

VIA CORSA AL PANETTONE, COSTO MEDIO 8-9 EURO MA PUÒ TRIPLICARE

26 Novembre 2017

di Redazione



ROMA – Parte la corsa all’acquisto del panettone per 3 italiani su 4 (76%) con la tendenza 2017 che vede un crescente interesse per i panettoni garantiti made in Italy. Ad affermarlo è un’analisi Coldiretti-Ixè da cui emerge che quest’anno il prezzo medio si aggira sugli 8-9 euro, ma che può triplicare nel caso dei dolci artigianali più “ricchi”, preparati nelle pasticcerie e nei piccoli laboratori.

Il panettone sarà anche il dolce preferito dagli italiani per le feste – spiega Coldiretti – davanti al pandoro, che finirà sul 70% delle tavole (a un prezzo medio di 6-8 euro).

Tra le tendenze 2017 si registra anche un deciso ritorno al fai da te casalingo per sorprendere familiari e amici con la riscoperta delle antiche ricette della tradizione locale. Se – sottolinea la Coldiretti – in Calabria si consumano i fichi a crocetta ricoperti al cioccolato e i torroncini, dolci al cedro e al bergamotto, in Campania è il tempo di struffoli e roccocò,

mentre in Molise dei calciuni a base di farina, vino, castagne lessate, rhum, cioccolato, miele, mandorle, cedro candito, cannella, in Puglia dei porcedduzzi (frittelline piccolissime con miele o zucchero).

La tradizione vince anche in Sicilia con i buccellati di Enna (dolci tipici ripieni di fichi secchi), le cassate, i cannoli, i mustazzoli a base di mandorle, cannella e chiodi di garofano e la cubbàita (torrone di miele con nocciole e mandorle o pistacchi).

Al nord – continua la Coldiretti – in Friuli torna la gubana (noci, mandorle, uvetta, miele, vino e rhum, avvolto in sfoglia), in Emilia il Panone di Natale di Bologna (a base di farina, mostarda di mele cotogne, miele, cacao, cioccolata fondente e fichi secchi), in Liguria del pandolce (impasto di farina, uvetta, zucca candita a pezzetti essenza di fiori d'arancio, pinoli, pistacchi, semi di finocchio, latte e marsala).

Ma per chi non ha tempo di prepararselo in casa – continua Coldiretti – arriva ora il primo panettone con grano 100% italiano, frutto della collaborazione tra Sis, Società Italiana Sementi di Bologna, mulino Pivetti di Cento (Ferrara), Coprob (cooperativa produttori bieticolo-saccariferi) e la cooperativa Deco Industrie di Bagnacavallo (Ravenna).