

11 Marzo 2023

PESCARA - A un mese dalla Pasqua i pasticceri sono già alle prese con la realizzazione delle colombe artigianali, i cui costi per il consumatore oscillano da un minimo di 35 a un massimo di 55 euro. Il prezzo finale non può non tener conto dell'aumento delle materie prime, come il burro, arrivato a costare anche 11 euro al chilo (almeno quello di panna, non industriale), dei canditi e delle farine, ma anche del packaging. I rincari sono cominciati lo scorso anno, dicono gli artigiani del gusto, ma quest'anno sono più consistenti e in linea con i costi di realizzazione del panettone natalizio.

Il pasticcere abruzzese **Federico Anzellotti**, che quest'anno propone 12 prodotti diversi, oltre alla colomba pandorata, testata già lo scorso anno, conferma l'aumento dei costi di realizzazione, ma rassicura: "Cerchiamo di non esagerare con il prezzo finale per il consumatore, mantenendoci sui 40-45 euro al massimo", dice. Tre i suoi canali di vendita: al dettaglio, nei due locali di Pescara, estero e Amazon. In produzione, per la Pasqua 2023, tra le varie tipologie, ci sono la Colomba classica uvetta e profumo d'arancia, pandorata alla nocciola, amarena, tre cioccolati, pistacchio e lampone, olio d'oliva e olive semicandite.

"I prezzi delle materie prime sono aumentati notevolmente. Sono più alti di quelli dello scorso anno e di due anni fa", afferma il pasticcere di Pescara **Giacomo De Acetis**. "Il prezzo del burro è arrivato alle stelle, ma anche quello dei canditi, delle farine e il costo del packaging, incluso quello del semplice pirottino di carta, dove viene cotta la colomba, che è raddoppiato passando da 40 a 80 centesimi. In linea generale tutto il cartonaggio è aumentato, così noi cerchiamo di risparmiare almeno in questo, utilizzando qualche rimanenza dello scorso anno, anche perché il prezzo finale del prodotto non può essere incrementato a dismisura".

"Devo essere sincero, attendo un leggero calo dei prezzi - attesa vana credo - tanto che sono un po' indietro con la produzione", ammette De Acetis. "Ora però i tempi stringono e, anche se la quantità di colombe che realizzerò non è enorme, devo cominciare a lavorare. I grossisti, le ditte hanno speso di più per l'energia, per le materie prime, hanno prodotto a costi più alti e chiaramente devono vendere a un prezzo più elevato, non possono fare altrimenti".

Per quanto riguarda la varietà della produzione, De Acetis propone, come sempre, tre classici: uvetta, uvetta e canditi e cioccolato. Il prezzo è di 35 euro, lo stesso dello scorso anno. "Anche per i panettoni ho mantenuto lo stesso costo. C'è una cosa però su cui non transigo: la scelta delle materie prime di qualità. Risparmio sul packaging, ma non sul prodotto in sé".

Antonio Palombo, di “Ardito”, cuoco con il pallino della panificazione, ha cominciato a realizzare le colombe artigianali, “il cui impasto ha bisogno di 50 ore di lievitazione” spiega. “La colomba è un prodotto importante, sia dal punto di vista storico per la nostra tradizione gastronomia che nell’ottica dell’impatto che ha sul nostro organismo, perché è ricchissima di zuccheri e grassi. È dunque fondamentale garantire la qualità delle materie prime e i prezzi, quest’anno, sono aumentati notevolmente. Il burro di qualità, per esempio, è arrivato a costare il doppio rispetto allo scorso anno”, precisa.

Il prezzo finale della colomba è di 40 euro, cinque euro in più rispetto al panettone dello scorso Natale, perché ad aumentare sono stati anche i costi delle bollette negli ultimi mesi, in particolare c’è stato, secondo quanto riferisce Palombo, un incremento dell’energia del 25 per cento. Tre le tipologie proposte da Ardito: classica con canditi, canditi e cioccolato e solo cioccolato.

I rincari sono confermati anche dal pasticcere **Fabrizio Camplone**, che però comincerà a occuparsi delle colombe, dopo le zeppole di San Giuseppe.

LE FOTO



