

PER NATALE 2020 VARIETÀ DI PANETTONI DA PERDERE LA TESTA MA SE NE FANNO MENO



4 Dicembre 2020

ROMA - Dalla versione tradizionale a quello rivisitato in modalità light, senza glutine, con ingredienti legati al territorio, dolci e salati per una quantità minore di prodotto e una qualità e varietà maggiore: è questa la proposta del panettone per il Natale 2020. Non mancano le ricette cioccolato e confetture, distillati e frutta.

A fare la differenza nell'acquisto è invece l'età anagrafica: i millennials amano il panettone "innovativo", i meno giovani sono per la tradizione. Dal punto di vista del mercato il delivery è la vera novità dell'anno con presenza anche sui canali social.

"Non soltanto - segnala infatti l'Associazione italiana bakery ingredients (Aibi) - le grandi aziende ma anche quelle più piccole, le pasticcerie ed i panifici, hanno organizzato il servizio di consegna a casa, seguendo scrupolosamente le norme anti-Covid".

A livello di offerta arriveranno dunque sulle tavole prodotti artigianali e legati in particolar modo al territorio con farciture che vanno, per citare alcune combinazioni, dal pistacchio di Bronte, al cioccolato e pere, frutti rossi per arrivare ai canditi di arancia siciliana e uvetta di Pantelleria fino al panettone all'Amarone della Valpolicella Docg per un risultato di "Natale di territorio" con un invito di Aibi a "scegliere il dolce natalizio per eccellenza, quasi fosse un ristoro dell'anima, per rallegrare questo Natale fuori dall'ordinario".

"Vivremo un Natale inconsueto e complesso - commenta infatti **Giovanni Bizzarri**, presidente di Aibi - tra coprifuoco e divieti di mobilità. Il nostro augurio è che tutti mettano in tavola il panettone, portatore di dolcezza e serenità, come antidoto alle restrizioni imposte dalla pandemia".