

Adnkronos Ultim'ora - 06/12/2022 14:14:00

Nel 2022 per i dolci di Natale ritorno alle origini, meno consumi ma più qualità

Rimini, 6 dic. (Adnkronos/Labitalia) - Per i dolci del prossimo Natale è un ritorno alle origini. Festività più raccolta, con contrazione dei consumi ma compensata dall'orientamento a un prodotto di qualità. La tendenza emerge dall'Osservatorio Sigep di Natale che ha incontrato i maestri Iginio Massari, Roberto Rinaldini, Sal De Riso, la pastry queen Sonia Balacchi e Alessandro Dalmasso, da sempre legati alla manifestazione internazionale di Italian Exhibition Group dedicata alla gelateria, pasticceria, cioccolateria e panificazione artigianali e al caffè, in calendario dal 21 al 25 gennaio prossimi nel quartiere fieristico di Rimini. "Il mercato del cibo fuori casa, dal punto di vista della spesa, da qui a Natale - spiega Matteo Figura, director Foodservice Italy di The Npd Group - continua a crescere, ma spinto dall'aumento dei prezzi. Già a giugno '22 aveva raggiunto gli stessi livelli del giugno '19, proseguendo nella crescita durante l'estate. Nei dati Crest di Npd Group si registra un -12% di presenze fuori casa e sebbene stia recuperando terreno la colazione, nel prossimo futuro ci aspettiamo un assestamento per la diminuzione del potere d'acquisto". "Durante le festività natalizie di quest'anno, magari si acquisteranno meno prodotti, ma di un livello più alto. Un approccio che fa ben sperare per il futuro di un settore che è stato messo in grossa difficoltà negli ultimi due anni e che, per restare in piedi, non può che puntare su qualità e tradizione", dice Alessandro Cavo, presidente dell'Associazione 'Gli Storici' Caffè e Ristoranti Storici d'Italia aderente a Fipe-Confindustria. "Alle persone sta a cuore vivere il Natale con i suoi simboli e i suoi riti", racconta il grande Iginio Massari. Una tendenza che il presidente di Apei, Ambasciatori pasticceri dell'eccellenza italiana, vede riflettersi anche sul fronte degli acquisti: nonostante le golose proposte al pistacchio e al cioccolato disponibili presso i suoi store, il 70% dei clienti sceglie la semplicità e la serenità della ricetta classica. Roberto Rinaldini, componente di Relais Dessert International, punta sulla collaborazione con lo chef stellato Enrico Bartolini, per la trasposizione di uno dei suoi dolci più celebri in forma di panettone. Oltre a quella del gusto, Rinaldini riscopre anche la bontà d'animo, con il panettone solidale, per aiutare bambini e giovani che necessitano di cure o terapie con Rise Together Foundation. Per Salvatore De Riso, presidente dell'Ampi, Accademia maestri pasticceri italiani, Natale è la festa delle tradizioni per antonomasia. Ecco perché le specialità campane restano un must: struffoli, roccocò, e mostaccioli. Naturalmente non mancano i grandi lievitati, con ben sedici diversi panettoni. Il più prezioso? Quello laminato in oro. Il più amato? Quello al limoncello, con i sentori agrumati della costiera amalfitana. Alessandro Dalmasso, presidente del Club Coupe Du Monde de la Pâtisserie, ricorda che il Natale è il momento in cui ci si riunisce attorno ai gusti di famiglia, custoditi nelle ricette delle nonne. Ecco perché le nuove proposte di panettone raccontano la tipicità della sua terra: con il Pangiaudi e il Panettone Piemontese. Accanto ai lievitati, propone inoltre un ricco assortimento di mignon a tema natalizio, bello da vedere e da assaporare, e pensato per incantare i più piccoli. Per Sonia Balacchi, prima PastryQueen, nel 2012, sulla tavola di Natale non può mancare il panettone: classico, al cioccolato, ai profumi agrumati, spezie e frutta di stagione. E per queste festività Balacchi propone il golosissimo panettone Christmas Ice. La pastry queen spiega di preferire materie prime naturali per lavorare un prodotto che sia un pezzo unico, come unica è la sua condivisione in casa con chi amiamo. La tradizione natalizia contempla anche un ruolo da protagonista per il cioccolato. Iginio Massari propone varianti tra cremi al fondente, al latte, ai tre cioccolati, al pistacchio e caffè, e praline al pistacchio, nocciola e mandorla. Roberto Rinaldini torroni al gianduia con nocciole e scorze di arance candite, oppure al miele con mandorle, pistacchi e mirtilli rossi; e strizza l'occhio al salato gourmet con i cioccolatini salati con microsfere al gorgonzola, pecorino, stracchino e basilico o caprino e pistacchio. Sempre in tema di evergreen, per Sonia Balacchi tra i più richiesti ci sono le rivisitazioni tridimensionali degli alberelli di Natale in cioccolato. Salvatore De Riso propone, infine, cornetti di cioccolato, rosso corallo come da tradizione, e disponibili in due formati: la versione small e la versione large, per un centrotavola di buon auspicio.