

Expo: il panettone milanese è il dolce natalizio più diffuso in europa

Pubblicato: Martedì 18 Novembre 2014



È il simbolo (dolce) di Milano e genera un indotto annuale di due milioni di euro. È il **panettone** e grazie a Expo, secondo le stime della **Camera di commercio di Milano** sarà sempre più presente sulle tavole internazionali. Già oggi a livello internazionale il panettone è il dolce di Natale più “famoso” in Europa. Tra i dolci delle feste batte gingerbread cookies, candy canes i dolcetti per i bambini. Ai primi posti tra i dolci natalizi anche il Christmas pudding tipico inglese e il tedesco stollen, il francese buche de Noel. È un punto di riferimento per il Natale per circa la metà degli spagnoli, quasi un inglese su dieci e un francese su venti.

Ora per far crescere l’effetto Expo sulle richieste di panettone, i milanesi nel 2015 vorrebbero un fuori Expo col panettone, ma anche iniziative nel Padiglione Italia.

È così che il simbolo del Natale milanese va in mostra martedì 18 e mercoledì 19 in piazza Mercanti, angolo piazza Duomo. A palazzo Giureconsulti, piazza Mercanti, angolo piazza Duomo. La mostra è aperta dalle ore 10 alle ore 18, martedì 18 e mercoledì 19 novembre. Un percorso sul panettone. Nella mostra un percorso tra immagini, video tutorial, documenti antichi. Esposta la piantina originale dell’Expo 1906. Uno spazio è dedicato ai bambini per ritagliare e costruire l’albero di Natale del “panettone tipico”. Gli appuntamenti: martedì 18 alle ore 12,30 “Immagini dal passato per conoscere storia e storie del panettone”, mercoledì 19 alle ore 12, incontro con la scrittrice Giovanna Ferrante, esperta della tradizione milanese, su “La storia del panettone e gli intrecci con la storia di Milano” e alle ore 15, incontro – esercitazione pratica con un maestro pasticciere.

In mostra il “**panettone per Expo**”: dal panettone di Fugazza (via Vallazze 103) con gli ingredienti da ogni continente, al cake design, che unisce la tradizione del dolce tipico milanese e i simboli della manifestazione, ispirato alle guglie del Duomo e alle bandiere internazionali (cake designer Cristian Marabelli e Cristina Interlandi).

All’inaugurazione il marchio del panettone tipico viene consegnato all’Istituto Penale Minorile Cesare Beccaria. Lo riceve la Vice-Direttrice Olimpia Monda. Il panettone sarà prodotto dai ragazzi che fanno parte del laboratorio dedicato alla pasticceria.

Sono oltre 200 i pasticceri e i panettieri che hanno aderito all'iniziativa a Milano e provincia e esporranno la vetrofania con il logo in vetrina. Il loro panettone è un prodotto fresco, senza conservanti e artigianale. Il marchio "**panettone tipico della tradizione artigianale milanese**" è depositato presso l'Ufficio Brevetti della Camera di commercio di Milano. Una iniziativa promossa dalla Camera di commercio di Milano, dal Comitato dei Maestri Pasticceri Milanesi, dalle Associazioni dei pasticceri, dei panificatori, degli artigiani e dei consumatori. Che cosa distingue il panettone artigianale milanese? Viene realizzato secondo un regolamento tecnico con determinati ingredienti, nelle proporzioni stabilite e seguendo le tecniche della lavorazione artigianale.



Anti crisi: i milanesi quest'anno non rinunceranno al panettone di Natale, confermata nelle intenzioni la spesa dello scorso anno. Expo, occasione per promuovere il panettone all'estero, lo dicono i milanesi. Tra le iniziative sul dolce milanese per il 2015 vorrebbero un fuori – Expo col panettone, ma anche iniziative nel Padiglione Italia.

Ogni famiglia consuma cinque panettoni a inverno e sulla tavola di Natale la metà non rinuncia a quello artigianale, in un caso su due unito ad altri panettoni di marca. Uno su quattro lo sceglie senza canditi. **Venti milioni la spesa milanese annuale.** Tiene la spesa per il panettone di Natale rispetto al resto dei regali: questi ultimi sono previsti in lieve calo dall'anno scorso mentre il dolce tipico resiste nelle intenzioni di acquisto. Emerge da un'indagine della Camera di commercio a novembre 2014 su circa 100 persone.

“Il panettone, come emerge dall'indagine, è uno dei marchi più riconoscibili della nostra città e simbolo anche per Expo 2015 – ha commentato **Alfredo Zini**, consigliere Camera di commercio di Milano -. Anche il prossimo anno potrà rappresentare un dolce di successo per gli stranieri che potranno avvicinarsi a questa tradizione milanese all'insegna di buon gusto e qualità”.

“Il panettone ancora oggi – ha dichiarato **Marco Accornero**, consigliere della Camera di commercio di Milano e segretario generale dell'Unione Artigiani della Provincia di Milano – è prodotto in modo artigianale con l'accuratezza, la sapienza, gli ingredienti nostrani e il buon gusto di una volta. Per questo valorizziamo, partecipando a questa iniziativa con esperti pasticceri, la qualità di un prodotto simbolo della nostra città”.

“Con questo marchio tuteliamo e promuoviamo un prodotto portatore dell'immagine e del gusto di Milano nel mondo – ha dichiarato **Pietro Restelli**, presidente Associazione Panificatori Milano, Monza Brianza e province (Confcommercio Milano), – grazie alle sapienti lavorazioni artigianali dei nostri laboratori dolciari”.

“Una iniziativa a cui aderiamo fin dagli inizi come associazione – ha dichiarato **Carlo Freni**, consigliere di Epam, Associazione pubblici esercizi di Confcommercio Milano -. Crediamo che oggi sia sempre più importante mettere in luce la capacità dei nostri pasticceri, che può essere sempre più apprezzata non solo a livello locale, ma anche internazionale”.

“Si tratta di una opportunità per le imprese del settore – ha affermato **Sergio Monfrini**, vicepresidente

vicario di Assofood – Confcommercio Milano – di essere percepite ad un alto livello qualitativo grazie al marchio in vetrina. Una opportunità per i milanesi che per Natale cercano un buon panettone”.

“Occorre riscoprire lavorazioni e sapori antichi come fattore di appartenenza alla realtà in cui viviamo e al nostro territorio affidandoci alla qualità dei nostri prodotti artigianali – ha commentato **Vincenzo Mamoli** – membro di giunta della Camera di commercio e Segretario regionale di Confartigianato Lombardia”.

“Grazie al disciplinare di produzione del panettone tipico della tradizione artigiana milanese – ha dichiarato **Liberata Dell’Arciprete**, consigliere della Camera di commercio in rappresentanza dei consumatori – oltre che dare un marchio al panettone tipico prodotto nei vari forni della città, consentiamo al consumatore di poter scegliere un prodotto simbolo del Natale di cui conosce gli ingredienti utilizzati (e quelli per cui non è consentito l’uso) e anche l’intero processo di produzione nelle diverse fasi di lavorazione”.

Le imprese coinvolte. Secondo i dati della Camera di commercio sui dati del registro imprese al terzo trimestre 2014 e Istat per i primi sei mesi del 2014. **Pasticcerie e panetterie: sono 40.511** le imprese in Italia coinvolte nella produzione e nel commercio di prodotti di pasticceria e panetteria, di cui il 12,4% in Lombardia (5.035 imprese nel settore). Milano, al terzo posto in Italia con 1.753 ditte, dopo Napoli e Roma, seguita nella classifica regionale da Brescia (701) e Bergamo (559).

Gli addetti. **In Lombardia sono poco più di 23mila** gli addetti coinvolti nel settore e 152.752 in Italia. Milano è prima in Italia con 8.557 addetti, seguita da Roma (6.448) e Torino (5.289). In Lombardia è seguita da Brescia (2.920) e Bergamo (2.278).

Import e Export. Nella classifica dei primi Paesi verso cui l’Italia esporta prodotti dolciari domina la Germania (237 milioni di Euro) seguita dalla Francia (con quasi 236 milioni di Euro). Gli stessi Stati europei verso cui la Lombardia esporta merci: quasi 74 milioni di Euro verso la Francia e 46 milioni di Euro verso la Germania. Al primo posto nella classifica dei Paesi da cui l’Italia importa prodotti di pasticceria e panetteria c’è la Germania (106 milioni) mentre per la Lombardia primo Paese è la Francia (34 milioni) e per Milano il Belgio (15 milioni).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it