

IL PANETTONE SI ACQUISTA DAL FORNAIO ED È ARTIGIANALE

17 Dicembre 2017



ROMA – Il Natale 2017 riporta in auge i classici dolci della ricorrenza, col panettone in particolare che, come ha detto Palmino Poli, presidente di Aibi (Associazione Italiana Bakery Ingredients, “evoca l’Italia agli occhi dei consumatori stranieri, come per noi la baguette è un simbolo di Parigi e della Francia. E la produzione del panettone sta unendo l’Italia, dal Manzanarre al Reno”.

Secondo le tendenze di consumo rilevate da una ricerca Cerved sul mercato del pane in Italia, commissionata da Aibi-Assitol, che rappresenta le imprese dei semilavorati del pane e della pasticceria, si prevede una crescita dei dolci artigianali prodotti dai panettieri pari al 3%.

A trainare l’aumento, sono i prodotti da ricorrenza come panettoni e pandori. I fornai, ha

aggiunto il presidente Aibi, “stanno conquistando single e il consumo più informale, a merenda come a colazione, con i minipanettoni, quelli piccoli. Ma quest’anno cresce sia la produzione artigianale, nei forni e nelle pasticcerie, che quelle industriale. È un momento magico per i lievitati di ricorrenza”.

Per **Dino Bartocci**, presidente di Cna-Assopanificatori Roma, volto e anima di uno storico forno a Campo de’ Fiori “nelle panetterie i dolci artigianali stanno attirando nuovi consumatori che apprezzano la freschezza, il lievito madre, e la scelta di ingredienti di qualità. Si tratta di produzioni senza conservanti, e il consumatore sa che ad un prezzo che oscilla tra i 20 e i 30 euro porta sulle tavola della festa un prodotto fresco”.