



## **Godetevi i panettoni senza contare gli alveoli! Tendenze (e rincari) da portare a tavola a Natale**

6 Dicembre 2024 

ROMA – Come ogni anno nel periodo natalizio imperversano le classifiche dei migliori panettoni, con qualche timido accenno anche ai pandori. I dolci di Natale sono ormai diventati protagonisti di battaglie all'ultima alveolatura con gare alle migliori glasse e ai profumi più persistenti. Un momento atteso almeno tanto quanto la finale di Wimbledon per gli appassionati del tennis.

Quello che non si dice, ma certamente i consumatori se ne saranno accorti, è quanto i prezzi siano aumentati negli ultimi anni. Basta apporre sulla confezione la dicitura “Artigianale” e ci si sente in liberi di far pagare un panettone 50 euro al chilo. Questo dolce è il sovrano indiscusso delle tavole addobbate a festa, ma è anche oggetto di dibattiti qualitativo-economici.

La tradizione dolciaria, secondo lo studio del Codacons, in questo 2024 ha subito rincari pari al 4% se confrontati con lo scorso anno. Questo se si parla solamente di panettoni e pandori. C'è più tensione tra gli estimatori dei prodotti a base di cioccolato che si troveranno a dover pagare picchi del 53% in più rispetto al dicembre passato. La crisi del cacao ha portato alla drastica riduzione dei raccolti e al conseguente aumento dei prezzi.

Si dovranno trovare alternative ai torroni al cioccolato e ai panettoni glassati e gli italiani stanno così spostando le loro attenzioni sui prodotti del territorio. Il Natale è universalmente associato ai soliti due o tre dolci tradizionali. Localmente, però, si possono trovare chicche in grado di sostituire egregiamente i classici, facendo fare bella figura da amici e parenti.

Via libera ai pandolci in Liguria, tripudio di spezie e frutta candita, a tratti simile al pangiallo laziale. Più in difficoltà gli abruzzesi con il torrone tenero al cioccolato aquilano e gli emiliani con il pampepato ferrarese che sperano di salvarsi dal caro prezzi. Più fortunati i torinesi che quest'anno possono stupire gli ospiti con il dolce diventato virale sui social: la nuvola di Ghigo. Un pandoro soffice, ricoperto di crema al burro e zucchero a velo.

La territorialità sta tornando a fare gola agli italiani, sempre più attenti alla qualità e al rapporto con gli artigiani locali. C'è anche chi, come negli anni passati, ha deciso di farsi un vero e proprio regalo di Natale. Si rimane a Torino per trovare il panettone più caro del 2023 ricoperto con una foglia d'oro 22 carati e diamanti, aggiunti solo su ordinazione. La follia del lusso è arrivata a costare 700mila euro in questo caso.



Accanto ai rincari ci sono anche le novità assolute, come il panettone alla farina di grilli. Ha fatto discutere, indignare e anche incuriosire. Ha fatto senza dubbio parlare di sé, ma alla fine era questo l'obiettivo. Il PanCri dell'Antica Pasticceria Costino è stato sulla bocca di tutti. Di certo non è stata solamente una trovata commerciale, ma il frutto di esperimenti e studi per raggiungere una qualità eccellente.

L'Italia su questo è divisa e non saranno in molti, forse, a portarlo sulle tavole in questo Natale 2024, ma staremo a vedere come le cose cambieranno in futuro. Su una cosa sono tutti d'accordo: il dolce a Natale non può mancare a tavola. E allora si cercano dei compromessi. Si riducono le quantità, ma non si rinuncia al dessert.

Che sia della tradizione o meno, poi, è un altro discorso. In tutt'Europa sta dilagando la panettone-mania. In Francia **Christophe Louie** ha ideato la versione con alghe e yuzu per l'aperitivo, mentre in Spagna amano le varianti al cioccolato e pistacchio. L'innovazione e la classicità vinceranno entrambe in questo 2024 e, nonostante gli ingenti rincari, il dolce sarà ancora il protagonista delle feste.