



Osservatorio Sigep, dal superfood al viola panettoni oltre la tradizione

Descrizione

(Adnkronos) â?? Quali tendenze guidano il Natale che sta arrivando? Come cambia il consumo di dolci in Europa? A rispondere, come ogni anno, Ã? lâ??Osservatorio Sigep Natale, la lente con cui Italian Exhibition Group osserva il mercato in vista di â??Sigep â?? The World Expo for Foodservice Excellenceâ??. Il salone internazionale dedicato a pasticceria, gelateria, panificazione, cioccolato, caffÃ? e pizza, alla Fiera di Rimini dal 16 al 20 gennaio 2026. Il termometro del mercato parla chiaro: nonostante la lieve contrazione delle visite nel fuori casa (-0,6%), in Europa il dolce continua a crescere e a guadagnare spazio. â??Negli ultimi dodici mesi, nei cinque principali Paesi europei, sono stati consumati 3,2 miliardi di dessert fuori casa. La categoria cresce del 6% in Europa e in Italia registra un +2,3%, a conferma che il dessert resta un piacere irrinunciabile, anche in un contesto di economie piÃ¹ prudentiâ?•, spiega Matteo Figura, esperto del settore Out of Home e direttore Foodservice di Circana Italia.

A leggere i dati non solo cresce il consumo, ma anche lâ??attenzione verso il prodotto artigianale. Lo conferma il maestro pasticcere veneto Luigi Biasetto, accademico Ampi e membro Relais Dessert: â??Nonostante il minor potere dâ??acquisto, il dolce resta un rifugio. A ottobre â??25 si Ã? registrato un +28% sui lievitati rispetto al â??24 e allâ??estero i risultati sono straordinari: +28% a Parigi, +40% a New York, +80% a Hong Kong. Per il Natale 2025 presentiamo un panettone â??superfoodâ?? con farina integrale, semi, miele al timo e curcuma, insieme a una versione con ricotta, fichi e noci perfezionata attraverso lunghi test di invecchiamentoâ?•.

Marta Boccanera, maestra pasticciera romana e vicepresidente Apei, sottolinea lâ??importanza dellâ??equilibrio tra creativitÃ? e qualitÃ?, in un momento in cui il settore Ã? messo alla prova dai rincari: â??Lâ??aumento del costo delle materie prime, soprattutto del cioccolato, non ci aiuta, ma le persone continuano a cercare prodotti unici e sorprendenti. Per questo Natale abbiamo creato un panettone viola con farina integrale ricca di antociani (pigmenti naturali che si trovano in frutti e fiori), arricchito da un cremino al pistacchio e fragoline. Innovare mantenendo alta la qualitÃ? Ã? la chiave, senza farsi tentare dalle occasioni dellâ??ultimo momentoâ?•.

Dal fronte europeo, JosÃ© Miguel Moreno, presidente della ConfederaciÃ³n EspaÃ±ola de PastelerÃa, osserva lâ??evoluzione del mercato spagnolo: â??Il consumo natalizio si allunga e cresce la richiesta

di prodotti da forno: il panettone Ã sempre piÃ¹ apprezzato e la variante al pistacchio Ã la piÃ¹ richiesta. Le famiglie acquistano in anticipo e aumentano gli ordini online, che stanno cambiando la stagionalitÃ del nostro settoreâ•.

Antonio Bachour, tra i pasticceri piÃ¹ influenti in America, restituisce la visione internazionale di una pasticceria che cambia ritmo e forme: â??Le tendenze natalizie mostrano un ritorno ai sapori della tradizione, reinterpretati con tecniche moderne. I consumatori cercano gusti nitidi, texture leggere e presentazioni curate. Per il Natale 2025 lavoriamo su dolci che uniscono eleganza e memoria, come il tronchetto Golden Hour con castagna, miso-caramello e agrumi speziati, accanto a proposte che rileggono i classici con pralinato, cioccolato fondente, cranberry e frutta secca tostataâ•.

Chiude il quadro Denise Vagni, pasticciera riminese emergente, che racconta una nuova direzione del panettone, verso una degustazione sempre piÃ¹ personalizzata: â??La tendenza di questâ??anno vede il panettone evolversi in un dessert piÃ¹ ricco e coinvolgente, capace di offrire unâ??esperienza multisensoriale. I clienti amano personalizzare la fetta con la sac Ã poche servita a parte e riempita con cremino di pistacchio, di nocciola o caramello salato: un gesto semplice che trasforma la degustazione e porta la tradizione in una dimensione piÃ¹ interattiva e creativaâ•.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Novembre 24, 2025

Autore

redazione