



La storica pasticceria Fiorentina



Marcello Armani a Migliarina



La pasticceria "La Genuina"



Censoplano in via Napoli



La bottega delle delizie



Florini in piazza Verdi



La pasticceria Rossi di via Veneto



La pasticceria Giubba di piazza del Bastione, alla Spezia e a Sarzana



Artigiano del cioccolato, via Bixio



Pasticceria Perutelli in via Crispi



La tradizione dolciaria di Bezi in via Monteverdi



La pasticceria Gentili di via Genova



Pasticceria bar Antonina Micale in via dei Mille

GHIOTTONERIE IN CITTA

Le dolci tentazioni per un goloso Natale

Il panettone classico batte tutti, seguito dal pandoro. Ma quante creazioni elaborano i maestri pasticceri dello Spezzino!

È in aumento costante il consumo di dolci artigianali: panettone, pandoro e di altri lievitati natalizi. Gli spezzini anche quest'anno non rinunceranno ad un dolce artigianale da portare sulla tavola imbandita delle feste.

A vincere la competizione della preferenza tra panettone e pandoro, sulla base del gradimento dimostrato nel Natale scorso, è il panettone nella versione classica seguito dal pandoro in versione classica.

«Gli spezzini amano il dolce artigianale e sono molto legati alle pasticcerie del territorio – aggiunge Pietro Bezi, Presidente dei Pasticceri di Confartigianato – sanno che usiamo prodotti freschi di alta qualità. Purtroppo una parte del pubblico ha il gusto abituato al prodotto alimentare industriale e non riesce più a distinguere una “pasticceria industriale” da una “pasticceria artigianale”. I prezzi dei prodotti artigianali natalizi alla Spezia si aggirano dai 21 euro al chilo per panettoni e pandoro semplici fino ai 26 euro e oltre per i prodotti più lavorati e a seconda delle decorazioni».

«E' merito degli 'artigiani del cibo' - sottolinea il direttore di Confartigianato La Spezia Giuseppe Menchelli - se i nostri prodotti alimentari piacciono in Italia e nel mondo. E' sempre più apprezzata la qualità tipica delle nostre imprese, (in Italia sono 90.055 imprese artigiane del settore alimentare, di cui 43.063 imprese specializzate nella pasticceria, che danno lavoro ad oltre 155mila addetti). Un patrimonio economico e di tradizione culturale che va costantemente difeso e valorizzato». Secondo l'Ufficio studi di Confartigianato a far crescere la passione di italiani e stranieri per i nostri prodotti della buona tavola è anche il numero di specialità alimentari italiane riconosciute e tutelate dall'Unione Europea con i marchi Dop, Igp e Stg. L'Italia è al primo posto nell'Ue per quantità di prodotti difesi da questi marchi di qualità: ben 294, vale a dire un quinto (21,2%) del totale dei prodotti di qualità europei. I dolci natalizi della nostra tradizione artigiana sono al top delle preferenze sui mercati esteri.

Tra settembre ed agosto, tra

panettoni, pandoro, cioccolato e prelibatezze made in Italy ne abbiamo venduti nel mondo per un valore di 598,3 milioni di euro, con un aumento del 5,8 rispetto all'anno precedente. Lo rileva Confartigianato che ha redatto anche una classifica dei Paesi più 'golosi' di prodotti italiani per le feste di fine anno: per il valore del nostro export in testa c'è la Francia, seguita da Germania e Regno Unito.

Nell'ultimo anno, i nostri cugini d'Oltralpe hanno comprato 122,3 milioni di euro di dolci natalizi (pari al 20,4% del nostro export di questo tipo di prodotti). In Germania ne abbiamo esportato per 108,7 milioni (18,2% del totale esportato), mentre nel Regno Unito le nostre esportazioni di pasticceria per le feste di fine anno è pari a 58,6 milioni (9,8% del totale). Ma il boom di crescita dell'export nel 2017 si registra appunto negli Stati Uniti che hanno comprato il 31,4% di dolci in più rispetto al 2016. Seguono il Belgio con il 24,2% in più, la Polonia con il +15,1% e la Svizzera (+13,9%). —