Osservatorio Sigep: il panettone artigianale conquista tutto il mondo

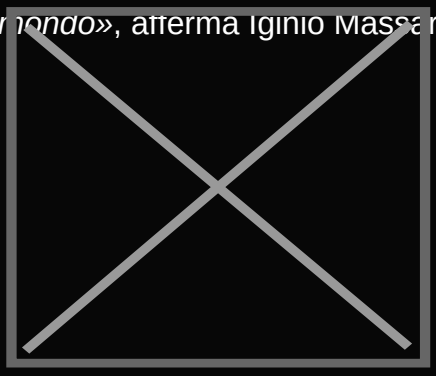
panettone-luigi-biasetto-282b61aa

L’Osservatorio Sigep dedicato al Natale 2021 punta i riflettori sul panettone: l’indiscusso re delle tavole imbandite italiane è **sempre più richiesto da quelle internazionali.**

L’Osservatorio, da vent’anni emanazione del **SIGEP - The Dolce World Expo** di Italian Exhibition Group (dal 22 al 26 gennaio prossimo in fiera a Rimini), ha raccolto da alcuni tra i grandi maestri pasticceri e gelatieri del Paese le tendenze di un prodotto, il panettone artigianale appunto, che in Italia nel 2020 copriva il 52% del mercato dei dolci natalizi per un valore di 109 milioni di euro**.**

PASTICCERIA

«Ricetta che ha conquistato tutto il mondo. Dalla cultura locale lombarda, il dolce è riuscito a emigrare in tutte le regioni d’Italia fino al resto del globo diffondendo la qualità della nostra artigianalità. Uvetta e canditi decorano il panettone di Milano e rendono il profumo di ogni fetta unica e riconoscibile in tutto il mondo», afferma Iginio Massari, presidente onorario di CAST Alimenti.



Per **Salvatore De Riso**, presidente di AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, «c’è gra*nde richiesta di classici perché c’è voglia di un grande ritorno alla tradizione. Dai prodotti campani come il Roccocò, i mostaccioli ricoperti di cioccolato, gli struffoli, ai panettoni che vendiamo anche all’estero, in Canada e in Cina. Ne produco 16 tipi diversi, dal più amato milanese, a quello al limoncello e ai frutti di bosco. Il “cioccoloso” con cioccolato fondente nell’impasto e*

albicocche candite alla vaniglia, è la novità di quest'anno che abbiamo personalizzato e fatto assaggiare all'emiro del Qatar Al Thani, nostro cliente da quattro anni».

Per il già campione del mondo di pasticceria **Luigi Biasetto**, *«di fronte al panettone, da parte dei colleghi francesi c'è il riconoscimento della supremazia di un prodotto pop del made in Italy e stupore sensoriale per il pandoro, che esalta i lieviti in purezza come fa lo champagne. Panettone con impasto al pistacchio oppure con caramello e gianduia sono i prodotti di punta di questo Natale. In tempi di relativa incertezza come questi, lo zucchero dà conforto e spiega per esempio il ritorno del profiterole, un dolce tutto sommato banale ma squisito. E in generale assistiamo a un aumento di vendite delle torte a scapito della piccola pasticceria. Quando i volumi arrivano al 150 per cento dello scorso anno è segno che c'è richiesta di convivialità e condivisione».*

Nel laboratorio del riminese **Roberto Rinaldini**, pasticcere dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, un'idea per un Natale "letterario": *«Abbiamo ideato un panettone dedicato a Dante, in onore del settecentesimo anniversario della morte del Sommo Poeta, farcito con la cremosa vegana al pistacchio, fragoline di bosco e ciliegie semi candite, ricoperto con glassa di cremino e granelle al pistacchio».*

La prima Pastry Queen della storia, **Sonia Balacchi**, propone dolci gustosi, ma salutari. *«Il panettone di quest'anno è composto da farina integrale e profumato con un mix di agrumi. È possibile personalizzare il dolce con tipi diversi di farciture al gelato e con una selezione di glassature al cremino, disponibili nel mio nuovo show room appena inaugurato a Riccione».*

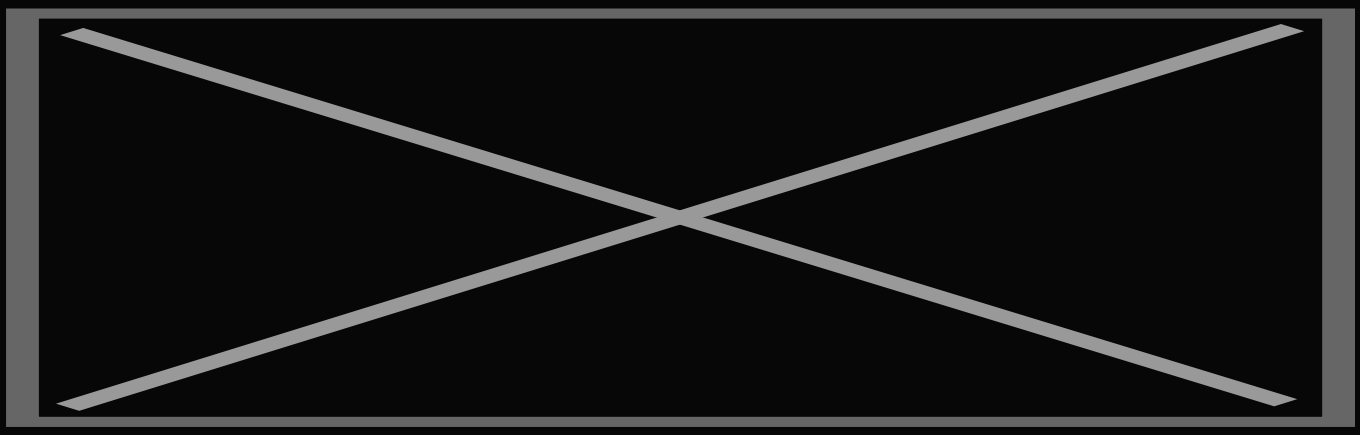
LIEVITATI



«Il mondo si è innamorato del panettone – spiega **Roberto Perotti**,

presidente del Richemont Club Italia e, da quest'anno, Richemont Internazionale – *perché è ricco e sofisticato e perché richiede una lavorazione complessa che parte dal lievito madre. Un successo spinto anche dai canali di vendita online e da una lavorazione secondo disciplinare che ne consente la conservazione per una cinquantina di giorni prima che il prodotto cominci ad asciugare. La versione ai quattro cioccolati, fondente, al latte, bianco, che visivamente si perde nella pasta ma si sente all'olfatto e il ruby, sarà la sorpresa di questo Natale».*

«Il Panettone artigianale vede richieste in forte rialzo rispetto agli anni scorsi, anche dall'estero. In Europa, soprattutto in Francia e Svizzera, ma anche sul mercato asiatico: Cina, Hong Kong, Singapore. Una tendenza all'acquisto di qualità da piccoli artigiani italiani. Sul mercato italiano vediamo consumatori più attenti e pronti a confrontare il prodotto di maestri diversi. Uvetta, cedro e arancia per il panettone tradizionale, ma ci si può sbizzarrire per "focacce" con altri ingredienti. Per esempio, noi proponiamo la "focaccia dei Templari", dedicata alla via Francigena, con una farcitura realizzata con il "caffè dei poveri", la cicoria, bevanda prediletta dai templari, e il Centerbe, digestivo dei monaci dell'abbazia di Chiaravalle della Colomba di Alseno nel Piacentino. La cicoria favorisce la digestione ed è inoltre ricca di polifenoli, forti antiossidanti con un effetto anti-invecchiamento», aggiunge **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone.



CIOCCOLATO

Il ritorno al cibo di conforto come il cioccolato è confermato anche da **Alessandro Dalmasso**, presidente del Club Italia Coupe du Monde de la Pâtisserie: *«Il palato dei consumatori è divenuto più raffinato ed esigente, soprattutto per gli ingredienti. Per il nostro gianduiotto usiamo fave di cacao Criollo mono origine del Venezuela, nocciola del Piemonte IGP tonda gentile tribolata, zucchero di canna bianco e vaniglia del Madagascar o di Tahiti, bourbon in bacche. Al pasticciere spetta di seguire la ricchezza del territorio e di innovarla continuamente. Per esempio, con una evoluzione del torrone in tavoletta di cioccolato, che diventa una tavoletta croccante che contiene cereali pralinati o nocciole pralinate o grue di cacao, con texture piacevoli per i più grandi e per i più piccoli».*

GELATO

Tavolozza d’autunno per il gelato artigianale: gianduia, nocciola, pistacchio e poi tutta la gamma dei cioccolati che va dal Madagascar, con note più acide, al Venezuela che ha note di incenso e caffè, a quello al latte che fa golosi i bambini. Il bouquet degli agrumi per i sorbetti. **Gli abbinamenti per guarnire o farcire il panettone con il dessert freddo**.

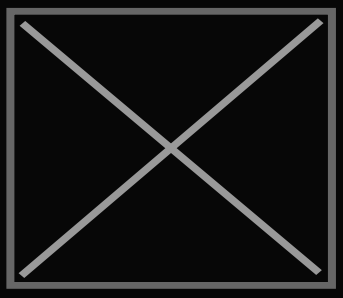


«Per il gelato da passeggio ritorna un classico dei migliori gusti italiani, il gianduiotto, assieme a pistacchio e alla nocciola. Un paio di quenelle di gelato allo zabaione guarniscono una fetta di panettone da coprire poi con una colata di cioccolato fondente. Il sorbetto diventa un cocktail di agrumi: arancio, limone, bergamotto e mandarino. Un bouquet di sapori e vitamina C, e i canditi di bergamotto danno un sapore unico ai grandi lievitati. Sta prendendo sempre più piede l'artigianalità e a tavola il gelato è rappresentato in ogni modo: con il sorbetto, il dessert, il panettone ripieno di gelato», dice **Vincenzo Pennestrì**, Presidente Associazione Italiana Gelatieri.

Per **Eugenio Morrone**, campione del mondo di gelateria al Sigep 2020, è il momento della materia prima in abbondanza, del packaging “parlante” nell’asporto, per i classici del dessert freddo: *«Per farcire il panettone, consiglio il gelato al pistacchio* – dice il campione – *o uno dei cinque cioccolati che proponiamo; magari il blend di venezuelano e malgascio al rum. Oppure con lo zabaione “sbagliato”, fatto con il passito anziché con il marsala. Noi proponiamo i panettoni da mezzo chilo, una taglia più gestibile per un gelatiere. E poi in tavola, largo ai sorbetti: ai cachi, al melograno, alla caldarrosta, ma anche sorbetto di massa di cacao, bello corposo, o alla pera con lo zenzero».*

CAFFÈ

«L'aumento di caffetteria specialty coffe che utilizza solo arabica, porta a un consumo di un caffè più delicato, meno cremoso, servito su tazze aromatizzate. Questo avvicina al caffè senza aggiunta di zucchero o latte, una tendenza visibile negli ultimi tre anni. L'espresso rimane nel cuore degli italiani, ma prendono piede altre abitudini: bevande a base latte, la filter coffe o la french press. Caffè filtrati che non sono di largo consumo, ma che interessano molto ai turisti», riassume così la curiosità verso diversi metodi di estrazione, dice **Chiara Bergonzi**, coffee expert.



Francesco Sanapo, pluripremiato campione barista, aggiunge: *«Un buon caffè filtrato si accompagna sempre a un croissant artigianale, ma pure a un avocado toast su fette di pane artigianale di altissima qualità, oppure con le uova strapazzate e bacon. Il brunch che si diffonde con il turismo estero diffuso nei B&B delle città d'arte a vocazione internazionale come Firenze. Non è ancora un classico, nelle nostre abitudini davanti a un caffè, ma è un comfort food. Infine, se guardiamo all'abbinamento caffè e gelato, segnalo che torna una delle chicche del gusto made in Italy: la vaniglia affogata al caffè».*



I DATI DELLE FILIERE DEL SIGEP

Il panettone artigianale in Italia ha registrato una **crescita dell'1,6% nel 2020**, arrivando a coprire il 52% del mercato per un valore di 109 milioni di euro. Il mercato totale, incluso il prodotto industriale, nel 2019 superava di poco le 26 mila tonnellate per un giro d'affari da 209 milioni di euro (fonte: Csm-Nielsen).

Pasticceria e gelateria artigianali, settori aggregati sul medesimo codice ATECO, nel 2020, vedevano attive **17.514 imprese** per 65 mila addetti; pari a un quinto (20,2%) delle 86 mila imprese dell'artigianato alimentare e all'1,3% dell'artigianato nazionale. Gelaterie pure, aggregate ai punti di mescita, invece, nel 2019 vedevano attivi 39 mila punti vendita per un valore di oltre 4 mld di euro

(fonti: Confartigianato Alimentare, Fipe).

Per il cioccolato, il formato tavoletta ha registrato **la più alta crescita nel 2020 con il 4%, raggiungendo i 540 milioni di euro** di valore sul mercato italiano che vale complessivamente quasi 2 miliardi. Con un consumo medio di 4,9 kg per nucleo familiare a fronte degli 11 kg del resto d’Europa, i consumatori italiani prediligono le qualità premium, biologico e con meno zucchero (fonte: Euromonitor International).

La filiera del caffè espresso in Italia vale circa 5 miliardi di euro, **con quasi 10 mila addetti.** L'indotto lavorativo ed economico, a partire dal mercato delle attrezzature professionali (macchine, macinadosatori e prodotti correlati), vede l'Italia al primo posto nel mondo con un valore produttivo di circa 500 milioni di euro. Nel settore caffè, operano oltre 800 torrefazioni con circa 7.000 addetti (fonte: Istituto Espresso Italiano).