



Stasera 11 milioni di italiani festeggiano Halloween, la festa Ã sempre piÃ¹ amata

Descrizione

(Adnkronos) â?? Oggi, 31 ottobre, si celebra Halloween, festa sempre piÃ¹ amata e italianizzata nonostante le origini irlandesi. La notte delle streghe infatti verrÃ festeggiata da circa 11 milioni di italiani di ogni etÃ , fra travestimenti, musica, balli e lâ??immane arrivo a casa di bambini compiaciuti nel ricordarci la frase cult di questo evento: dolcetto o scherzetto? E a godere del successo della festa sono anche le vendite di caramelle e zucche.

La ricorrenza vede protagoniste anche le caramelle, il prodotto dolciario piÃ¹ consumato durante questa festa (65%), superando cioccolatini (56%), snack (38%) e biscotti (32%). Un alimento che proprio durante il periodo di Halloween vive il momento di massimo consumo tra i nostri connazionali. Come emerge da unâ??elaborazione Unione italiana food su dati Nii, nel 2024 le vendite di caramelle nel mese di ottobre sono state piÃ¹ alte del 13% rispetto alla media mensile, per un valore di oltre 55 milioni di euro. Un settore, quello delle caramelle, che nel 2024 ha raggiunto un valore di oltre 586 milioni di euro pari a 56 milioni di kg di caramelle vendute, risultato che dimostra una sostanziale tenuta in un momento di evidente e diffusa difficoltÃ dei consumatori.

Un comparto allâ??avanguardia capace di intercettare i gusti dei consumatori moderni, anche giovani, proponendo nuovi prodotti e gusti. Basti pensare che ogni anno vengono lanciate sul mercato in media 10-15 nuove caramelle, a fronte di circa 35-40 ricette realizzate. Prodotti con gusti o formati diversi, ricette rivisitate negli ingredienti, fino a veri e propri nuovi concept. Un lavoro di sinergia che coinvolge diverse aree aziendali e figure professionali al punto che dallâ??ideazione alla produzione di una nuova caramella passa circa 1 anno, per arrivare in alcuni casi anche a 2.

â??Le caramelle sono un prodotto dalla storia pluricentenaria, ma con una costante capacitÃ di guardare al futuroâ?•, afferma Luigi Serra, produttore e portavoce del progetto Piacere, Caramelle. â??Ogni giorno le aziende dolciarie lavorano per trovare il gusto perfetto e nuove combinazioni di sapore che possano assecondare il piacere di provare questo prodotto. Gli ultimi trend innovativi hanno riguardato, in particolare, le caramelle senza zucchero e soprattutto quelle nutraceutiche, in grado di coniugare gusto e benefici per il benessere delle persone, in quanto contengono nutrienti come vitamine, minerali e probiotici in dosi concentrate per supportare funzioni fisiologiche dellâ??organismoâ?•, aggiunge.

Secondo una recente indagine commissionata da Unione Italiana Food ad AstraRicerche, nel nostro Paese quasi la totalit  della popolazione (95%) consuma caramelle e circa 1 italiano su 3 (31%) lo fa almeno 3-4 volte a settimana. Tra chi le consuma spesso, troviamo soprattutto abitanti di Sicilia (37%), Lombardia (35%), Campania (33%) e Puglia (33%).

Il gusto di caramelle pi  amato dai nostri connazionali?   quello agli agrumi (44%), che si piazza in testa alla classifica dei sapori pi  apprezzati, seguito dalla menta forte o balsamica (39%) e dalla liquirizia (36%). Completano la top dei gusti pi  desiderati il gruppo composto da menta, eucalipto, anice (34%) e dai frutti di bosco (27%).

Dal campo alla tavola, dall' ntaglio al turismo, la   Zucca economy   per Halloween ha superato il valore di 30 milioni di euro, secondo l'  analisi della Coldiretti diffusa in vista della festivit  di Ognissanti. Rispetto allo scorso anno la stagione delle zucche ha avuto un andamento produttivo migliore con un raccolto che dovrebbe aggirarsi sulle 40mila tonnellate, anche se le rese si sono mantenute basse a causa degli effetti dei cambiamenti climatici. Tra le principali regioni produttrici, sia in Emilia Romagna sia in Lombardia si registrano quantit  in linea con le aspettative e qualit  alta. Situazione buona anche in Puglia con l'  aumento del 20% della produzione rispetto allo scorso anno, soprattutto nelle aree irrigate, e una qualit  molto buona. Produzione irrigua determinante anche in Umbria. Andamento buono pure in Sicilia, dove si registra un aumento del raccolto e in Campania, cos   come in Sardegna.

Complessivamente in Italia sono circa 2.000 gli ettari coltivati, divisi soprattutto tra Lombardia (con circa il 25% della superficie nazionale), Emilia Romagna e Veneto, seguite da Campania, Lazio, Liguria, Sicilia e Toscana. Sono stimati in aumento anche i consumi, con la diffusione di decine di ricette, molte delle quali ispirate alla tradizione contadina, per valorizzarle al meglio in cucina. Il prezzo medio al dettaglio sul territorio nazionale quest'anno si aggira sui 2 euro al chilo, ma pu   arrivare anche a raddoppiare o triplicare se sbucciata e tagliata, secondo l'  analisi Coldiretti.

Si tratta per la quasi totalit  di prodotti destinati al consumo alimentare anche se cresce la coltivazione di variet  di zucche a scopi ornamentali o da   competizione  . Accanto a variet  internazionali come l'  Americana, la Butternut, l'  Asterix, molti imprenditori agricoli in Italia sono impegnati nella conservazione di quelle tradizionali come la zucca Cappello del prete, la Berretta piacentina, la Mini Moscata, la Violina, la Moscata di Provenza, la Trombetta e la Delica della quale si utilizza tutto, dalle foglie ai fiori, dalla buccia ai semi oltre naturalmente la polpa. Ma la zucca    anche il piatto forte autunnale degli agriturismi di Campagna Amica.

  

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 31, 2025

Autore

redazione

default watermark