakery bistrot, hanno predisposto appositi “dehors”, per venire incontro alla voglia di rilassarsi fuori dalle mura domestiche. *“Questa domanda di ‘open air’ sta favorendo i bakery bistrot, che mettono insieme panetteria, pasticceria e caffé* – osserva il presidente di AIBI – *il consumatore non vuole soltanto acquistare, ma anche avere un posto dove consumare piacevolmente, concedendosi un momento di golosità, a qualsiasi ora della giornata”.* Nella scelta del dolce, i consumatori seguiranno alcune tendenze ormai radicate, in qualche modo legate alla stessa pandemia, come l’attenzione alla salute, la stagionalità degli ingredienti, e la sostenibilità. Nel forno, come sul tavolo del pasticcere artigianale, hanno conquistato spazio i prodotti con ridotto contenuto di zucchero e di grassi, quelli “senza lattosio” “senza glutine” o con ingredienti locali e pochi additivi,

come pure torte, cornetti e pani preparati con farine integrali, grani antichi o frutti di bosco. Bene anche i prodotti vegani.

Gli italiani, però, non dimenticano mai le origini. Persino in pausa caffè o al momento di concedersi uno spuntino si lasciano guidare dalla tradizione, meglio se italiana e artigianale. Secondo AIBI, millefoglie, bavaresi e semifreddi, da sempre in cima alla classifica della pasticceria estiva, saranno ancora tra le più amate. Gli artigiani hanno riproposto con successo anche le classiche crostate e le torte gelato ai frutti di bosco, alle fragole, al cioccolato e al pistacchio, gusti che il consumatore lega all'italianità.

*"La voglia di normalità* – conclude il presidente Bizzarri – *si traduce nel desiderio di essere rassicurati riscoprendo sapori che fanno parte della nostra memoria alimentare"*. A fare eccezione, è il panettone estivo, grande lievitato sempre più gradito che, con il caldo, può essere gustato sotto l'ombrellone, grazie all'impasto alleggerito e all'aggiunta di ingredienti di stagione come pesche, fragole, amarena e melone o, ancora, con il gelato.