



**NEWSLETTER
DICEMBRE
N.RO 29**

IL PANETTONE CONQUISTA IL CUORE E IL PALATO DEGLI INGLES!

Secondo l'articolo apparso ieri sul quotidiano britannico, il panettone sembra minare la leadership della tradizionale mince pie tra i gusti dei consumatori britannici.

Waitrose ha infatti registrato un aumento del 57 per cento delle vendite su base annuale mentre Selfridges, dopo aver venduto tutti i suoi famosi panettoni al caramello salato lo scorso anno, ha provveduto ad aumentarne le scorte di circa l'80 per cento.

Uno dei motivi a cui ascrivere questo successo è sicuramente la varietà di ricette con cui esso si presenta: dal tradizionale, al gluten free al vegano. Secondo i responsabili di Eataly (Liverpool street - Londra), che ha già venduto migliaia di panettoni da Novembre ad ora e solo 600 pezzi nella prima settimana di dicembre, i best seller sono stati il classico, il Panettone al Moscato, al pistacchio e al cioccolato.

Sarah Davies, buyer di Waitrose, afferma: "stiamo assistendo a una significativa domanda di panettone al punto che negli ultimi 5 anni abbiamo ampliato la gamma di brand; i consumatori amano il tradizionale e la nostra versione al tiramisù".

Di contro il tradizionale pudding natalizio sembra cedere il passo ad altre leccornie: le ricerche condotte da Kantar hanno mostrato che già nel 2019 le vendite del pudding erano state inferiori del 16%.

"Il pudding lo si ama o lo si odia" afferma Nigel Wright, fondatore di The Panettone Store, un negozio online che ha creato l'anno scorso dopo aver notato la

significativa diffusione dei panettoni tra i consumatori britannici.

Anche i marchi italiani di lusso hanno iniziato a conquistare il mercato britannico. "Molte persone hanno sentito parlare del panettone, ma pochi hanno assaggiato quello vero, ci sono state molte importazioni di produzioni non italiane. Certamente il sapore e la qualità del prodotto in sé sono fondamentali, ma anche la confezione sembra diventare un fattore decisivo".


Nigel Wright cita a tal proposito Gucci, Dolce & Gabbana e Fornasetti, che hanno lavorato con produttori italiani di panettoni per progettare scatole e contenitori di lusso per i loro dolci. "Sono bellissime, sono una cosa così carina da regalare", dice Nigel Wright. "Quelli di Dolce & Gabbana, per esempio, sono veri panettoni siciliani fatti con ingredienti tradizionali in Italia, arrivano in una scatola all'interno di un sacchetto regalo di qualità, quindi non c'è neanche bisogno di incartarli. Penso che comunichino davvero qualità, sono un buon regalo da fare a qualcuno dai gusti esigenti".

Infine, c'è l'aspetto del come gustarli. Mentre un pudding natalizio può essere consumato in un solo modo (anche se se preferisci il burro al brandy o la panna), ci sono decine di modi per gustare il panettone, pensa Sarah Davies di Waitrose. Tagliare una fetta di panettone semplice e mangiarla come una torta non è au courant, sembra. Anche il modo in cui le persone si godono il panettone si sta evolvendo, che sia tostato con il burro come parte di un budino o anche come pane del panino del giorno di Natale".

Eppure, il panettone potrebbe aver bisogno di guardarsi le spalle, secondo Masha Rener, executive chef della consolidata catena di negozi e ristoranti italiani Lina Stores. "Abbiamo anche visto un altro dolce natalizio tradizionale italiano diventare più popolare nel corso degli anni. Il Pandoro di Verona, un torreggiante pan di spagna a forma di stella ricoperto di zucchero a velo, è un'alternativa popolare al panettone perché è molto leggero e soffice". Che la guerra dei dolci abbia inizio!

HELP DESK BREXIT

- brexit@ice.it
- www.ice.it
- www.export.gov.it
- www.ice.it/it/mercati/regno-unito

[ita-london-italian-trade-agency](#) 

[@ITALondon_](#) 

[@italondon_](#) 

[Italian Trade Agency](#) 