

In 10 mila alla giornata del panettone

Pubblicato: Giovedì 15 Dicembre 2016



Sono 10 mila i milanesi che hanno partecipato oggi alla “Giornata del Panettone”. Assaggi gratis in circa cento pasticcerie e panifici che realizzano il panettone milanese tradizionale e festa al Casello Ovest di Porta Venezia, sede dell’Associazione Panificatori di Confcommercio Milano.

Unione Artigiani organizza una **degustazione gratuita di panettone artigianale** sabato 17 alle ore 11,30 presso la sede del Sole 24 Ore, in via Monterosa 91, aperta a tutti.

Il panettone tradizionale in 150 pasticcerie: iniziativa della Camera di commercio di Milano, di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza – con l’associazione Panificatori, Assofood (dettaglio alimentare), EPAM (pubblici esercizi), Promo.Ter Unione – Unione Artigiani della Provincia di Milano e APA Confartigianato Milano, Monza e Brianza, insieme ai consumatori. 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.

Cresce il business del panettone, 2,5 milioni in più rispetto allo scorso anno, +5% e affari per 60 milioni. Crescono gli stranieri tra la clientela, un cliente su venti, il 5%.

Dal panificio più antico d’Italia dal 1822, ai panificatori da sei generazioni, la pasticceria col nonno fondatore già impegnato a far dolci in laboratorio fin da bambino, panifici con 100 tipi di ricette, con panettone tutto l’anno fino a 120 chili, la pasticceria dove Ada Negri scrisse “Profumo di pane”, la pasticceria coi dolci tipici milanesi e italiani gestita da uno straniero, la pasticceria che usa ricette di

cento anni fa, la pasticceria attenta al sociale che coinvolge i detenuti. Sono tra i partecipanti al progetto del panettone tradizionale.

“Il panettone è uno dei marchi più riconoscibili della nostra città – ha commentato Alfredo Zini, consigliere Camera di commercio di Milano -. Anche quest’anno il panettone non mancherà e sarà protagonista in tavola, per festeggiare il Natale”.

“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, presidente 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”.

5.100 le imprese attive nel settore dolciario in Lombardia, danno lavoro a oltre 23mila addetti su 159 mila in Italia. Emerge da un’elaborazione della Camera di commercio di Milano su dati registro imprese al terzo trimestre 2016.

Settore dolciario: le imprese coinvolte. Pasticcerie e panetterie: sono oltre 41 mila le imprese in Italia coinvolte nella produzione e nel commercio di prodotti di pasticceria e panetteria, di cui 5.100 in Lombardia. Milano, terzo posto in Italia con 1.806 imprese, dopo Napoli (2.396) e Roma (1.863), seguita nella classifica regionale da Brescia (695) e Bergamo (573).

Gli addetti. In Lombardia sono oltre 23.000 gli addetti coinvolti nel settore e 159 mila in Italia. Milano è prima in Italia con 8.571 addetti, seguita da Roma (6.860) e Napoli (5.925). In Lombardia è seguita da Brescia (2.938), Bergamo (2.446) e Varese (2.102).

I dolci lombardi all’estero valgono 600 milioni all’anno, primi Europa e USA. L’import-export lombardo di prodotti da forno e dolci è di 458 milioni di euro nei primi sei mesi del 2016 su 2,1 miliardi di interscambio nazionale, il 21,5%, +1,9% in un anno. Solo l’export vale 600 milioni all’anno. Supera i 200 milioni di euro l’import-export milanese nel semestre, di cui 137 milioni solo di export che si dirige

soprattutto verso l'Unione Europea (108 milioni), America del Nord e Estremo Oriente. Emerge da un'elaborazione della Camera di commercio di Milano su dati Istat al primo semestre 2016 e 2015.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it