

Economia **A&F**

Osserva Italia ∨

ABBONATI



☰ MENU 🔍 CERCA

la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE



Al Mondiale del panettone trionfa la pasticceria italiana
di Enrico Maria Albamonte



Premiati a Roma Fabio Albanesi (classico), Flavia Garreffa (migliori decorazioni), Luca Porretto (innovazione) e Sacromonte (gluten-free)

13 OTTOBRE 2021

2 MINUTI DI LETTURA



La **pasticceria italiana** si dimostra resiliente rispetto agli effetti nefasti della pandemia e conquista un posto al sole all'estero. Secondo i dati forniti da **Sigep**, fiera internazionale di riferimento della gelateria e pasticceria, il settore dolciario tricolore, che raggruppa **31.652 imprese** (di cui solo il 13% rappresenta le pasticcerie pure, mentre le altre sono integrate nei bar, nelle gelaterie e nelle ditte di panificazione) con **171.132 addetti** (di cui 119.584 dipendenti) e un fatturato complessivo nel 2018 pari a **20,1 miliardi di euro**, sta vivendo un 2021 da protagonista.

Anche se la pandemia ha inciso sul **comparto gelatiero** con una contrazione del 40%, la **pasticceria artigianale** - che nello stivale ha perso 540 milioni di euro per mancate vendite a Pasqua 2020 - si sta dimostrando abbastanza dinamica grazie a nuove modalità di consumo legate al delivery e all'e-commerce. In particolare, per il **panettone**, si prefigurano tempi rosei la contrazione delle vendite natalizie del 2020, stimata in -109 milioni di euro.

La ripresa parte dal **Giappone**, dove la nostra industria dolciaria, e in particolare le aziende produttrici di panettoni, si stanno facendo strada. Dimostrando il valore dei nostri pasticceri e che il panettone può legittimamente candidarsi a diventare un vero e proprio dolce al cucchiaio. Come spiega **Paolo Molinari**, delegato per il Sol Levante della **Fipgc** (Federazione internazionale pasticceri, gelatieri e cioccolatieri) guidata da **Roberto Lestani**, "in Giappone la cultura del panettone si sta espandendo soprattutto nelle metropoli come Tokyo. Per i giapponesi questo dolce è assimilabile al muffin o al plumcake e si vende solo presentato in confezioni trasparenti, perché qui i consumatori desiderano fare un'esperienza del prodotto prima di acquistarlo. Il panettone, assunto in Asia a cibo di status anche per i costi, è considerato una specie di souvenir dell'Italia: i turisti giapponesi lo portano nel loro paese dopo un viaggio e oggi anche Internet favorisce la sua circolazione. In Estremo Oriente il consumo dei farinacei, dal 2005, è cresciuto del 15%. Negli ultimi 20 anni anche la Gdo Nestlé ha contribuito a promuovere il panettone, che viene percepito come prodotto industriale".

Ed è proprio giapponese uno dei premiati al **campionato mondiale dei panettoni italiani**, scelti da una giuria di delegati della Fipgc che si è recata in vari Paesi del mondo

per effettuare le selezioni. Il pasticciere vincitore del miglior **panettone gluten free** si chiama **Sacromonte**. Le coppe sono state assegnate a Roma, a palazzo Pallavicini Rospigliosi.



▲ È di Luca Porretto il panettone più innovativo



▲ Il panettone gluten-free di Sacromonte

Fra gli altri vincitori spiccano **Fabio Albanesi**, romano, per il **miglior panettone classico**. Come panettone **innovativo**, grazie a una deliziosa farcitura a base di zuppa inglese, è stato premiato il veneto **Stefano Porretto**, mentre per le **migliori decorazioni** sul dolce natalizio per antonomasia è stata premiata **Flavia Garreffa**.



▲ Flavia Garreffa, migliori decorazioni





▲ Fabio Albanesi, panettone classico

Il **cake design** è un settore importante per la pasticceria artigianale tricolore e questo evento lo ha confermato, ribadendo inoltre l'importanza di esportare l'arte della pasticceria in tutto il mondo. Per raggiungere questo obiettivo la Fipgc ha recentemente siglato un accordo con il ministero degli Esteri per promuovere il Food dolce Made in Italy all'estero.

VIDEO DEL GIORNO

