Pinsami Survey 2026: il consumo fuori casa in crescita del 6%

57b4c69d-7a3d-4032-9321-45bd5f2f98ca

La pinsa piace agli italiani e il suo successo non si limita alle mura domestiche. La conferma arriva dalla Pinsami Survey 2026, che evidenzia come questo prodotto abbia ormai completato il percorso da novità gastronomica a preparazione consolidata nelle abitudini di consumo, aprendo interessanti opportunità anche per il mondo horeca.

Una categoria ormai consolidata

La conoscenza del prodotto raggiunge oggi livelli prossimi alla saturazione: il 94% degli intervistati dichiara di conoscere la pinsa, il 9% in più rispetto all'85% del 2023. Di questi, il 91% la consuma abitualmente, il **6% in più rispetto al 2023**, ad attestazione di un'awareness ormai trasversale. Un segnale importante per gli operatori della ristorazione: la pinsa non è più percepita come un prodotto occasionale, ma come una proposta sempre più integrata nella quotidianità alimentare.

Parallelamente alla crescita dei consumi aumenta anche il livello di apprezzamento. Il gradimento complessivo raggiunge oggi il 60% degli intervistati, contro il 51% del 2023, con performance particolarmente positive sia nella fascia 25-45 anni sia nelle fasce più mature della popolazione. Per i professionisti del fuoricasa si tratta di un indicatore rilevante: inserire la pinsa in menù significa proporre un prodotto già conosciuto e apprezzato da una platea ampia di consumatori, riducendo le barriere all'acquisto e favorendo la prova.

Cresce il consumo fuori casa

Dalla cena all'aperitivo, il consumatore è ormai abituato a scegliere la pinsa in diverse occasioni della giornata. Particolarmente significativo è il dato relativo al fuori casa, che nel 2026 registra **una**

crescita del 6% rispetto all’anno precedente. Un’evoluzione che conferma come la pinsa sia sempre più percepita come una proposta adatta anche alla ristorazione, capace di rispondere alle nuove esigenze di consumo con un’offerta versatile e contemporanea.

Tra i principali driver di scelta indicati dai consumatori emerge la versatilità, citata dal 57% degli utilizzatori e in crescita di 6 punti percentuali rispetto al 2023. Un dato che conferma come la pinsa riesca ad **adattarsi facilmente a differenti interpretazioni gastronomiche e format di servizio**. Seguono digeribilità e croccantezza, elementi che contribuiscono a differenziare la pinsa dalle altre referenze da forno e che ne favoriscono l’impiego in molteplici occasioni di consumo, dalla pausa pranzo all’aperitivo, fino alla cena.

La possibilità di **personalizzare le ricette**, la **rapidità di preparazione** e l’equilibrio tra praticità e qualità percepita rendono la pinsa una soluzione particolarmente interessante per il canale Ho.re.ca. Dall’aperitivo condiviso alla proposta premium per la cena, fino alle formule lunch e al delivery, la pinsa consente di ampliare l’offerta mantenendo elevata **flessibilità operativa**.

Quote

L’evoluzione degli ultimi anni dimostra che la pinsa ha completato il proprio percorso da novità a categoria strutturata del mercato bakery. Il consumatore conosce la pinsa, la apprezza e la ricerca sempre più spesso anche nei locali. Per questo continuiamo a investire in soluzioni dedicate al foodservice, ampliando la gamma Pinsami Professional con prodotti capaci di coniugare qualità, rapidità di servizio e semplicità di gestione.

Mauro Dalle Vacche, CEO e direttore commerciale di Pinsami

L'offerta foodservice di Pinsami

Per accompagnare la crescita della categoria nel canale horeca, Pinsami continua a investire nello sviluppo della linea **Pinsami Professional**, studiata per rispondere alle esigenze operative della ristorazione. La gamma comprende basi disponibili nei formati Ambient, Fresco e Gelo, che consentono una gestione flessibile delle scorte e del servizio, garantendo costanza qualitativa e rapidità di preparazione. Non servono utensili o personale dedicato per gestire questi prodotti, sono alla portata di tutti i locali e punti di ristoro. A questo si aggiunge un altro vantaggio molto concreto per i professionisti: le basi Pinsami possono essere scaldate più di una volta senza perdere in fragranza, ottimizzando così il loro impiego abbattendo il rischio di food waste.

Novità più recente sono le **Pinse Farcite surgelate**, pensate per semplificare ulteriormente il lavoro degli operatori. Pronte per essere rigenerate e servite in pochi minuti, permettono di ampliare l’offerta con una proposta di qualità, riducendo tempi di preparazione, complessità operative e sprechi, avendo a disposizione un prodotto originale e particolarmente appetitoso. Una soluzione che si presta a molteplici contesti, dalla pausa pranzo all’aperitivo, fino al servizio serale, offrendo ai professionisti uno strumento comodo e versatile per intercettare una domanda ormai consolidata.