

SAN GIUSEPPE, IN PASTICCERIA PER LA FESTA DEL PAPÀ VINCE LA TIPICITÀ



ROMA - Vince in pasticceria alla festa del papà la tradizione mixata all'innovazione mirata all'esaltazione della tipicità e degli ingredienti del territorio. Il 19 marzo in occasione della ricorrenza di San Giuseppe a spuntarla è la zeppola, prodotto simbolo della festività, ma i dolci e le tipologie di leccornie proposte nelle pasticcerie, sia per il giorno di festa che

abituamente, possono arrivare – come segnala il presidente della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) **Roberto Lestani** – ad essere 20-30 con in rilievo gli ingredienti e prodotti dei territori regionali.

L'esaltazione della tipicità può andare dai bignè fritti o al forno ripieni di crema alla classica zeppola preparata con farina, zucchero, uova, burro, olio di oliva, crema pasticcera e zucchero a velo e amarene sciropate per arrivare a quelle al cioccolato e al pistacchio fino alle varianti al bergamotto in Calabria o alla ricotta in Campania e Sicilia per fare alcuni esempi.

I prezzi dei prodotti dolciari – spiegano gli operatori – variano dai 10 euro ai 30-40 euro al Kg. Dal punto di vista economico il business nel food, con 124 mila imprese tra pasticceria e ristorazione in Italia è di un + 2,3% in un anno secondo i dati del registro imprese al 2018. I ristoranti sono 121mila e le pasticcerie 3 mila.

Le imprese di settore danno lavoro a oltre 500 mila addetti e hanno un business giornaliero di circa 7 milioni in Italia, di cui circa un terzo in Lombardia (2 milioni) e circa 1 milione a Milano. In Italia, Roma è prima con 12 mila imprese, seguita da Milano e Napoli con 6 mila e Torino con 5 mila. A Torino e Verona è boom di pasticcerie in un anno con +8% e +6%.