Rassegna stampa
12 dicembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

La Provincia di Lecco

MARTEDÌ 12 DICEMBRE 2023 · EURO 1,50 FONDATO NEL 1988 · www.laprovinciadilecco.it

I NUMERI

Panettoni, meno rincari «Il 2022 è stato peggio»

Aumento di circa il 5% in più sui dolci artigianali
Meno dell'esplosione di prezzi dello scorso anno
Le pasticcerie: «Le materie prime costano parecchio»

M. COLOMBO A PAGINA 9

Economia

Aumentano i volumi di vendita totali Ventisettemila tonnellate in più del 2022

Aumentano i volumi di vendita del panettone, con una crescita di quasi 27mila tonnellate rispetto al 2022. L'Osservatorio promosso da Csm Ingredients non dà adito a dubbi: la crescita del mercato verrà trainata soprattutto dai panettoni artigianali, per i quali l'aumento si attesterebbe tra il +3% e il +8%, con una contestuale tenuta del comparto industriale. I risultati della ricerca sottolineano il profondo legame tra il panettone e il periodo delle festività, anche se un alto numero di consumatori acquisterebbe il panettone lungo tutto l'arco dell'anno (il 30% del totale). Gli italiani restano inoltre fedeli alla tradizione, con il 59% dei consumatori che predilige il panettone tradizionale nell'artigianale e addirittura il 77% nell'industriale, rispetto al farcito e al free-from (senza canditi). Il dolce lombardo, inoltre, si conferma un regalo ideale, secondo la maggior parte degli intervistati. Tra i suoi punti di forza, per Alessandra Bassis della pasticceria "Su Misura", ci sarebbe proprio la stagionalità, «la magia che si respira nell'aria, quando nelle vetrine e sugli scaffali dei negozi compare il dolce re del Natale». Per quanto il panettone "domini", ci sono altri prodotti del dolciario che vanno per la maggiore, in questo periodo dell'anno: tra tutti, il cioccolato. «Dalle classiche praline, che lavoriamo una ad una, ai soggetti natalizi, passando per dolcetti serigrafati e in stile vintage: gli stili e i formati sono diversi, per tutti i gusti, sia con cioccolato fondente, al latte e bianco», spiega Bassis. «Ci sono anche le tavolette di Natale al caramello, un'edizione limitata».

Apprezzatissimi anche i classici biscotti di frolla ricoperti con glassa, scelti soprattutto come regali per amici e familiari, le mini sacher, i macarons e le marmellate stagionali. **M.Col.**

Il panettone è da sempre il grande "classico" dei dolci natalizi

Rincari contenuti sui panettoni «Non come il 2022»

I numeri. Si parla di circa il 5% in più sui dolci artigianali
Meno dell'esplosione di prezzi dello scorso anno
Le pasticcerie: «Normale, le materie prime costano»

LECCO
MARTA COLOMBO

Frenano gli aumenti dei prezzi medi al chilo dei panettoni, in un mercato che, quest'anno, ha dato segnali di stabilità tutto sommato inaspettati.

A dispetto delle previsioni degli esperti, infatti, i rincari nel 2023 sono stati meno evidenti rispetto a quelli dello scorso anno, con un incremento del +3% per i panettoni industriali e del +5% per quelli artigianali, segno di un calo dell'inflazione, registrato dall'Istat nei mesi di ottobre e novembre, che riguarda anche i prodotti di pasticceria.

I dati

I dati, relativi a quello che è di fatto uno dei prodotti più acquistati dai lombardi nel periodo natalizio, sono stati raccolti da Maiora Solutions, start-up specializzata nello sviluppo di strumenti di intelligenza artificiale e analisi dei dati. Dalla ricerca emerge che il costo medio per un chilo di panettone classico artigianale è di circa 37 euro contro i 5,50 euro di un prodotto industriale. La maggior parte consumatori, però, acquista ugualmente il dolce natalizio, soprattutto se con ricetta classica, anche a fronte di un aumento di 2 o 3 euro, in nome della tradizione e, soprattutto, della qualità.

«Anche se ci sono stati dei rincari, il panettone continua a piacere, perché è il simbolo del folclore milanese, lombardo e, più in generale, del Nord Italia. Non ci sono altri dolci così identitari, soprattutto nella nostra regione», osserva Alessandra Bassis, titolare insieme a Ilaria Novello della pasticceria "Su Misura" di via Cavour, laboratorio artigianale con caffetteria a Lecco. «I costi dei panettoni sono un po' aumentati, è innegabile, anche se non com'era stato nel 2022 – evidenzia Bassis – Sui nostri prodotti, in generale, c'è stato un aumento del 7% circa, indicato anche sui nostri listini prezzi».

> La farina di mandorle è più cara del 20% rispetto

Colpa dei costi delle materie prime, cresciuti anche del 30%, a cominciare dall'elemento base, che è la farina. «Quella di mandorle, ad esempio, è più cara del 20% rispetto all'anno scorso. In parte è anche per i costi dell'energia, anche se meno di quanto accadeva nel 2022».

Impossibile, oltre che poco conveniente, per una piccola realtà artigianale applicare le stesse percentuali di aumento sui costi di vendita al consumatore che, altrimenti, specie per quanto riguarda biscotti e praline per i regali di Natale, si rivolgerebbe alla grande distribuzione.

Economie di scala

«Dobbiamo adeguarci, ma un rincaro era inevitabile, anche perché non esiste l'economia di scala per una attività come la nostra, con un laboratorio per la produzione – commenta la titolare di "Su Misura", che proprio sabato festeggerà gli undici anni di attività – Abbiamo tempistiche e, quindi, costi diversi, non c'è niente di automatizzato, specie quando si tratta di dolci che richiedono lavorazioni lunghe, proprio come il panettone classico». Difficile dire come andrà questo Natale: «Come per tutti i pasticceri, anche per noi dicembre è il mese più impegnativo e meno monitorabile in assoluto – spiega Bassis – Non c'è una quotidianità come durante il resto dell'anno, molte persone arrivano all'ultimo o a ridosso di Natale. Se continuerà così, però, il bilancio non potrà che essere positivo»

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Rassegna stampa
12 dicembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Frenano gli aumenti dei prezzi medi al chilo dei panettoni, sia di produzione industriale che artigianale

Alessandra Bassis e Ilaria Novello, della pasticceria "Su Misura" di Lecco