

Comunicato stampa
5 dicembre 2020

Natale 2020: Panettoni e pandori non mancheranno sulle tavole degli italiani, nemmeno in tempo di pandemia. I costi aumentano mediamente del 5% rispetto al 2019.

È giunta alla sua quarta edizione l'indagine realizzata dall'Osservatorio Federconsumatori, che monitora i costi, ma anche le scelte e le preferenze degli italiani in relazione ai dolci che verranno consumati sulle tavole natalizie.

Seppure queste festività saranno particolari e più "solitarie", sulle tavole degli italiani non mancheranno il pandoro e il panettone.

Oggi in commercio esistono numerose varianti di questi dolci, ma in vetta alle preferenze degli italiani vi sono sempre il pandoro classico e il panettone ambrosiano: 1 famiglia su 4 acquista la versione tradizionale, immediatamente seguita dalle versioni al cioccolato (1 su 6). Qualcuno acquisterà (il 12%) il panettone online, ma si tratta di un mercato ancora marginale rispetto a quello nei negozi e presso la grande distribuzione: spesso, infatti, i costi applicati (fatta eccezione per i supermercati online) risultano più onerosi (i prezzi online sono più cari in media del +4,2% rispetto a quelli dei negozi).

Stando alle nostre rilevazioni, i costi dei dolci tipici natalizi fanno registrare un aumento medio del +5% rispetto al 2019. In particolare il prezzo medio del pandoro classico, monitorato prendendo in considerazione sia i prodotti delle marche più blasonate che di quelle meno conosciute e private label, risulta pari a 9,55 euro (+25%), raggiungendo così il costo del panettone, che invece cresce del +2%.

Nell'indagine sono stati inoltre monitorati i costi dei mini panettoni da 100 grammi, dei panettoni realizzati con gusti e ricette differenti rispetto alla ricetta tradizionale, ad esempio con farciture alla crema o al cioccolato, nonché dei panettoni senza glutine e dei panettoni artigianali.

Di seguito la tabella con i costi in dettaglio

	2019	2020	Var. % 2020/2019
Panettone	€ 9,60	€ 9,80	2%
Pandoro	€ 7,65	€ 9,55	25%
Mini-Panettone	€ 2,30	€ 2,65	15%
Panettone speciale	€ 12,60	€ 13,20	5%
Panettone gluten free	€ 14,70	€ 12,90	-12%
Panettone artigianale	€ 31,88	€ 32,60	2%
Panetto special edition agli agrumi	€ 38,60	€ 38,90	1%

NB - I costi sono relativi a confezioni da 1 kg per tutti i prodotti, tranne il panettone gluten free (500 gr) e il mini-panettone (100 gr).

Panettone e pandoro: quando sono degni di questo nome?

Ricordiamo che **per poter riportare le diciture “pandoro” o “panettone”** il prodotto deve essere conforme a quanto disposto dal Decreto 22 luglio 2005 Ministero delle Attività Produttive e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che stabilisce appunto gli ingredienti da utilizzare e le procedure da seguire nella preparazione.

Indicazioni in etichetta

Che sia industriale o artigianale, in qualità di prodotti confezionati i pandori e i panettoni devono riportare in etichetta alcune informazioni. La normativa vigente prevede che sulla confezione siano indicate le seguenti informazioni:

- denominazione di vendita – nome comunemente impiegato per definire il singolo prodotto;
- elenco ingredienti;
- quantità;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea;
- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- lotto di appartenenza del prodotto;
- modalità di conservazione e di utilizzo qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- istruzioni per l'uso – ove necessario;
- luogo di origine o provenienza;
- ingrediente o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o preparazione di prodotti e/o alimenti;
- dichiarazione nutrizionale.

Consigli utili

Non è sempre facile orientarsi tra l'ampia gamma di prodotti proposti, la cui varietà può disorientare il consumatore, distraendolo da elementi importanti. Per questo l'O.N.F. indica alcuni consigli da seguire:

- Costatare l'integrità della confezione, che non deve presentare buchi o tagli;
- Controllare la data di scadenza;
- Prestare attenzione alla denominazione del prodotto (l'eventuale utilizzo della dicitura “dolce natalizio” invece di “pandoro” o “panettone” comporta l'impiego di ingredienti diversi rispetto a quelli della ricetta classica);
- Verificare, qualora sia possibile, lo stato di lievitazione del panettone (quando la lievitazione è ottimale la curvatura del dolce parte dalla fine del pirottino);
- Qualora l'acquisto avvenga a distanza (via telefono, via internet, ecc.), è opportuno controllare che le informazioni obbligatorie in etichetta siano disponibili prima della conclusione della transazione.

Nel caso del **panettone** la presenza di canditi e uvette in superficie è quasi sempre sinonimo di un impasto interno ricco. Al taglio il dolce deve presentare alveoli (cioè i tipici fori) grandi e irregolari, che indicano una buona lievitazione.

Il **pandoro** deve avere un colore dorato e uniforme e non deve risultare unto all'esterno ma perfettamente asciutto.