



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