Italiani innamorati dei dolci esotici. Parola di di SumUp

20240419101708dolciesteri-575a6be4

Dorayaki, mochi, baklava: **gli italiani apprezzano sempre di più i dolci esotici**. A dirlo è una recente ricerca svolta da SumUp, fintech attiva nel settore dei pagamenti digitali, che ha indagato sulle novità che stanno prendendo progressivamente piede nelle pasticcerie del nostro Paese.

Le pasticcerie si stanno progressivamente digitalizzando - il comparto caffè e ristoranti, di cui fanno parte, nel corso del 2023 ha fatto registrare un +41,5% di pagamenti senza contanti - e si stanno aprendo a nuovi sapori e tradizioni provenienti da tutto il mondo. Dal cremoso dulce de leche originario dell'Argentina ai coloratissimi mochi giapponesi, passando per le più fantasiose moon cake cinesi: i dolci internazionali stanno conquistando il palato degli italiani, sempre più curiosi e alla ricerca di nuove esperienze di gusto.

In cima alla classifica di gradimento si piazzano i **dorayaki giapponesi**, con oltre 33.000 ricerche al mese ma che nel primo trimestre del 2024 hanno visto un ulteriore incremento passando dalle 22.000 di gennaio alle quasi 50.000 di marzo. Un'escalation simile riguarda i **mochi**, sempre nipponici, che dalle 40.000 ricerche di gennaio sono passati alle oltre 60.000 di fine marzo.

Si assiste a una crescita di interesse anche per i **baklava**, dolci della tradizione balcanica e mediorientale, col volume di ricerca passato da 27.100 di gennaio a quasi 40.500 di fine marzo, e per il **dulche de leche** che nel primo trimestre 2024 è passato da 12.100 a 22.200 ricerche online, tra ricette e luoghi in cui provarlo.

"Nuove tradizioni culinarie si innestano su quelle storiche, allargando così gli orizzonti e offrendo ai consumatori una varietà di sapori e di esperienze mai vista prima", ha dichiarato **Umberto Zola**, Responsabile Online Sales EU di SumUp, rimarcando come per gli esercenti sia ormai **fondamentale intercettare i trend di consumo** per rispondere tempestivamente alle nuove esigenze degli utenti.

In quest’ottica quindi, le pasticcerie che decidono di innovare la propria offerta **allargando il menu con nuovi sapori** per rispondere alle nuove tendenze, possono cogliere grandi opportunità.

I DOLCI ESOTICI CHE INTRIGANO GLI ITALIANI

Fluffy pancakes, dorayaki e mochi (Giappone)

Oltre ai **fluffy o fuwa fuwa pancakes**, particolarmente soffici e leggeri grazie all'uso di un impasto speciale e alla tecnica di cottura che prevede il montaggio degli albumi a neve, ci sono anche i più noti **dorayaki**. In giapponese "dora" significa gong, lo strumento musicale ha dato il nome a questi morbidi pancakes dorati a base di farina, uova e zucchero, uniti a miele e acqua che racchiudono un ripieno di anko, una dolce crema di fagioli.
Ma sono soprattutto i **mochi** ad aver conquistato gli italiani. I piccoli bocconcini di dolce glutinoso realizzati con farina di riso sono tradizionalmente consumati durante celebrazioni importanti, tra cui il capodanno giapponese. La loro consistenza e la vasta gamma di gusti disponibili, incluse moderne varianti come cioccolato e frutta, li rendono amati da molte persone.

Moon Cake (Cina)

Le moon cake sono dolci tradizionali cinesi a base di pasta sfoglia: vengono consumati durante il festival di metà autunno, noto anche come Festival della Luna, che commemora l’unica notte dell’anno in cui l’arciere Houyi può raggiungere sua moglie sulla Luna.
Le moon cake, con il loro **ripieno di tuorlo d'uovo sodo e pasta di semi di loto o fagioli dolci**, rappresentano la luna piena che domina il cielo e simboleggiano l’unione tra i due amanti. Un dolce ricco di significato la cui popolarità è cresciuta in Italia, insieme al sempre maggiore interesse rivolto alla cultura orientale.

Baklava (Medio Oriente e Balcani)

Il baklava è un dessert tipico della cucina mediorientale e balcanica: le sue radici, che affondano nell’Impero Ottomano, sembrano intrecciarsi tra Turchia, Grecia e Armenia.
Si tratta di un **dolce ricco**, molto amato in tutto il mondo per la sua **combinazione di croccantezza, dolcezza e aromi speziati**: è caratterizzato, infatti, da strati di pasta fillo alternati a strati di noci o pistacchi tritati e conditi con sciroppo di zucchero o miele.

Kaab el Ghazal e Chebakia (Maghreb)

Si ritiene che il **kaab el ghazal** abbia avuto origine nelle cucine reali marocchine e sia stato successivamente adottato come dolce tradizionale durante occasioni speciali come matrimoni, festività e celebrazioni religiose. Il nome, che in arabo significa letteralmente "corna di gazzella", si deve alla forma.
Il dolce presenta diverse varianti a seconda delle regioni del Nord Africa, ma generalmente prevede un **ripieno di mandorle macinate, zucchero e acqua di fiori d'arancio**, avvolto in pasta sfoglia e spesso decorato con zucchero a velo o sciroppo di miele.
Tra i dolci della tradizione culinaria marocchina c'è anche la **chebakia**, tipica del Maghreb. Questo **impasto fritto a base di semola di grano duro**, aromatizzato con acqua di fiori d'arancio, zafferano e cannella ha una forma a losanga o a spirale e viene preparato principalmente durante il Ramadan, il mese sacro islamico.

Dulce de leche (Sud America)

Una **crema dolce e spalmabile** ottenuta cuocendo a lungo latte e zucchero, il cui colore varia dal nocciola al marrone scuro, a seconda dei tempi di cottura: il dulce de leche, nativo dell'America Latina, ha un **sapore simile a quello del caramello**, ma con un gusto più morbido e di latte.
Nelle sue varianti, a seconda delle zone, viene aggiunto cacao in polvere per ottenere un sapore più intenso, o viene aromatizzato con vaniglia o cannella. Può essere consumato da solo, come dessert al cucchiaio, o impiegato nella preparazione di dolci come i **biscotti alfajores**, o spalmato su pane, crackers e fette biscottate.