

Panettoni: gli italiani spendono 12 euro a testa

Pubblicato: Giovedì 22 Dicembre 2005

Dodici euro: è questa la spesa a testa degli italiani solo per il panettone. Il 57% lo preferisce classico. Milano e il panettone sono associati l'un l'altro per il 61% degli italiani. Il motivo? Il panettone è il dolce tradizionale milanese per il 69%, mentre per il 14% perché la città gli ha dato i natali. Quando si mangia? Sempre (33%), per dolce dopo pasto (35%), a colazione (19%). Emerge da un'indagine condotta dalla Camera di commercio di Milano attraverso la sua azienda speciale CedCamera con metodo CATI su un campione di 918 italiani, da 18 anni in su, 318 a Milano, 302 a Napoli e 298 a Roma.

Produzione e commercio in Lombardia. Segna + 3,2% la crescita in Italia tra 2004 e 2005 (dati relativi al terzo trimestre) di imprese di produzione (52.876 nel 2004) e commercio al dettaglio (9.499) di prodotti di panetteria e pasticceria. In totale il numero complessivo passa da 60.441 a 62.375. Tra le regioni più attive a livelli assoluti la Lombardia, con una quota pari a circa il 13% del totale nazionale (7.890, 6.340 di produzione e 1.550 di commercio). In termini di crescita dal 2000 al 2004 la Lombardia fa segnare un livello di crescita del +3,3%. Prime per produzione e negozi Milano, Brescia, Bergamo, Varese. Emerge da un'elaborazione della Camera di Commercio di Milano sui dati del registro delle imprese tra il 2004 e il 2005 (terzo trimestre).

Il panettone originale: iniziativa della Camera di commercio di Milano. Lo fanno a Milano, patria del panettone. Si vede dal logo. Ha la geometria dell'uomo di Leonardo da Vinci e i colori delle vetrate del Duomo. I pasticceri e panettieri che hanno aderito all'iniziativa (sono già circa 110 a Milano e provincia) hanno esposto la vetrofania con il logo in vetrina e il panettone contiene una piccola brochure che spiega come è diventato artigianale secondo un regolamento tecnico con determinati ingredienti, nelle proporzioni stabilite e seguendo le tecniche della lavorazione artigianale. Il marchio "panettone artigianale milanese" è depositato presso l'Ufficio Brevetti della Camera di commercio di Milano. Una iniziativa promossa da Camera di commercio di Milano e dal Comitato dei Maestri Pasticceri Milanesi, dalle associazioni dei pasticceri, dei panificatori e dei consumatori.

Come fare un panettone: corso video on line su www.impresalive.tv. Il filmato spiega sul campo, in questo caso la pasticceria, una di quelle contraddistinte dal marchio di qualità del panettone, con la consulenza di un maestro pasticcere, le varie fasi di lavorazione del vero panettone tradizionale, gli ingredienti, fa vedere gli impasti, la lievitazione e la farcitura, quando cioè il panettone viene immerso nella frutta candita. A cura di Impresa live, il canale interattivo della Camera di commercio, in collaborazione con Telecom Italia e La7.

"Valorizzare un prodotto tipico, come il panettone significa costruire un ponte tra tradizione ed innovazione – ha commentato **Carlo Sangalli**, presidente della Camera di commercio di Milano -. Il panettone poi è un simbolo. E sui simboli si ricostruiscono appartenenze e sviluppo equilibrato: sarebbe contraddittorio che un territorio aperto a tutte le culture disperdesse la propria".

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it